

Vitek®

**MANUAL INSTRUCTION
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**FOOD STEAMER
ПАРОВАРКА**

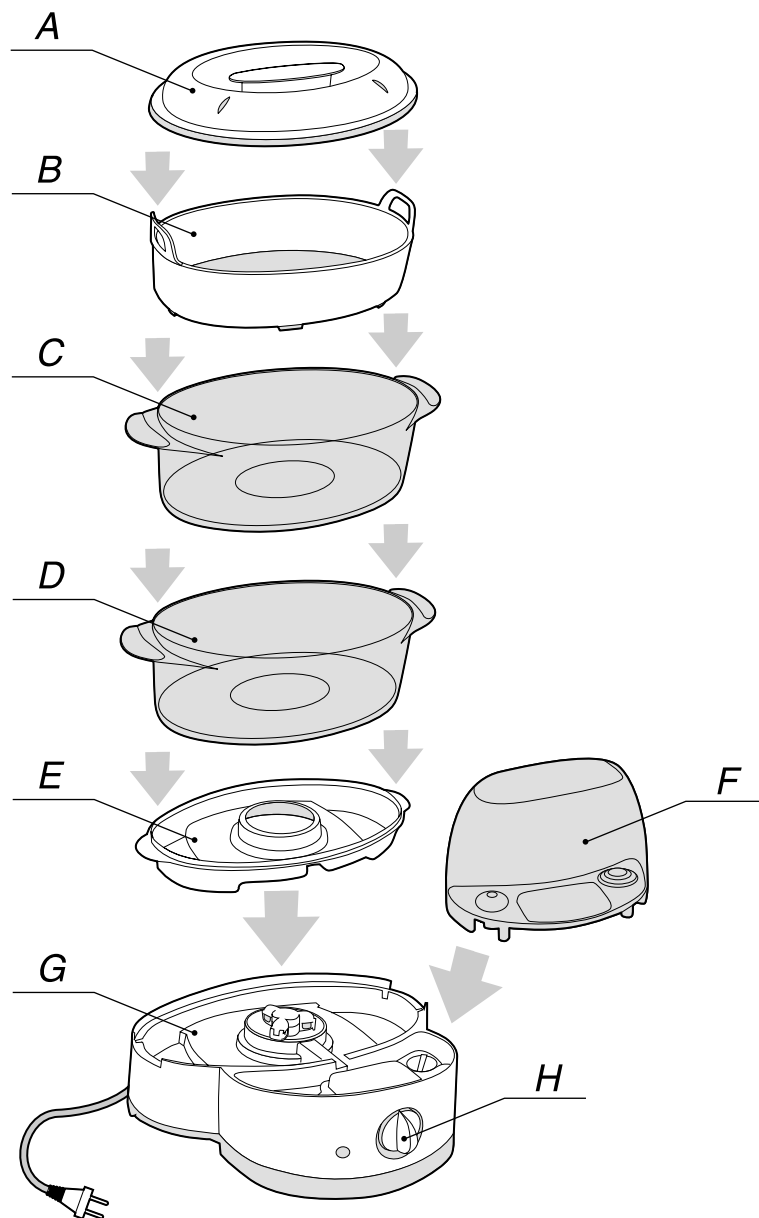


МОДЕЛЬ VT-1556

ENGLISH

РУССКИЙ

IDENTIFICATION OF PARTS/СХЕМА ПАРОВАРКИ



- Приготовление мяса, птицы или морских продуктов в пароварке допускается только в размороженном виде.
- При использовании обеих емкостей одновременно, пищу, на приготовление которой требуется больше времени, следует размещать в нижней емкости. По истечении времени приготовления какого-либо продукта, поместите его в верхнюю емкость и продолжайте варку оставшихся продуктов.
- При использовании обеих емкостей одновременно, следует помнить, что приправы, используемые при приготовлении пищи в верхней емкости, будут стекать в нижнюю. Следите за тем, чтобы приправы дополняли друг друга.
- Мясо и птицу следует готовить только в нижней емкости, что позволит исключить попадание соков сырого или частично приготовленного мяса на другие продукты.
- Всегда учитывайте то, что приготовление продуктов в верхней емкости требует больше времени.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание	230 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	900 Вт
Вместимость чаши для воды	0,75 л.
Вместимость чаши для риса	1,44 л.
2 прозрачные чаши для варки	большая: 2,84 л.; малая: 2,30 л.
Таймер	69 мин.

СРОК СЛУЖБЫ ПАРОВАРКИ НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ

РУССКИЙ

- Аккуратно удалите пищу из емкости. Пользуйтесь щипцами с длинными рукоятками.
- По окончании эксплуатации прибора, отключите его от электросети и подождите, пока он полностью остынет. Только затем приступайте к чистке.
- Внимание: ванночку для сбора жидкости следует вынимать очень осторожно. Вода в ванночке и в корпусе пароварки может быть все еще горячей даже после того, как остынут все кастрюльки прибора.

ЧИСТКА

- Внимание: прежде, чем приступить к чистке, убедитесь в том, что прибор выключен, отсоединен от электросети и остыл. По окончании очистки всегда протирайте части прибора насухо. Не погружайте корпус пароварки, шнур питания или штепсельную вилку в воду или в другую жидкость.
- Для чистки кастрюлек и прочих частей пароварки не следует использовать жесткие или абразивные материалы (металлические мочалки, чистящие порошки или отбеливающие средства).
- Промойте крышку, емкости, емкости для риса и рыбы, ванночку и разделительное кольцо в горячей мыльной воде. Тщательно ополосните и вытрите насухо. Указанные части можно мыть только на верхней полочке посудомоечного шкафа.
- Наполните съемную емкость для воды теплой мыльной водой и ополосните. Вытрите насухо мягкой тряпкой. Не помещайте ее в посудомоечный шкаф, т.к. это может повредить данную емкость.
- Корпус пароварки следует обирать чистой влажной тряпкой. Не погружайте корпус пароварки, шнур питания или штепсельную вилку в воду или в другую жидкость.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- Время от времени из паровой системы нужно удалять минеральные отложения ("накипь"). Образование накипи - это нормальное явление, которое зависит от степени жесткости воды в Вашей местности. Как только Вы заметите, что для образования пара или приготовления пищи требуется больше времени, Вам следует очистить систему от накипи.
- Наполните емкость для воды наполовину чистым (белым) уксусом. Установите ванночку, нижнюю емкость и крышку в корпус пароварки. Затем установите емкость с уксусом.
- Установите таймер на 25 минут. Дайте пароварке поработать до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (звонок).
- Дайте пароварке полностью остыть. Вылейте уксус из корпуса пароварки и ванночки. Слейте остатки уксуса из емкости для воды.
- Несколько раз ополосните емкость холодной водой. Промойте остальные части пароварки горячей мыльной водой и тщательно ополосните. Перед укладкой на хранение все части должны просохнуть.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Внимание: При работе с горячими частями всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками. Для добавки, вынимания или помешивания пищи в пароварке пользуйтесь приборами с длинными ручками.
- В таблице на следующих страницах указано лишь рекомендуемое время приготовления пищи в пароварке. Оно может изменяться в зависимости от размера приготавливаемых продуктов, их расположения в емкости, свежести, и даже от Ваших личных предпочтений.
- Для более быстрого приготовления пищу следует располагать одним слоем. Большее количество пищи, которое невозможно разместить одним слоем, будет готовиться немного дольше.
- Для равномерного приготовления на пару кусочки пищи должны быть примерно одинакового размера. Если в Вашем блюде используются кусочки разного размера, самые маленькие кусочки следует размещать в верхнем слое.
- Пищу следует располагать в емкости так, чтобы обеспечивался равномерный поток пара. Не набивайте емкость продуктами до отказа. Если понадобится дополнительная емкость, воспользуйтесь верхней емкостью. Если места все равно не хватит, готовьте пищу в несколько заходов.
- Во время приготовления большого количества пищи пользуйтесь рукавицами-прихватками, когда понадобится открыть крышку и перемешать пищу. Пользуйтесь приборами с длинными ручками.
- Ни в коем случае не добавляйте соль, перец и прочие приправы в емкость для воды. Это может привести к поломке пароварки.
- В резервуар для воды заливайте только холодную воду. Не добавляйте горячую или кипящую воду в указанную емкость.

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions must always be followed, including the following:

- Read all the instructions carefully.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts when handling hot materials. Avoid hot steam rising from top of appliance at all times when in use. Do not reach over the appliance while it is generating steam. Remove lid by lifting slowly away from you. When checking food, use long-handled utensils.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the appliance, the cord or plug, or other non-removable parts in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any other appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer. They may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors, or for commercial purposes.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces, such as the stove. Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where it may be walked on or accidentally tripped over.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Turn the unit OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To prevent damage from steam, do not operate the appliance near walls or cabinets.
- To disconnect, grasp plug and remove from the outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use this appliance for other than the intended use.
- Always use the appliance on a flat level and stable work surface, away from water.
- Allow the appliance to cool completely before washing or storing.
- Always use sufficient water for the steaming time.
- Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
- This product is intended for household use only, not commercial or industrial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

The cord length of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL) - Listed extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it.

KNOW YOUR FOOD STEAMER

- A. Steamer Lid - includes a convenient handle on top to avoid burning fingers as it is removed. Always use caution when removing the lid, because the steam vents in the lid will continuously emit steam during use. Care should also be taken to avoid a surge of steam that may result when the lid is removed - always lift the lid away from you. Always use oven mitts when handling hot steamer pans.
- B. Upper Steamer Bowl - a 3-quart capacity steamer bowl, to be used on top of the lower Steamer Bowl, to double your steaming capacity.
- C. Rice & Fish Bowls - made of white plastic, can cook up to 8 cups of rice, or several fish fillets or whole fish, and is placed inside the Upper Steamer Bowl when in use. Note that tomato-based foods may stain these bowls.
- D. Lower Steamer Bowl - a 2.4-quart capacity steamer bowl, sits directly on the Steamer Base.
- E. Drip Tray - conveniently located at the bottom of the steamer, this tray will collect the used steaming water and prevent it from recirculating, ensuring that the steam is always clean and fresh.
- F. Removable Water Reservoir - holds enough water to steam for 40 minutes. For additional steaming time, simply refill the tank. Do not use any other type of liquid in the water tank. Twist open the Water Fill Knob located on the underside of the reservoir to fill and empty the reservoir.
- G. Steamer Base - holds the Drip tray, Steamer Bowls and water Reservoir.
- H. Time - 60-minute timer, with indicator light.

ENGLISH

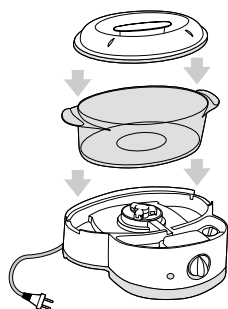
BEFORE YOUR FIRST USE

- Read all sections of this use & care manual carefully.
- Remove the Food Steamer from the packaging. Set all packaging materials aside.
- Remove all printed documents and any accessories from the Steamer Bowls.
- Wash the Steamer Bowls, Steamer Lid, Rice Bowl and Drip Tray with warm, soapy water to remove any dust that may have accumulated during packing. Wipe the Steamer Base with a clean, damp cloth. Never immerse the body of the unit in water. Dry the unit completely before using.
- Remove the Water Reservoir by lifting it upwards from the Steamer Base. Rotate and remove the Water Fill Knob, and rinse the Water Reservoir with warm water. Replace the Water Reservoir onto the Steamer Base.

ASSEMBLING YOUR FOOD STEAMER

- Place the Food Steamer on a flat level surface, at least 8 inches away from any walls or any other appliances, on all sides. Do not use under an overhead cupboard, cabinet or shelf, as the steam released during cooking may damage your cupboards, cabinets or shelves.
- Remove the Water Reservoir by lifting it upwards from the Steamer Base. Rotate and remove the Water Fill Knob, and fill the Water Reservoir with cold water. Important: The steaming system is designed for use with cold water only do not add hot or boiling water to the Water Reservoir.
- Caution: Do not add any salt, pepper, spices or other seasonings, wine, stock, sauces or any liquid other than water to the Water Reservoir, as this may damage the steaming system.
- Place the Drip Tray into the Steamer Base. Be sure that it sits flat.

Your food steamer can be used in a variety of configurations, each suited for certain types of Steaming. Basic steaming is best done with a single Steaming Bowl. Steaming multiple items, with different steaming times, is best done with both Steaming Bowls. Steaming rice or fish is best done with a single Steaming Bowl and the Rice Bowl or Fish Bowl.

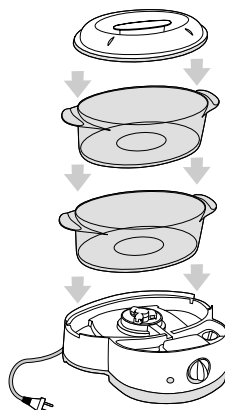
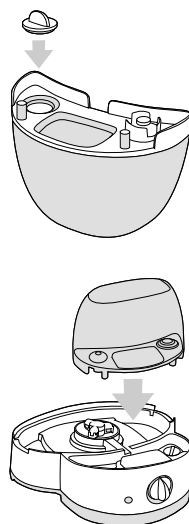


BASIC STEAMING

Basic steaming should be done with the steamer assembled as in the drawing at the right. Place the Steaming Bowl onto the Drip tray. Use this configuration for steaming one type of food, such as peeled potatoes, or for steaming a combination of foods, which do not need to be separated, such as a frozen vegetable medley.

STACKED STEAMING

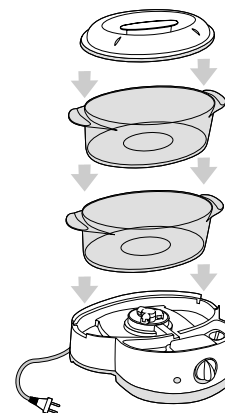
Stacked steaming is a convenient method of preparing several different types of foods at the same time. You should assemble the steamer as in the drawing at the right: Place the Lower Steaming Bowl onto the Steamer Base. Place the Upper Steaming Bowl onto the lower Steaming Bowl. Use this configuration for steaming one type of food in the Lower Bowl, and a second type in the Upper Bowl.



РУССКИЙ

БАЗОВЫЙ РЕЖИМ

Для приготовления пищи в этом режиме пароварку следует собрать согласно схеме, указанной справа. Установите емкость для парового приготовления пищи на ванночку для сбора воды. Подобная конфигурация предназначена для приготовления однотипных продуктов (например, очищенного картофеля) или нескольких продуктов, которые не нужно готовить отдельно (например, замороженной смеси овощей).

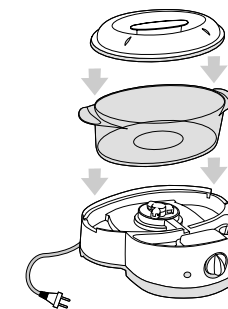


ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА И РЫБЫ

Рис или рыбу следует готовить в пароварке, собранной согласно схеме, указанной справа. Поместите емкость для парового приготовления пищи в корпус пароварки. Установите в нее емкость для приготовления риса или рыбы. Для приготовления используйте только предназначенную для этих целей емкость. Чтобы в пароварке не установился запах рыбы, готовьте рыбу и прочие морские продукты в отдельной емкости.

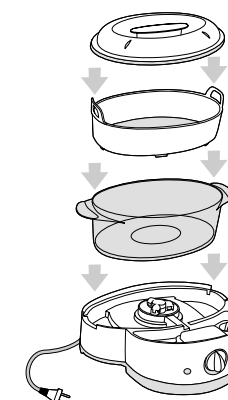
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь в правильном выборе конфигурации емкостей для приготовления соответствующих продуктов (см. предыдущий раздел).
- Поместите продукт, который вы намереваетесь приготовить, в нижнюю емкость. Следите за тем, чтобы хотя бы несколько отверстий на дне емкости были открытыми для потоков пара.
- При использовании обеих емкостей, поместите соответствующий продукт в верхнюю емкость.
- Накройте пароварку крышкой.
- Убедитесь в том, что корпус пароварки установлен на ванночку для сбора жидкости.
- Установите таймер на требуемое время приготовления (см. таблицу в настоящей брошюре). Пароварка начнет работать через несколько секунд.
- Примечание: таймер будет работать даже в том случае, если пароварка не будет подключена к сети питания. Следите за световым индикатором.
- При выборе времени следует помнить, что, в зависимости от объема готовящейся пищи, процесс приготовления продуктов в верхней емкости может быть на 3-5 минут дольше.
- По окончании выбранного времени приготовления пароварка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал (звонок).
- По окончании приготовления пищи снимите крышку пароварки. Во избежание ожогов, крышку следует снимать так, чтобы пар выходил в противоположном от Вас направлении. Пользуйтесь рукавицами-прихватками.



МНОГОЯРУСНЫЙ РЕЖИМ

Данный режим удобен для приготовления нескольких типов продуктов одновременно. Соберите пароварку согласно схеме, указанной справа. Поместите нижнюю емкость в корпус пароварки. Установите вторую емкость поверх нижней. Данная конфигурация подходит для приготовления одного продукта в нижней емкости и другого продукта в верхней.



РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ПАРОВАРКИ

- A. Крышка пароварки имеет удобную ручку, благодаря которой можно уберечь пальцы от ожога во время снятия. Будьте очень осторожны при снятии крышки, поскольку через ее отверстия во время работы прибора будет постоянно выходить пар. Также избегайте потока пара, вырывающегося при снятии крышки. Крышку следует снимать так, чтобы пар выходил в противоположном от Вас направлении. При работе с пароварками следует всегда пользоваться рукавицами-прихватками.
- B. Верхняя емкость пароварки объемом 3 кварты устанавливается поверх нижней емкости, что увеличивает мощность пара в два раза.
- C. Емкости для приготовления риса и рыбы (из белого пластика) позволяют приготовить до 8 чашек риса, несколько филейных частей рыбы или рыбу целиком. При использовании прибора указанная емкость устанавливается внутри верхней емкости. Блюда, приготавливаемые на основе томата, могут оставить пятна на данных емкостях.
- D. Нижняя емкость пароварки объемом 2,4 кварты устанавливается непосредственно на дно пароварки.
- E. Ванночка, удобно расположенная на дне пароварки, предназначена для сбора паровой воды, что предотвращает ее рециркуляцию. Благодаря этой функции удается поддерживать постоянную чистоту и свежесть пара.
- F. Съемная емкость для воды имеет объем, которого будет достаточно для паровой варки в течение 40 минут. При необходимости более длительной варки просто наполните данную емкость еще раз. Не заливайте в емкость жидкости, отличные от воды. Для залива или слива воды поверните рукоятку FBI (в нижней части емкости) в открытое положение.
- G. Ванночка для сбора жидкости, емкости для паровой варки и емкость для воды устанавливаются в корпусе пароварки.
- H. 60-минутный таймер со световым индикатором позволяет контролировать время приготовления.

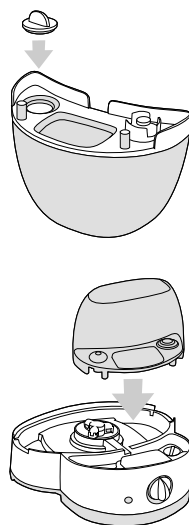
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь со всеми разделами инструкции по уходу и эксплуатации.
- Выньте пароварку из упаковки. Удалите все упаковочные материалы.
- Выньте все печатные документы и приспособления из емкостей пароварки.
- Промойте емкости пароварки, крышку, емкость для приготовления риса и ванночку в теплой мыльной воде, чтобы удалить пыль, которая могла накопиться в процессе упаковки. Протрите корпус пароварки чистой влажной тряпкой. Никогда не погружайте корпус прибора в воду. Перед эксплуатацией прибор должен быть полностью сухим.
- Выньте емкость для воды из корпуса пароварки. Поверните и снимите крышку отверстия, через которое заливается/сливается вода, и ополосните емкость теплой водой. Установите емкость обратно в корпус

СБОРКА ПАРОВАРКИ

- Пароварка должна быть установлена на ровной поверхности на расстоянии не менее 8 дюймов (около 20 см) от стен и прочих приборов. Не устанавливайте пароварку под навесным шкафчиком для посуды или под полками. Пар, образующийся во время приготовления, может повредить их.
- Выньте емкость для воды из корпуса пароварки. Поверните и снимите крышку отверстия, через которое заливается/сливается вода. Наполните емкость холодной водой. Внимание: используйте только холодную воду. Не добавляйте горячую или кипящую воду в емкость.
- Внимание: не добавляйте в емкость для воды соль, перец, специи и прочие приправы, а также вино, смеси, соусы и остальные жидкости, отличные от воды. Это может привести к поломке паровой системы.
- Установите ванночку в корпус пароварки. Убедитесь в том, что она установлена ровно и плотно.

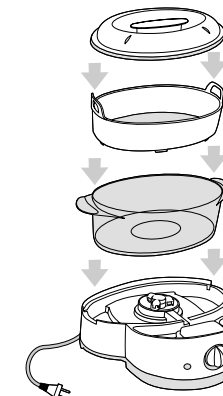
Ваша пароварка приспособлена для работы в различных конфигурациях, каждая из которых подходит для определенного типа приготовления пищи на пару. Для обычного приготовления на пару лучше всего подходит одна емкость, которая устанавливается в нижней части корпуса пароварки (Базовый режим). Для варки разных продуктов, требующих разное время приготовления, лучше использовать обе емкости (многоярусный режим). Рис или рыбу лучше всего готовить в одной емкости (или в емкости, предназначенной для приготовления риса или рыбы).



ENGLISH

RICE & FISH STEAMING

Steaming rice or fish should be done with the steamer assembled as in the drawing at the right. Place the Steaming Bowl onto the Steamer Base. Place the Rice or Fish Bowl into the Steaming Bowl. Always use the Rice Bowl when steaming rice, and to avoid transferring any seafood odors to the steamer, always steam fish or other seafood in the Fish Bowl.



USING YOUR FOOD STEAMER

- Make sure that you have selected the proper configuration of Steaming Bowls for your desired cooking (see the previous section for information regarding the proper assembly of your steamer).
- Place the food to be cooked into the Lower Steaming Bowl, taking care to arrange the food so that some of the holes in the bottom of the bowl remain clear, allowing proper steam flow.
- If you are using both Steaming Bowls, place the food to be cooked in the Upper Steaming Bowl as well.
- Place the Steamer lid onto the Steaming Bowl.
- Ensure that the Steam Bowl sits flat onto the Drip tray.
- Set the Timer to the desired steaming time (see the handy steaming chart included in this booklet for helpful guidelines). Your Food Steamer will begin steaming within a few seconds.
- Note: the Timer will operate even when the unit is not plugged in - always check to be sure that the indicator light is lit.
- When selecting steaming times, keep in mind that foods in the Upper Steaming Bowl may require an additional 3 to 5 minutes of steaming time, due to the large volume of food being cooked.
- The Food Steamer will automatically shut off, and a bell will sound, when the selected time cycle is complete.
- When steaming is completed, remove the Steamer lid, taking care to avoid any surge of steam which may result when the lid is removed - always lift the lid away from you. Always use oven mitts when handling hot steamer pans.
- Remove the cooked food carefully from the Steaming Bowl, using long-handled tongs if necessary.
- When you have finished using the Steamer, unplug the unit from the wall outlet and allow to cool completely before cleaning.
- Caution: Use care when removing the Drip Tray. While other parts of the unit may be cool, the water in the Drip Tray and Steamer Base may still be very hot.

CLEANING YOUR FOOD STEAMER

- Important: Before cleaning any part, be sure the steamer is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using the steamer after cleaning. Do not immerse the Steamer Base, cord or plug in water or other liquid.
- Do not clean any pan or parts of the steamer with harsh or abrasive cleansers, such as metal scouring pads, scouring powders or bleaches.
- Wash the Steamer Lid, Steaming Bowls, Rice and Fish Bowls, Drip Tray and Separator Ring in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. These pans can also be washed in the dishwasher, top-rack only.
- Fill the Removable Water Reservoir with warm, soapy water and rinse. Wipe dry with a soft cloth. Do not place in the dishwasher, as this may damage the Water Reservoir.
- The Steamer Base may be wiped with a clean, damp cloth. Do not immerse the Steamer Base, cord or plug in water or other liquid.

DESCALING YOUR FOOD STEAMER

- Occasionally, you may need to remove mineral deposits (known as "Descaling") from the steaming system. This is normal, and will depend on the degree of hardness of the water in your area. If you notice a slowing in steam production or a lengthening of steaming times, you should descale the steaming system.

ENGLISH

- Fill the Water Reservoir half-full with clear, white vinegar. Place the Drip Tray, Lower Steaming Bowl and Steamer Lid onto the Steamer Base. Place the Water Reservoir onto the Steamer Base.
- Set the timer for 25 minutes to begin steaming. Allow the steamer to operate until the bell rings.
- Allow the steamer to cool completely. Pour out the vinegar in the Steamer Base and Drip Tray. Empty any remaining vinegar in the Water Reservoir.
- Rinse the Water Reservoir several times with cold water. Clean the other steamer pans with hot, soapy water and rinse thoroughly. Allow all parts to dry completely before storing.

HELPFUL STEAMING TIPS

- Caution: Always use oven mitts when handling hot steamer parts. Always use long-handled utensils when adding, removing, or stirring the foods in the steamer.
- Steaming times shown in the chart on the following pages are only a guide. Steaming times can vary depending on the size of the pieces of food, the spacing of the food in the Bowls, the freshness of the food, even your own personal preferences.
- For faster steaming, arrange foods in a single layer. Larger amounts of food, which cannot be arranged in a single layer, will take slightly longer to cook.
- For even steaming, food pieces should be similar in size. If you have a variety of sizes, place the smallest pieces on the top layer.
- Arrange food in the Steaming Bowl to allow for adequate steam flow - do not crowd the Bowl with food. If additional space is needed, use the Upper Steaming Bowl as well. If still more space is needed, then cook in two or more batches.
- When steaming large amounts of food, lift the Steamer Lid, using oven mitts to protect your hands from the steam, and stir the food with a long-handled utensil.
- Do not add salt, pepper, or other seasonings to the Water Reservoir at any time, as this may damage the steaming system.
- Always use cold water in the Water Reservoir - do not use hot or boiling water in the Water Reservoir.
- Do not steam meats, poultry or seafood while frozen - always allow to thaw completely before steaming.
- When using both Steaming Bowls, place the food with the longest cooking time in the lower Steaming Bowl. When the time remaining reaches that of the shortest cooking time food, place that food into the Upper Steaming bowl and continue steaming.
- When using both Steaming Bowls, keep in mind that the flavors from the food in the Upper Steaming Bowl will drip onto the food in the Lower Steaming Bowl - be sure that these flavors will compliment each other.
- When steaming meat or poultry, always place them in the Lower Steaming Bowl. This will prevent any juices from raw or partially cooked meats from dripping onto other foods.
- Steaming times for foods in the Upper Steaming Bowl will be slightly longer - be sure to adjust accordingly.

SPECIFICATION

Power requirement	230 V ~ 50 Hz
Max. power	900 W
Water tank capacity	0,75 l.
1 rice bowl	1,44 l.
2 clear view steaming bowls tiers	large bowl: 2,84 l.;
	small bowl: 2,30 l.
Timer	60 min.

SERVICE LIFE OF THE FOOD STEAMER NOT LESS THAN 5 YEARS

РУССКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время использования электрических приборов всегда соблюдайте правила техники безопасности:

- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по эксплуатации.
- Не прикасайтесь к поверхностям. Пользуйтесь ручками. При работе с горячими материалами всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками. Всегда следите за тем, чтобы во время работы из-под крышки прибора не вырвался горячий пар. Не наклоняйтесь над работающим прибором. Крышку следует снимать медленно, чтобы пар выходил в противоположном от вас направлении. Для проверки пищи следует пользоваться кухонными приборами, имеющими длинную рукоятку.
- Во избежание поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур, штепсельную вилку и прочие стационарные детали прибора в воду или другую жидкость.
- Не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.
- Прибор следует отключать от электрической сети, когда он не используется или перед его чисткой.
- Подождите, пока прибор полностью остынет, и лишь затем приступайте к разборке/сборке или чистке.
- Эксплуатация прибора запрещена при наличии поврежденного шнура питания или штепсельной вилки, а также в случае сбоя в его работе, если прибор был уронен или поврежден каким-либо образом. Проверка, ремонт или настройка прибора должна производиться только в авторизованном сервисном центре.
- Использование приставок, не предусмотренных производителем, запрещено. Подобные приставки могут стать причиной возникновения пожара, поражения электрическим током или может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования вне помещения или в коммерческих целях.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или прилавка, и не прикасался к горячей поверхности (например, плиты). Не ставьте посторонние предметы на шнур питания. Не подключайте шнур питания к электрической сети в тех местах, где на него могут наступить или споткнуться через него.
- Не помещайте прибор вблизи включенной газовой (или электрической) горелки или в разогретую духовку.
- Будьте крайне осторожны при перемещении прибора, содержащего горячее масло или иную жидкость.
- Перед подключением/отключением штепсельной вилки прибор должен быть выключен (выключатель в положении OFF).
- Во избежание повреждений, вызванных паром, не используйте прибор вблизи стен или шкафчиков.
- При отключении прибора от электрической сети следует тянуть за штепсельную вилку, а не за шнур питания.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Прибор следует устанавливать на ровной и устойчивой рабочей поверхности подальше от воды.
- Прибор должен полностью остыть перед мойкой и укладкой на место хранения.
- Используйте достаточное количество воды для образования пара.
- Внимание: для снижения риска поражения электрическим током, пищу следует готовить только в съемном контейнере.
- Данное изделие предназначено только для бытовых целей. Прибор не предусмотрен для коммерческого или промышленного пользования.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Данное устройство оборудовано полярной вилкой (один штепсель шире другого). Для снижения риска поражения электрическим током эта вилка может быть включена в полярную розетку только в одном положении. Если вилка не полностью входит в розетку, выньте ее, переверните и попробуйте вставить еще раз. Если вилка по-прежнему не входит, обратитесь к квалифицированному электрику, который должен будет заменить устаревшую розетку. Не пытайтесь преодолеть эту меру безопасности при помощи грубой силы.

Длина шнура питания данного прибора выбрана таким образом, чтобы снизить вероятность запутывания или спотыкания через него. Если требуется большая длина шнура, пользуйтесь только удлинителями, утвержденными лабораторией по технике безопасности (Underwriters Laboratories - UL), рассчитанными на силу тока не менее 15 А и напряжение не ниже 120 Вт. При использовании удлинителя следите, чтобы шнур не сворачивался на рабочей поверхности и не свисал так, чтобы кто-то случайно не споткнулся о него.