

ORION®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАРОВАРКА
Модель: OST-3955

УКРАЇНСЬКА UA

Шановні покупці!

Велике СПАСИБІ Вам за покупку пароварки ORION!

Ми щиро віримо в те, що протягом багатьох років Ви будете отримувати справжнє задоволення від функцій та можливостей цього виробу!

Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте дану інструкцію, яка у простій і зрозумілій формі містить опис та пояснення всіх функцій, і збережіть її на майбутнє.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

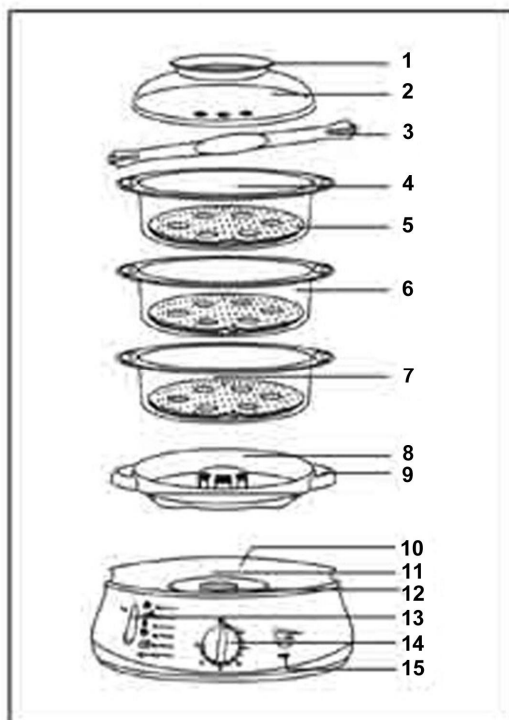
При використанні електричних приладів дотримуйтесь наступних правил безпеки.

1. Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга приладу відповідає локальній напрузі мережі.
2. Помістіть пароварку на рівну, стійку поверхню.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь пароварки. Використовуйте прихватки для того, щоб зняти кришку або гарячі ємності.
4. Якщо ви не користуєтесь приладом тривалий час, відключайте його від мережі.
5. Відключайте прилад перед чищенням і перед тим, як наповнити резервуар водою.
6. Не занурюйте шнур, штепсельну вилку або основу з мотором у воду.
7. Не залишайте включений прилад поблизу дітей без догляду.
8. Не використовуйте прилад з ушкодженим електричним шнуром, а також з будь-якими іншими несправностями. Щоб уникнути ураження електричним струмом не розбирайте прилад. При несправності віднесіть його до кваліфікованих фахівців для ремонту.
9. Використовуйте тільки ті пристосування, які входять у комплект.
10. Не використовуйте прилад поза приміщенням.
11. Перед тим, як витягти вилку з розетки, вимикач приладу повинен бути в положенні «Викл.».
12. Стежте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
13. Не ставте прилад біля газової й електроплити.
14. Будьте обережні, коли Ви переносите пароварку, яка містить гарячу страву.
15. Забороняється переміщати працюючий прилад і якщо вода в приладі ще гаряча. Виключіть прилад і дайте йому охолонути.
16. Відкривайте кришку обережно, щоб не обпектися паром.
17. Не ставте пароварку під якими-небудь предметами, тому що під час її роботи виділяється велика кількість пари.
18. Не використовуйте частини пароварки в мікрохвильовій печі й не ставте їх на гарячу поверхню.
19. Перед включенням пароварки в мережу наповніть її водою. Інакше Ви можете її зіпсувати.
20. Не занурюйте пароварку у воду.
21. Строго дотримуйтеся інструкції.

ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Потужність - 700 Вт
- Джерело живлення – 230В, 50 Гц
- Прозорі парові ємності, що не б'ються
- Проста й зручна у використанні
- 60 хв. таймер
- Світловий індикатор роботи
- Чаша для рису

ОПИС ЧАСТИН ПАРОВАРКИ



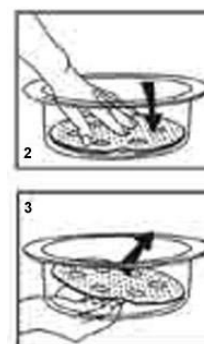
1. Ручка кришки
2. Кришка
3. Рукоятка
4. Парова ємність № 3
5. Знімна нижня решітка
6. Парова ємність № 2
7. Парова ємність № 1
8. Піддон для збору крапель
9. Спеціальні отвори для додавання води
10. Резервуар для води
11. Індикатор рівня води
12. Нагрівальний елемент
13. Віконце рівня води
14. Перемикач з таймером
15. Індикатор роботи

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перевірте, чи збігаються вимоги до електричних характеристик і параметрів приладу й напруги у Вашій мережі.
2. Витягніть прилад з упакування й видаліть всі етикетки.
3. Ретельно вимийте парові ємності й піддон для збору крапель у теплій мильній воді перед першим використанням. Потім сполосніть і витріть насухо.
4. Витріть внутрішню поверхню резервуара для води вологою тканиною.

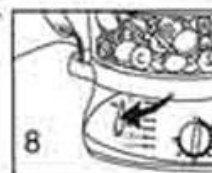
СКЛАДЕННЯ ПАРОВИХ ЄМНОСТЕЙ

1. Поставте парову ємність на рівну поверхню.
2. Помістіть нижню решітку (знімається) на дно ємності. Переконайтеся, що вона розташована правильно.
3. Знизу злегка надавіть на дно решітки у напрямку вгору, щоб переконатися, що решітка правильно встановлена в паровій ємності й надійно закріплена.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Поставте пароварку на рівну, стійку поверхню з необхідним простором навколо неї.
2. Наповніть резервуар для води холодною водою. Заборонено додавати масло, сіль і інші речовини в резервуар для води. Упевніться, що вода не перевищує максимальну відмітку на резервуарі.
3. Установіть піддон для збору крапель на резервуар для води.
4. Установіть парову ємність №1 на піддон для збору крапель.
5. Помістіть продукти в парову ємність.
6. У комплект входять 3 парові ємності. Ви можете готувати в одній ємності, а можете використовувати 3 одночасно, установивши їх одна на одній. Це залежить від кількості їжі, що Ви готуєте. Закрийте верхню парову ємність кришкою.
7. Включіть пароварку, установивши перемикач із таймером на потрібний час. Див. таблицю «Рекомендований час готування страв». Час готування може змінюватися й залежить від кількості продуктів та Ваших побажань.
8. Під час готування їжі час від часу дивіться на індикатор рівня води, щоб при необхідності додати воду.
9. Якщо необхідно, додайте воду через спеціальні отвори (9).
10. Коли таймер виключиться, виключіть прилад і від'єднайте мережевий шнур від електромережі.
11. Обережно зніміть кришку. Не обпечіться паром!
12. Розкладіть їжу по тарілках.
13. Щоб уникнути розвалювання деяких продуктів (наприклад, риби), використовуйте спеціальну рукоятку (3), щоб акуратно від'єднати решітку від парової ємності.



ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

1. Наповніть резервуар для води чистою холодною водою.
2. Установіть ємність для рису у парову ємність.
3. Помістіть в ємність для рису 1 чашку рису та додайте 1 чашку води. (максимум 250 г. рису)
4. Закрийте парову ємність кришкою.
5. Установіть таймер на потрібний час.

ПОРАДИ ПО ВИКОРИСТАННЮ

1. Не кладіть у ємність занадто багато продуктів. Залишіть досить місця для максимального проходження пари.
2. Використання невеликої кількості води допоможе заощадити час і електроенергію. Переконайтеся, що води досить, щоб приготувати обрану Вами кількість продуктів.
3. Для досягнення найкращого результату нарізайте продукти на однакові шматочки. Якщо шматочки різні по розміру, розмістіть більш дрібніші зверху.
4. Більші шматки або продукти вимагають більше часу для готування, кладіть їх на дно парової ємності.
5. Якщо Ви готуєте велику кількість продуктів, помішуйте їх під час готування.

6. Сік продуктів, зібраний у піддоні для збору крапель, можна використати як основу для готування супів та соусів.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед чищенням дайте пароварці охолонути. Відключіть пароварку від мережі.
2. Занурте ємності, кришку в теплу мильну воду.
3. Ретельно промийте й просушіть всі частини.
4. Протріть резервуар для води вологою тканиною.
5. Не використовуйте абразиви й металеві щітки для чищення.
6. Протріть зовнішню поверхню пароварки вологою тканиною й просушіть. Не занурюйте основу пароварки у рідину й не поміщайте її в посудомийну машину.
7. Для готування продуктів у пароварці використовуйте тільки чисту воду. Заборонено додавати масло, сіль і інші речовини в резервуар для води.
8. Зберігайте всі деталі пароварки у сухому й прохолодному місці.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Найменування	Кількість	Час (хв)
Спаржа	450 г	10 – 12
Броколі	225 г	6 – 10
Морква (поріzana)	225 г	8 – 11
Цвітна капуста	1 качан	11 – 14
Куряче філе	2 шт.	27 – 35
Молюски	450 г	8 – 12
Кукурудза	3 качани	18 – 20
Раки	1 шт.	38 – 40
Яйця некруто/круто	6 шт.	12-22
Рибне філе	225 г	18 – 35
Зелений горошок (заморожений)	225	12 – 15
Картопля	225 г	8 – 12
Креветки	450 г	8 – 12

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Даний знак означає, що даний прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути виникнення негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людини, необхідно виконувати вимоги по утилізації даного приладу. Здайте прилад у спеціалізований пункт або зверніться до продавця, у якого був придбаний даний прилад. Компетентні люди відправлять даний прилад на безпечну для навколишнього середовища переробку.

Додаткова інформація на web-сайті компанії ORION www.orion.ua
Відгуки та пропозиції приймаються за адресою support@orion.ua