



PRINCESS®

Gebraiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 262008

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

Яйцеварка PRINCESS 262008

Поздравляем!

Вы приобрели продукт компании Princess. Наша цель заключается в обеспечении качества продукции в совокупности с изысканным дизайном и по доступной цене. Мы надеемся, что этот продукт будет служить вам на протяжении многих лет.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.

КЛАССИЧЕСКАЯ ЯЙЦЕВАРКА И МИНИ-ПАРОВАРКА PRINCESS 262008

Перед использованием

Сначала прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните ее для дальнейших справок. Убедитесь, что напряжение сети соответствует требуемому в приборе. Подключайте этот прибор только в заземленную розетку.



Описание

1. Крышка
2. Паровая пластина
3. Подставка для яиц
4. База с нагревательным элементом
5. Мерный стакан
6. Выключатель
7. Индикатор выключателя

Классическая яйцеварка и мини-пароварка выполнены из полированной нержавеющей стали.

Эта полностью автоматическая яйцеварка с функцией пароварки подходит для варки до 6 яиц одновременно.

Когда продукты будут готовы, встроенный зуммер прозвучит, указывая на это. Яйцеварка с функцией пароварки содержит выключатель со световым индикатором, выключатель, подставку для яиц, паровую пластину, прозрачную крышку и мерный стаканчик.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЙЦЕВАРКИ

Предупреждение: пожалуйста, используйте иглу для яиц с осторожностью, чтобы избежать травм! Проколите отверстие в закругленных концах яиц перед их кипячением. Это останавливает яйца от растрескивания. Наполните мерный стакан водой до отметки согласно количеству яиц, которые собираетесь варить. Также учитывайте желаемую твердость яиц (см. мерный стаканчик).

Вылейте воду на плиту яйцеварки. Примечание: шкала рассчитана для среднего размера яйца. Если вы хотите, чтобы яйца были немного тверже, добавьте немного больше воды. Используйте немного меньше воды для более получения более мягких яиц. Экспериментируйте пока Вы не найдете идеальное количество воды для себя.

Положите подставку для яиц на нижнюю часть яйцеварки. Положите яйца на подставку для яиц, а затем положите прозрачную крышку на прибор. В крышке есть отверстия для того чтобы выходил пар, который образуется при кипении. Убедитесь, что эти отверстия открыты!

Вставьте вилку в розетку и включите прибор с помощью выключателя. Прозвучит сигнал когда вся вода испарится. Выключите прибор. Снимите крышку прибора (осторожно: крышка будет горячая!). Удалите яйца с подставки и быстро охладить их в холодной воде.

Примечание: дайте прибору остыть в течение 15 минут перед использованием его снова.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАРОВАРКИ

Этот прибор идеально подходит не только для варки яиц, но и для приготовления продуктов на пару.

Возможны различные варианты.

1. Используйте мерный стаканчик для того, чтобы налить воду на нагревательную поверхность.
2. Поместите подставку яиц и паровую пластину на металлический контейнер. Разместите паровую пластину в центре подставки для яиц так, чтобы она не могла сместиться.
3. Поместите продукты, которые Вы хотите приготовить на пару, на паровую пластину.
4. Закройте прибор прозрачной крышкой.

Обратите внимание: если продукты влажные, то блюдо может стать водянистым. Убедитесь, что пища не прикасается к крышке.

Если вы будете следовать этим инструкциям, ваши продукты будут прекрасно приготовлены на пару.

Советы по использованию мини-пароварки

Одной из особенностей данного устройства является то, что при приготовлении на пару объем воды необходимо со временем увеличивать.

Никогда не добавляйте воды больше, чем на 1 мерку на мерном стаканчике.

- При использовании пароварки с замороженными продуктами, время приготовления может варьироваться в зависимости от количества воды, которая поступает из пищи. Также, обратите внимание, что время приготовления на пару может меняться в зависимости от плотности продукта.

- Когда плотность продукта небольшая, увеличьте количество воды на 1-2 градации выше рекомендованных.

- После приготовления, сначала подождите 15 минут, прежде чем начать готовить снова.

- Если Вы остановите приготовление на пару перед тем как пароварка выключиться, выключите питание, и подождите, пока пар осядет прежде чем открывать крышку. Будьте осторожны, крышка может быть очень горячей.

ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

продукт	масса продукта(г.)	количество	объем воды (холод.)	объем воды (заморож.)
Большие куски мяса	Около 135	2	Hard 1	-
Средние куски мяса	Около 65	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Маленькие куски мяса	Около 35	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Паровые пельмени	Около 25	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Пожалуйста, используйте готовую лапшу и паровые пельмени.

Чистка

СНАЧАЛА ОТСОЕДИНИТЕ ШНУР ОТ РОЗЕТКИ!

Вне базы прибор можно протирать влажной тряпкой (никогда не погружайте его в воду или другие жидкости).

Отдельные детали можно протирать влажной тканью. При необходимости их можно промыть в мыльной воде. Удалите всю накипь с плиты нагрева после каждого использования. Если накипи становится больше, то плитку можно почистить с помощью раствора 50% воды и 50% уксуса. При этом не устанавливайте подставку для яиц и крышку на прибор. Включите устройство в сеть, и прокипятите смесь в течение нескольких минут. Повторите это несколько раз. Затем тщательно ополосните плитку водой.

СОВЕТЫ

- Никогда не погружайте основание прибора в воду или любую другую жидкость.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой или при возникновении какой-либо неполадки.
- Никогда не закрывайте отверстия для пара в крышке.
- Помните, что под крышкой образуется пар, который будет выходить через эти отверстия.
- Крышка очень сильно нагревается во время приготовления. Не открывайте крышку до тех пор, пока вы не закончите.
- Всегда выключайте прибор, когда звучит сигнал. Если вы оставите сигнал звучать слишком долго, он может выйти из строя.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл перед его перемещением.

- Оставьте прибор остыть в течение 15 минут перед повторным использованием.
 - Внутренняя часть и различные детали прибора сильно нагреваются. Убедитесь, что дети не могут достать его и будьте осторожны сами.
 - Убедитесь, что прибор находится не так близко к краю стола, рабочей столешнице и т. п. так, чтобы никто не мог его задеть и опрокинуть. Не допускайте свисания шнура с края стола так, чтобы никто не мог об него запутаться или споткнуться.
 - Не используйте прибор, если он поврежден или если поврежден кабель. В этом случае необходимо отправить его в наш отдел обслуживания.
 - Не ставьте прибор непосредственно на или рядом с теплой плитой или другим источником тепла.
 - Прибор должен быть подключен к заземленной розетке.
 - Этот прибор предназначен для использования только в домашних условиях.
 - Дети должны быть под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.
 - Использование данного прибора детьми или лицами с физическими, сенсорными, психическими или двигательными недостатками, или отсутствием опыта и знаний, может стать причиной опасностей.
- Лиц, ответственные за их безопасность, должно дать им четкие инструкции или контролировать использование прибора.

Для Великобритании инструкции по электромонтажу

Провода сетевого шнура окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ "НОЛЬ"

КОРИЧНЕВЫЙ "ФАЗА"

ЗЕЛЕНый/ЖЕЛТЫЙ ЗЕМЛЯ

Если цвета проводов в сетевом шнуре из этого прибора не соответствуют цветовой маркировке, обозначающей контакты в вашей вилке, действуйте следующим образом:

Провод, который окрашен в синий должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой N или окрашенному в черный цвет.

Провод с изоляцией коричневого цвета должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой L или окрашенному в красный цвет.

Провод, который окрашен в зеленый/желтый должен быть подключен к зажиму, обозначенную буквой E или окрашен в зеленый или зеленый/желтый цвет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Рецепты

ВАРЕНОЕ ЯЙЦО "ПАШОТ", КОЛБАСА И СПАРЖА (1 ПОРЦИЯ)

- 1 яйцо (разбить на фольгу или на что-то подобное)
- 1-2 палочки спаржи
- 2-3 сосиски для хот-догов
- Соль и перец по вкусу

Приготовление

1. Поместите яйцо в фольгу или на что-то подобное. Добавьте соль и перец по вкусу.
2. Нарезьте спаржу на кусочки. Нарезьте сосиски по желанию.
3. Используя мерный стаканчик, налейте воду в металлическую пластину до уровня medium 4 или 5. Положите подставку для яиц и паровую пластину; поместите яйцо, спаржу и сосиски сверху, но не слишком близко к краю.
4. Закройте герметично крышку и поверните переключатель в положение ON.
5. Как только прозвучит звуковой сигнал, немедленно поверните переключатель в положение Выкл. Когда пар осядет, откройте крышку.
6. Блюдо готово.

БРОККОЛИ НА ПАРУ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ

- 170 г брокколи (1 большой пучок), уберите жесткие стебли
- 2 чайные ложки оливкового масла extra-virgin
- 10 г мелко тертого сыра Parmigiano-Reggiano (3 столовые ложки)

Разрежьте брокколи на соцветия 4-5 см в ширину. Снимите кожицу стебля и разрежьте вдоль шириной 1 см.

Используйте мерный стакан, чтобы налить воду в металлический контейнер на уровень medium 4 или 5.

Брокколи на пару будет готовиться в течение 5-6 минут. Переложите в миску и перемешайте с маслом, сыром, солью и перцем по вкусу.

СПАРЖА С ЭСТРАГОНОМ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ХЕРЕСА

- 175 г средней спаржи, подрезанной (1 к 2)
- 1 чайная ложка уксуса Хереса
- 1/2 ч. ложки измельченного лука-шалот
- 1 маленькая порция Дижонской горчицы
- 1 щепотка соли
- 1 маленькая щепотка черного перца
- 2 ч. ложки оливкового масла Extra-virgin
- 1/2 ч. ложки мелко нарезанного свежего эстрагона
- 1/2 большого яйца, сваренного вкрутую

Используйте мерный стакан, чтобы налить воду в металлический контейнер на уровень medium 3 или 4. Готовьте спаржу на пару пока мякоть не станет мягкой, от 3 до 5 минут (зависит от толщины), затем переложите в миску с ледяной водой чтобы остановить приготовление. Слейте воду и обсушите бумажными полотенцами.

Соедините в маленькой миске вместе: уксус, лук-шалот, горчицу, соль и перец и добавьте медленно масло, взбивайте до состояния эмульсии. Добавьте эстрагон.

Натрите на крупной терке половину яйца. Смешайте спаржу с 1 чайной ложкой заправки и положите на тарелку. Оставшуюся ложку заправки положите на спаржу, сверху яйцо.

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ НА ПАРУ С ЗАПРАВКОЙ ГРЕЙПФРУТ-ИМБИРЬ

Салат

- 100 г филе лосося нарежьте, если это необходимо для размещения в пароварке
- 1/4 ч. ложки молотого тмина
- Сок из 1/2 лайма (около 1/2 дл)
- 2 чашки различной молодой зелени
- 1/4 авокадо, тонко нарезанного
- 1/4 розового грейпфрута, сердцевину и кожуру удалить, разделить на дольки
- несколько ростков сои, тщательно промыть

Заправка Грейпфрут-Имбирь

- 1/2 чайные ложки сока грейпфрута
- 1/2 чайной ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка белого винного уксуса
- 1/4 чайной ложки нарезанного свежего имбиря

Используйте мерный стакан, чтобы налить воду в металлический контейнер до уровня hard 6 или medium 4. Заправьте рыбу солью, перцем, тмином и соком лайма и готовьте на пару до мягкости, около 6 минут с каждой стороны. Отложите на 10 минут для охлаждения. Для заправки смешайте ингредиенты в маленькой миске. Вилкой разделите рыбу; смешайте с зеленью и слегка покройте листья заправкой. Положите салат на тарелку. Уложите ломтики авокадо и ломтики грейпфрута поверх салата и слегка полейте салатной заправкой. Сверху положите ростки сои.

САЛАТ ИЗ ВАРеной КУРИЦЫ С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

Салат Mushi Dori no Gomadare

Кунжутный соус, с использованием бульона из вареной курицы - это так легко приготовить. Этот стиль в оформлении соуса с кунжутом (gomadare) очень распространен в японской кухне и используется как для мяса так и для овощей. Эта особенная курица делает блюдо прекрасной закуской и также очень хорошо сочетается с холодной лапшой.

- 1 зеленый лук
- соль и перец
- 1/2 небольшого огурца
- 70 г куриного бедра с кожей без кости
- 1/4 ч. ложки саке
- 1/4 ч. ложки кунжутного масла
- маленький кусочек измельченного имбиря

Для кунжутного соуса:

- 1 ч. ложка бульона из вареной курицы (и воды, если нужно)
- 1 ст. ложка кунжутной пасты
- 1/2 ст. ложки соевого соуса
- 1/2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка рисового уксуса
- 1/2 ч. ложки пасты Чили или Тобан-джан
- 1/2 ст. ложки молотых семян кунжута
- 1/2 ст. ложки мелко шинкованного зеленого лука

- 1/2 ч. ложки мелко нарезанного имбиря

- 1/2 ч. ложки мелко нарезанного чеснока

1. По диагонали мелко нарежьте зеленый лук, оставляя зеленые части для использования во время приготовления курицы.

Замочите в холодной воде на несколько минут, чтобы удалить горечь из лука, затем процедите и отложите в сторону, чтобы использовать позже.

2. На разделочной доске посыпьте огурцы несколькими щепотками соли, втирая ее в мякоть, затем смойте. Это уменьшает аромат огурца и дает хороший зеленый цвет. Нажмите на огурцы пестиком (если у вас нет пестика, используйте бутылку) и разделите его на части, делая неровные части.

3. Используйте мерный стакан, чтобы налить воду в металлический контейнер до уровня hard 2 или medium 6. Проткните кусочки курицы шпажкой и поместите на паровую пластину. Добавьте соль, перец и масло, а затем поместите сверху зеленую часть лука и измельченного имбиря. Готовьте на пару курицу до готовности. Оставьте ее остыть. Сохраните сок от курицы, чтобы использовать его в кунжутном соусе.

4. Снимите курицу со шпажки и положите на сервировочное блюдо. Добавьте огурец и сверху положите нарезанный лук .

5. Смешайте все ингредиенты для кунжутного соуса в небольшую миску и залейте им курицу и огурец.

Ингредиенты

Примечание:

Gomadare – означает "заправленный кунжутным соусом" – можно сделать либо из готовой кунжутной пасты или, более традиционно, путем размола поджаренных кунжутных семян для грубой пасты в сурибачи (ступки и пестика).

Тахини - греческий вариант кунжута, является разумным и легко доступным заменителем, но так как он сделан не из поджаренного кунжута, есть небольшая разница во вкусе.

Несладкое арахисовое масло- это еще один возможный заменитель.

Отказ от ответственности

Возможны изменения. Спецификации могут быть изменены без дальнейшего уведомления.

Гарантия

- На этот товар установлен гарантийный срок 12 месяцев. Гарантия действительна, если продукт используется в соответствии с инструкциями и с целью, для которой он был создан. Кроме того, обязательно наличие документа, подтверждающего факт покупки (накладная, товарный чек или квитанция), в котором должны быть указаны дата покупки, имя продавца и название продукта.

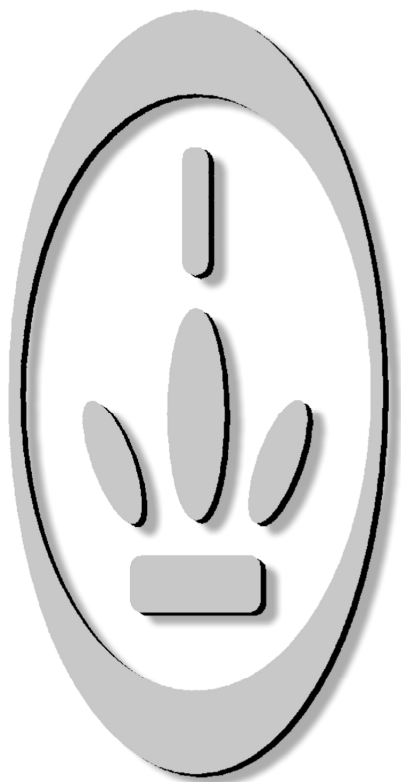
- Для получения информации о сервисных центрах, пожалуйста, обратитесь на наш сайт

<http://www.princess-bt.com.ua/service/>

Забота об окружающей среде

Материалы, используемые в этом приборе, могут быть переработаны. Путем переработки бытовой техники, вы вносите важный вклад в дело защиты нашей окружающей среды. Обратитесь к местным властям для получения информации относительно этого вопроса.

За дополнительной информацией о продукции Princess, пожалуйста, обращайтесь на сайт <http://www.princess-bt.com.ua>



PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV

Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.

Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16

www.princess.nl e-mail: info@princess.nl