

PETRA



Яйцеварка PETRA EA 20

Поздравляем!

Вы приобрели продукт компании PETRA. 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.

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Паровая пластина
3. Подставка для яиц
4. База с нагревательным элементом
5. Мерный стакан
6. Контейнер для риса
7. 2 яичных лотка
8. Выключатель
9. Индикатор выключателя

2

Яйцеварка PETRA изготовлена из полированной нержавеющей стали. Это полностью автоматическая яйцеварка с функцией пароварки подходит для варки одновременно до 6 яиц. Когда продукты будут готовы, встроенный зуммер будет подавать сигнал, указывая на это. Яйцеварка с функцией пароварки - это индикатор выключателя, выключатель,

подставка для яиц, паровая пластина, прозрачная крышка, 2 яичных лотка, рисовый контейнер и мерный стакан.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЙЦЕВАРКИ

Проколите отверстие в закругленных концах яиц, которые собираетесь варить. Это предотвращает яйца от растрескивания. Заполните мерный стаканчик водой до отметки, согласно количества яиц. Также учитывайте желаемую твердость приготовления яиц (см. на мерном стаканчике). Залейте водой.

Примечание: градация рассчитана для яйца среднего размера.

Если вы хотите готовите яйца более крупные, добавьте чуть больше воды. Для приготовления яиц более мягкими, используйте немного меньше воды. Поэкспериментируйте пока не найдете более идеальное количество воды для себя.

Установите подставку для яиц на нижнюю часть яйцеварки. Положите яйца на подставку для яиц и закройте прибор прозрачной крышкой. Крышка имеет отверстия, которые позволяют выходить пару, образующемуся при кипении. Убедитесь, что эти отверстия открыты!

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и с помощью кнопки Вкл/Выкл включите прибор. Когда вся вода испарится, прозвучит зуммер. Выключите прибор. Снимите крышку прибора (обратите особое внимание: крышка будет очень горячей!). С помощью ручек снимите подставку с яйцами и охладите, поместив их быстро в холодную воду.

Примечание: перед повторным использованием, дайте прибору остывать в течение 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАРОВАРКИ

Этот прибор идеально подходит не только для варки яиц, но также для приготовления пищи на пару. Возможны многие варианты приготовлений.

1. Используйте мерный стакан для того, чтобы налить воду в емкость.
2. Поместите подставку для яиц и паровые плиты в металлический контейнер.

Поместите паровую пластину в центре яйцеварки так, чтобы она не смешалась.

3. Поместите продукты, которые вы хотите приготовить на пару на паровую пластину.
4. Закройте прибор прозрачной крышкой.

Обратите внимание: если пища влажная, то блюдо может стать водянистым. Убедитесь, что пища не касается крышки.

4

Если вы будете следовать этим инструкциям, то Ваша пища будет готовится на пару отлично.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РИСОВАРКИ

В этом приборе возможно также приготовления специального риса. Эта функция может использоваться для приготовления вкусного риса на пару.

1. Положите очищенный рис в контейнер для риса. Добавьте воды примерно на 5мм выше риса, и оставьте на 15 мин, чтобы вода немного впиталась в рис.
2. Добавьте стакан воды в емкость, четко по 3-ю метку. Поместите подставку для яиц.
3. Вложите контейнер для риса в подставку для яиц и закройте крышкой.

4. Вставьте вилку в розетку и включите прибор, нажав переключатель Вкл/Выкл. Когда прозвучит зуммер, выключите прибор. Теперь вы можете подать рис на стол.

Примечание: некоторые виды риса могут требовать немного больше времени приготовления. Перед повторным использованием, дайте прибору остыть в течение 15 минут.

Советы по использованию мини-пароварки

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

Никогда не добавляйте воды больше, чем на 1 метку мерного стаканчика.

- При приготовлении в пароварке замороженных продуктов, время приготовления может варьироваться в зависимости от количества воды, которая выходит из пищи. Также, обратите внимание, что время приготовления на пару может варьироваться в зависимости от объема пищи в пароварке.

- Когда объем продуктов маленький, увеличьте объем воды на 1-2 градации выше рекомендуемого значения.

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

- Если Вы остановите приготовление на пару перед окончанием процесса, выключите питание и подождите, пока пар опустится вниз, прежде чем открывать крышку.

Будьте осторожны, крышка может быть очень горячей.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ПАРОВАРКИ

Продукт	Вес продукта, г	Номер	Объем воды (охлажденный)	Объем воды (замороженный)
Большой кусок мяса	Около 135	2	Hard 1	-
Средний кусок мяса	Около 65	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Маленький кусок мяса	Около 35	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Китайские пельмени	Около 25	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

6

Пожалуйста используйте приготовленную лапшу и китайские пельмени.

Чистка

СНАЧАЛА ВЫНЬТЕ ШНУР ИЗ РОЗЕТКИ!

Снаружи прибор можно чистить влажной тканью (никогда не погружайте его в воду или другие жидкости).

Отдельные части могут также быть вытерты влажной тканью. При необходимости они также могут быть очищены в мыльной воде. Удалите окалину с плиты после каждого использования. Если известковые отложения не очищаются, можно чистить при помощи смеси из 50% воды и 50% уксуса. При этом не ставьте подставку для яиц и крышку на прибор.

Включите устройство в сеть, и прокипятите смесь в течение нескольких минут. Повторите это несколько раз. Затем тщательно промойте поверхность плиты водой.

СОВЕТЫ ОТ КОМПАНИИ ПЕТРА

- Никогда не погружайте основание прибора в воду или любую другую жидкость.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой или если возникает какая-либо неисправность.
- Никогда не закрывайте отверстия для выхода пара в крышке.
- Помните, что под крышкой образуется пар, который выходит через отверстия.
- Крышка сильно нагревается во время приготовления на пару. Не открывайте крышку пока вы не закончите приготовление.
- Всегда выключайте прибор, когда звучит зуммер. Если вы оставите зуммер на слишком долго, он может повредиться.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл перед его перемещением.
- Перед повторным использованием оставляйте прибор остыть на 15 минут.
- Внутренние края и различные детали прибора сильно нагреваются. Убедитесь, что дети не могут дотронуться до прибора и будьте осторожны.
- Убедитесь, что прибор находится не близко к краю стола, столешницы и т. п., и его не могут сбить. Не позволяйте шнуру свисать с края или быть на полу так, что кто-то может запутаться или споткнуться.

- Не пользуйтесь прибором, если он поврежден или если поврежден кабель. Отправьте его в наш авторизированный сервисный центр.
- Не размещайте прибор рядом с источником тепла.
- Прибор должен быть подключен к заземленной розетке.
- Данный прибор предназначен для использования только в бытовых целях.
- Следите чтобы дети не играли с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и выше, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасной эксплуатации прибора и если они понимают возможные риски.

Чистка и обслуживание не должны производиться детьми, если они младше 8 лет и только под присмотром.

8

Храните прибор и шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет.

- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или инструктированы об безопасной эксплуатации прибора и понимают риски.

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.

Если используется 13 амперная вилка необходимо установить 3-амперный предохранитель. Если любой другой тип вилки используется необходимо установить 15-амперный предохранитель либо в вилку, либо в распределительный щит.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

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. Нарежьте спаржу на кусочки. Нарежьте 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)

10

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 готовится 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 остывать.

Сохраните сок от курицы, чтобы использовать его в кунжутном соусе.

14

4. Снимите курицу со спажки 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.

ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ И СВИНИНА С РИСОМ

- 100г фарша из свинины
- 1 водяной каштан
- 1 сушеный гриб
- 1 сушеный гребешок
- 1 ст. ложки сушеных креветок
- 3/4 стакана риса (120г риса)
- 1/2 чашки риса (80мл воды)

Приправы:

- 1/2 ч.ложки соевого соуса
- 1/4 ч.ложки кунжутного масла
- Щепотка соли и сахара
- 1 ст. ложка воды

15

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте рис. Положите его в контейнер для риса и замочите приблизительно на 30 минут.
2. Добавьте в свинину приправы и хорошо перемешайте.
3. Нарежьте каштан. Замочите гриб и аккуратно нарежьте. Замочите аккуратно сушенный морской гребешок и сушенные креветки.
4. Хорошо смешайте все ингредиенты.

5. В емкость прибора добавьте полную чашку воды. Установите подставку для яиц и поместите на нее контейнер для риса. Закройте герметично крышку и поверните переключатель в положение ON.
6. После распаривания риса в течение 10 минут, добавьте свинину.
7. После приготовления, в течение еще 12 минут, Вы можете сервировать стол.

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.petra-electric.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 Petra Electric, пожалуйста, обращайтесь на сайт <http://www.petra-electric.com.ua>