



ПАРОВАРКИ

РСТ
АИ30



«Фея» 5020

«Фея» 9025

«Фея» 9035

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Пароварка электрическая бытовая (далее ПАРОВАРКА) «Фея» предназначена для приготовления пищи на пару в бытовых условиях.



Внимательно прочтайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните её после прочтения для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

При покупке ПАРОВАРКИ продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного включения.

При покупке ПАРОВАРКИ покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи ПАРОВАРКИ претензии по ее некомплектности не принимаются.

При утере руководство по эксплуатации не возобновляется.

ПАРОВАРКА, приобретенная в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус пароварки (водный резервуар с нагревателем)	1 шт.
Поддон для сбора воды*	1 шт.
Паровая корзина №1	1 шт.
Паровая корзина №2	1 шт.
Паровая корзина №3**	1 шт.
Чаша для риса*	1 шт.
Прозрачная крышка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

* Только для моделей ПАРОВАРОК Фея-9025 и Фея-9035.

** Только для модели ПАРОВАРКИ Фея-9035.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. ПАРОВАРКА предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях. Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным. Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом.

2. Прочтите инструкцию перед началом эксплуатации ПАРОВАРКИ. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.

3. Перед подключением ПАРОВАРКИ к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на табличке на дне ПАРОВАРКИ, соответствует напряжению в Вашей розетке.

4. Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку и корпус прибора на предмет отсутствия повреждений. При наличии повреждений или протекании водного резервуара ПАРОВАРКИ дальнейшая эксплуатация прибора запрещается.

5. После использования отключайте ПАРОВАРКУ от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается, всегда беритесь сухими руками за вилку.

6. Прибор и сетевой шнур должны храниться в сухом прохладном месте, защищенном от попадания прямых солнечных лучей и недоступном для детей.



Не оставляйте работающий прибор без надзора.

7. Уделяйте максимальное внимание ПАРОВАРКЕ, если она используется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями.

8. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость. Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.

9. Не используйте ПАРОВАРКУ, если Вы её уронили, повредили, или если она попала в воду. Обратитесь в сервисный центр.



Прибор должен быть заземлен. Запрещается использование прибора с источниками тока, не соответствующими указанным на приборе требованиям.

10. Избегайте попадания воды на элементы управления ПАРОВАРКИ. Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.



Не погружайте прибор в воду или какую-либо иную жидкость.

11. Если Вы хотите переместить ПАРОВАРКУ с места на место, отключите ее от сети. Переносите только за ручку.

12. Использование дополнительных принадлежностей, не входящих в комплект поставки ПАРОВАРКИ, может быть опасным или привести к повреждению прибора.

13.Запрещается перегибать сетевой шнур под острым углом, пережимать или допускать его пролегание вблизи источников тепла. Запрещается при хранении обматывать сетевой шнур вокруг корпуса ПАРОВАРКИ, это может привести к его повреждению. Всегда гладко расправляйте сетевой шнур во время хранения.

14.Запрещается использовать ПАРОВАРКУ с поврежденным сетевым шнуром. Замена сетевого шнура может быть произведена только в специализированном сервисном центре.

15.Убедитесь, что включенный в розетку сетевой шнур не может быть случайно задет, так как это может стать причиной опрокидывания ПАРОВАРКИ.

16.Отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.

17.Никогда не накрывайте работающую ПАРОВАРКУ.

18.Перед использованием установите ПАРОВАРКУ на горизонтальную устойчивую поверхность, подальше от всех кухонных источников тепла, таких как конфорка или печь.

19.Не храните продукты и посторонние предметы в ПАРОВАРКЕ. Разрешено хранение в ней только принадлежностей, поставляемых совместно с ПАРОВАРКОЙ.



Категорически запрещается использовать ПАРОВАРКУ или ее части в целях, не предусмотренных настоящим Руководством, или в качестве дополнительных принадлежностей к иным приборам.

20.Снимайте паровые корзины только с помощью кухонных рукавиц. Прихватки или кухонные полотенца не смогут защитить Ваши руки от горячего пара.

21.Наливайте жидкость только в специализированные емкости ПАРОВАРКИ.

22.Перед началом приготовления убедитесь, что водный резервуар содержит достаточное количество воды для приготовления выбранного блюда.

23.Не позволяйте детям играть с материалами упаковки (особенно с полимерной плёнкой), утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора.



ПАРОВАРКА – сложный бытовой электроприбор, не предназначенный для самостоятельного обслуживания, за исключением обслуживания, указанного в настоящем «Руководстве по эксплуатации». Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать ПАРОВАРКУ или производить ее техническое обслуживание. Любое обслуживание, требующее полной или частичной разборки пароварки должно производиться в сервисном центре его квалифицированными сотрудниками.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
2. Тщательно промойте крышку и все детали, которые будут контактировать с продуктами в теплой мыльной воде, тщательно ополосните, а затем вытрите насухо.
3. Протрите корпус и внутреннюю часть прибора влажной губкой, а затем тщательно высушите чистой, сухой тканью.



Не погружайте корпус ПАРОВАРКИ или сетевой шнур с вилкой в воду. При попадании воды на эти части ПАРОВАРКИ, тщательно просушите их. Перед эксплуатацией прибора убедитесь в отсутствии влаги и конденсата на частях подключаемых к электрической сети.

4. Прежде чем подключать прибор к электросети, убедитесь, что напряжение указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме(220 В, 50 Гц).

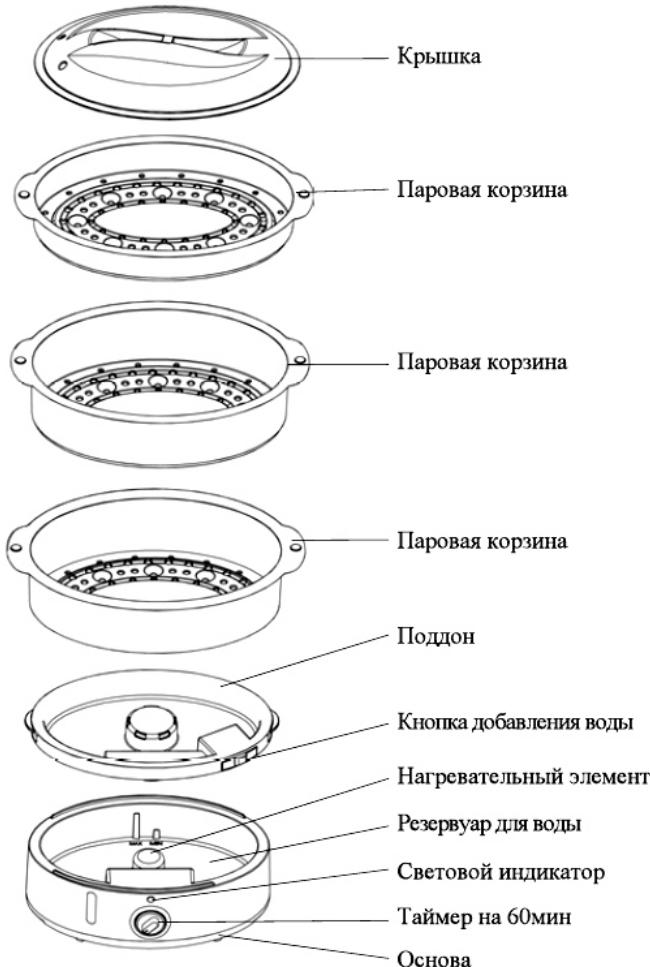
5. В дальнейшем, при чистке ПАРОВАРКИ всегда отключайте ее от электросети. Не приступайте к чистке и обслуживанию ПАРОВАРКИ пока она не остынет.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Фея-5020	Фея-9025	Фея-9035
Номинальное напряжение, В/Гц	220 / 50		
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I
Номинальная мощность, Вт.	400	800	800
Объем, л.	5	9	9
Количество паровых корзин	2	2	3
Наличие чаши для риса	-	+	+
Масса нетто не более, кг.	1,2	2,5	2,6
Габариты индивидуальной упаковки, мм.	205 x205x630	290x290x225	295x295x240

Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие не отраженных в настоящем руководстве технических изменений, не оказывающих существенного влияния на работоспособность изделия и его основные функции.

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ



ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Тщательно вымойте все части, контактирующие с пищей, а также крышку теплой водой с использованием моющих средств;
2. Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой изнутри;
3. Установите водный резервуар на ровную устойчивую поверхность;
4. Наполните водный резервуар до максимального уровня;



Нельзя добавлять в воду соль, перец, приправы, соусы или другие жидкости.

5. Поместите продукты в центр корзины;



Помещая продукты в корзину старайтесь укладывать их так, чтобы было заблокировано как можно меньше отверстий подачи пара. Мясо или рыбу помещайте в нижнюю корзину, чтобы бульон не попадал на другие продукты.

6. Установите корзину на водный резервуар и накройте его крышкой;

7. Подключите прибор к электросети и установите время приготовления в соответствии с выбранными продуктами. Когда ПАРОВАРКА начнет нагревать воду, загорится световой индикатор;

8. Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду;



Не допускайте чтобы уровень воды был ниже минимального. Жидкость из сливного поддона не используется.

9. По истечении установленного времени прибор отключается автоматически, световой индикатор погаснет;

10. Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку и корзину с продуктами;

11. Отключите прибор от электропитания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рис, крупы

1. Поместите рис или другие продукты в чашу для варки риса. Добавьте в чашу немного воды в соответствии с прилагающейся таблицей. Если рис сухой, необходимо увеличить количество добавляемой жидкости на 1-2 столовые ложки, если влажный – убавить.

2. Установите чашу в верхнюю паровую корзину и накройте крышкой. Включите ПАРОВАРКУ в электросеть. В зависимости от количества и типа риса наполните водой резервуар и установите минимальное время приготовления.

3. По истечении минимального времени аккуратно перемешайте рис в чаше чтобы проверить готов ли он. При помешивании следите, чтобы конденсат с крышки не капал в чашу для риса, это может испортить качество и вкус готовящегося блюда.

4. Если рис еще не готов накройте чашу крышкой и установите дополнительное время приготовления. При необходимости долейте воду в резервуар.

5. После завершения приготовления выключите прибор и извлеките чашу из паровой корзины.

Рис может быть приправлен солью, перцем и прочими специями только после завершения приготовления.

Тип риса	Наполнение чаши для риса		Использование поддона	Уровень воды	Рекомендуемое время приготовления, мин.
	Рис	Холодная вода			
Коричневый	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{2}{3}$ чашки	Нет	Макс.	40 - 41
	1 чашка	$1 \frac{1}{2}$ чашки	Нет	Макс.	54 - 57
Белый	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	Нет	Макс.	34 - 36
	1 чашка	$1 \frac{1}{2}$ чашки	Нет	Макс.	37 - 47
Белый пропаренный	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	Нет	Макс.	51 - 53
	1 чашка	$1 \frac{1}{2}$ чашки	Нет	Макс.	53 - 55
Длинный белый рис (Плов)	1 чашка	1 $\frac{1}{3}$ чашки Куриный бульон вместо воды	Нет	Макс.	50 - 55

Овощи

Отделите толстые жесткие стебли от листьев зелени или капусты.

Время готовки на пару зелени и зеленых овощей должно быть минимальным, поскольку они быстро теряют цвет.

Для улучшения вкусовых качеств соль и специи необходимо добавлять только к готовым овощам.

Замороженные овощи не следует размораживать перед приготовлением.

Продукты	Количество	Уровень воды	Время приготовления на пару, мин
Спаржа	450 г	Мин.	12 – 15
Брокколи	225 г	Мин.	08 – 11
Капуста	225 г	Мин.	10 – 13
Морковь ломтиками	225 г	Мин.	10 – 12
Цветная капуста	1 головка	Мин.	13 – 16
	280 г	Мин.	15 – 17
Картофель, нарезанный ломтиками	225 г	Мин.	10 – 12
Шлифованный рис	½ чашки + ½ чашки воды	Макс.	10 – 20

Мясо, птица и яйца

Преимущества приготовления мяса и птицы в ПАРОВАРКЕ состоят в том, что большая часть жира вытапливается из пищи в процессе приготовления. При этом мясо не пересушивается и сохраняет свои вкусовые качества. Для приготовления на пару рекомендуется выбирать нежирное мясо.

Мясо необходимо хорошо промыть и дождаться когда с него стекут излишки воды, чтобы в процессе приготовления не выделялось слишком много бульона.

Для определения готовности, проткните мясо ножом или зубочисткой в середине куска. Если в месте прокола выделяется прозрачный бульон, значит мясо готово.

Яйца перед приготовлением необходимо проколоть.

Продукты	Вид	Количество	Уровень воды	Время приготовления на пару, мин.
Говядина	Куски толщиной около сантиметра из костреца, филейной части или бифштекс из вырезки	225 г	Мин.	08 – 10
Курица	Белое мясо без костей	4 куска 110 г каждый	Макс.	12 – 15
	Ножки / бедра	Куска	Макс.	20 – 25
Баранина	Отбивная на кости	4 отбивные 2 см толщиной	Макс.	10 – 15
	Филейная часть, порезанная на кусочки	450 г	Макс.	10 – 15
Свинина	Вырезка, филейная часть, корейка, порционные куски или отбивные	450 г или 4 куска толщиной 1 см	Мин.	05 – 10

Полезные советы

1. Время приготовления пищи на пару может изменяться в зависимости от веса и от расположения продуктов в паровых корзинах, поэтому в процессе приготовления наверняка потребуется установка дополнительного времени.

2. Время, указанное в таблицах приведено с расчетом, что в бункер заливается холодная вода.

3. При укладке продуктов в паровую корзину в несколько слоев увеличивайте время приготовления, чтобы пища лучше проваривалась. Если потребуется установить дополнительное время приготовления, лучше перед этим переложить продукты в корзине, чтобы продукты проваривались равномерно.

4. Рекомендуется разрезать продукты на куски одинакового размера. Если разные продукты порезаны на куски разного размера, то более мелкие куски лучше укладывать в верхние корзины.

5. Не укладывайте продукты в корзину слишком плотно, пар должен свободно проходить сквозь уложенные продукты.

6. Чтобы избежать ожогов при работе с ПАРОВАРКОЙ (когда Вы добавляете или убавляете продукты в процессе приготовления) используйте кухонные рукавицы.

7.Наполняйте резервуар только чистой водой. Не добавляйте соль и специи к продуктам при приготовлении. Попадая в резервуар они могут оседать на нагревательном элементе что приводит к поломке ПАРОВАРКИ.

8.При приготовлении мяса, рыбы или птицы всегда размораживайте их перед помещением в пароварку. Не помещайте замороженные куски в ПАРОВАРКУ.

9.Более крупные куски загружайте в нижние паровые корзины.

10.Вы можете загружать разное продукты в ПАРОВАРКУ, однако учитывайте, что конденсат из верхних корзин капает в нижние. Поэтому располагайте продукты так, чтобы вкус и аромат верхних продуктов не влиял на расположенные ниже.

11.В процессе приготовления мяса, рыбы или птицы выделяется сок сырого мяса, поэтому всегда укладывайте их только в нижнюю паровую корзину.

12.Продукты, помещенные в верхнюю паровую корзину, обычно готовятся дольше. Поэтому после завершения приготовления продуктов, расположенных в нижней корзине увеличивайте время приготовления в среднем на 5 минут.

13.Если Вы одновременно готовите продукты с разным временем приготовления, можно сначала установить на ПАРОВАРКУ только нижнюю паровую корзину, уложи в нее продукты с более длительным периодом приготовления. После того, как разница времени приготовления пройдет, снимите крышку с паровой корзины и установите на нее вторую паровую корзину, в которую уложены продукты с меньшим временем приготовления и накройте ПАРОВАРКУ крышкой. Не забывайте использовать при этом кухонные рукавицы, чтобы Вас не обжег горячий пар из ПАРОВАРКИ.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Периодически, раз в 2-3 месяца водный резервуар и нагревательный элемент необходимо очищать от накипи. Известняк и соли, растворенные в воде, при нагревании оседают на нагревательном элементе. Накипь работает как теплоизоляция, из-за чего ПАРОВАРКА хуже вырабатывает пар, увеличивается время приготовления пищи и растет потребление электроэнергии. Большое количество накипи может привести к перегреву нагревательного элемента и к поломке ПАРОВАРКИ.

Чтобы избежать повреждения прибора и продлить срок его службы периодически выполняйте следующие действия:

1. Наполните резервуар водой до максимального уровня, добавив в воду немного уксуса (2-3 столовые ложки на литр воды).



Запрещается использовать химические и абразивные элементы для удаления накипи, так как это может повредить ПАРОВАРКУ или вызвать попадание вредных веществ в пищу при последующей эксплуатации прибора.

2. Установите на пароварку поддон и все имеющиеся корзины в правильном порядке, накройте прибор крышкой. Подключите прибор к электросети. Установите время работы на 15-20 минут.



Если во время работы жидкость в резервуаре будет сильно кипеть и пениться отключите прибор, переведя таймер в положение «Выкл.», осторожно снимите поддон с паровыми корзинами и убавьте количество жидкости в резервуаре. После этого продолжайте очистку.

3. После истечения указанного времени отключите прибор, дайте остыть жидкости, затем тщательно промойте холодной водой поддон, паровые корзины, крышку и резервуар для воды.

ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

1. Транспортировка прибора может производиться всеми видами открытых и закрытых транспортных средств, обеспечивающих сохранность груза, в соответствии с правилами перевозки на данном виде транспорта.

Способы укладки прибора на транспортирующем средстве должны исключать возможность его перемещения во время движения.

2. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыв.

3. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



4. Прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов, в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование возможных неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
Прибор не работает	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети
	Не установлено значение таймера	Проверьте правильность установки таймера и выбора

В остальных случаях прибор необходимо сдавать в ремонтную мастерскую

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера:

год изготовления
месяц изготовления
порядковый номер изделия

2010 02 0123

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 5 лет.

При обнаружении производственных дефектов пароварки потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае её отсутствия в магазин, продавший ПАРОВАРКУ.

В течение гарантийного срока, неисправности, обнаруженные потребителем, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления пароварки.

Приобретая ПРОВАРКУ, проверьте наличие руководства по эксплуатации и гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефекта в Вашей пароварке. Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

Изготовитель не несёт ответственности в случае выхода ПАРОВАРКИ из строя в период гарантийного срока, если это вызвано:

- несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством;
 - небрежным хранением и транспортированием, как потребителем, так и торгующей организацией;
 - использованием ПАРОВАРКИ не по назначению или эксплуатацией её предприятиями и организациями в коммерческих целях;
- а так же:
- при отсутствии свидетельства о приёмке и гарантийных талонов;
 - при самостоятельной разборке ПАРОВАРКИ потребителем.

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: www.feya-bl.ru

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.

*Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготавливает производит
«Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод».
427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Глаебочная, 21.
тел. (34145) 2-98-40, e-mail: service@topol.ru*

www.feya-bt.ru



ОАО Торговый дом
“БОТКИНСКИЙ ЗАВОД”