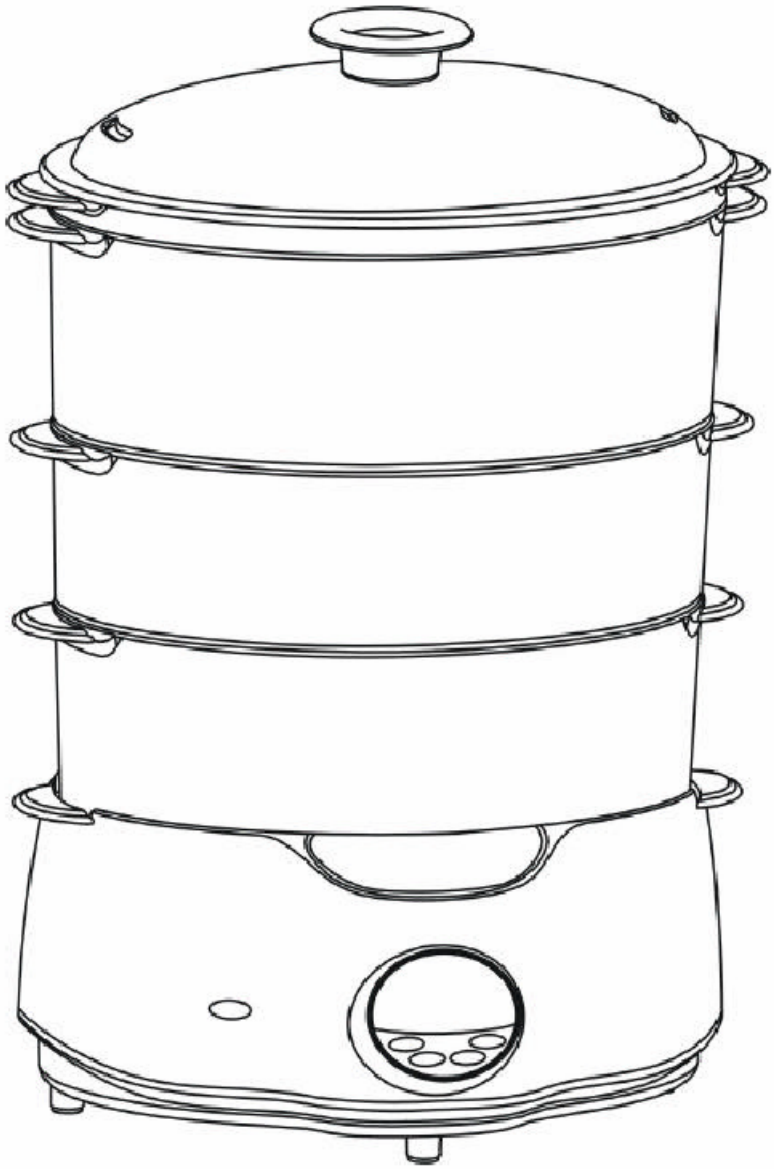
ORION

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАРОВАРКА

МОДЕЛЬ ORION OST-3952



****

Шановні покупці!
Дякуємо Вам за придбання
пароварки Orion OST3952!

Ми щиро віримо у те, що впродовж довгих років Ви будете отримувати велику насолоду від функцій та можливостей цього пристрою!

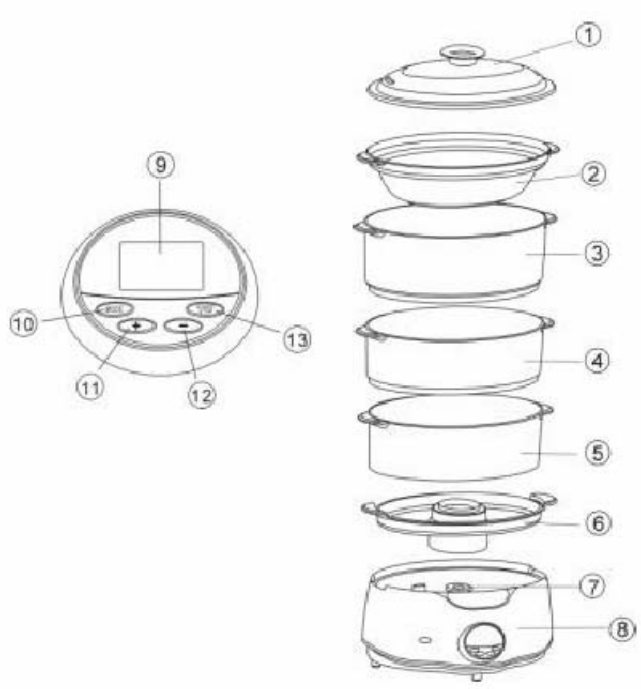
Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, яка у простій та зрозумілій формі описує та роз’яснює усі функції.

****

Важливі застереження

- Не торкайтесь гарячих поверхонь пароварки. Використовуйте прихватки для того, щоб зняти кришку або гарячі ємності.
- Не поглинайте шнур, вилку або основу з мотором у воду.
- Не залишайте включений прилад поблизу дітей без нагляду.
- Якщо ви не користуєтесь приладом тривалий час, вимикайте його від мережі.
- Вимикайте прилад перед чисткою.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром, а також з якими-небудь іншими неполадками. Для запобігання поразки електричним струмом не розбирайте прилад. При несправності зверніться до кваліфікованих фахівців з ремонту.
- Використовуйте тільки ті пристосування, які входять у комплект.
- Не використовуйте прилад за межами помешкання.
- Слідкуйте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не ставте прилад біля газової плити та електроплити.
- Будьте обережні, коли ви переносите пароварку, яка містить гаряче блюдо.
- Відкривайте кришку обережно, щоб не опектись паром.
- Не ставте пароварку під якими-небудь речами, так як під час її роботи випаровується багато пару.
- Після відключення пароварки у резервуарі залишається трошки води, це нормально.
- Не використовуйте частини пароварки у мікрохвильовій печі та не ставте їх на гарячу поверхню.
- Перед включенням пароварки заповніть її водою. У противному випадку ви можете її зіпсувати.
- Чітко притримуйтесь наданим інструкціям.

Опис частин пароварки



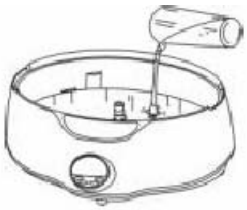
1. Кришка
2. Ємність для рису
3. Верхня ємність
4. Середня ємність
5. Нижня ємність
6. Піддон (з ситом для спецій)
7. Дифузор пару
8. Резервуар для води
9. Рідкокристалевий цифровий таймер з підсвічуванням.
10. Кнопка установки режиму роботи.
11. Кнопка збільшення часу готування блюда «+».
12. Кнопка скорочення часу готування блюда «-».
13. Вмк./Вимк.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перевірте, чи співпадають вимоги щодо електричних характеристик та параметрів приладу і напрузі у вашій мережі.
2. Зніміть усі етикетки з приладу.
3. Ретельно вимийте кришку, чашу для рису, верхню, нижню та середню чаши для приготування їжі, піддон для збору крапель у теплій мильній воді перед першим використанням. Потім сполосніть та витріть насухо.
4. Протріть внутрішню поверхню резервуару для води вологою ганчіркою.

Приготування їжі

Щоб запобігти опіків, користуйтесь прихваткою, зніміть кришку пароварки. Повертайте внутрішню частину кришки від себе так, щоб пар виходив поступово. Потримайте трохи кришку над пароваркою, поки не стіче конденсат.
У процесі готування не намагайтеся відкрити пароварку.
1.Поставте пристрій на плоску міцну поверхню з необхідним простором навколо (не ставте в заглиблення у стінах). Пароварка та її комплектуючі не призначені для використання у пічках (мікрохвильових, конвекційних або стандартних) або у духовках.
2. Наповніть резервуар для води чистою водою. Не наливайте інші рідини та не додавайте сіль, перець і т.і. у резервуар. Впевніться, що вода не перевищує максимальну позначку і не знаходиться нижче мінімальної позначки на резервуарі. (мал.1;2)



3. Тримаючи піддон для стікаючої рідини за ручки, установіть його на основу.
4. Помістіть продукти у парову ємність. До комплекту входять 3 парові ємності. Ви можете готувати в одній ємності, а можете використовувати 3 одночасно, установивши їх одна на одну. Це залежить від кількості їжі, що готується.
Для більшої кількості їжі установить більш довгий режим готування. По бажанню помістіть спеції або трави на сито для спецій, щоб додати їжі смаку та аромату.
5. Закрийте парову ємність кришкою.
6. Зміцніть ємності на основі.
7. Підключить прилад до електромережі.
8. Установіть таймер на бажаний час за допомогою кнопок “-“ та “+”.
Пароварка починає працювати протягом 30 секунд після того, як натиснути на кнопку ВМИК. Коли час мине, пролунає сигнал і прилад буде підтримувати

температуру ще протягом 20 хвилин, після чого пароварка автоматично відключиться.
9. Вимкніть прилад від мережі, зніміть ємності з основи.
10. Не убирайте піддон для стікаючої рідини, поки він цілком не охолоне.

Установка таймера

1. Ввімкніть пристрій у електромережу, сигнал сповістить про те, що прилад знаходиться у режимі очікування.(Мал.3)

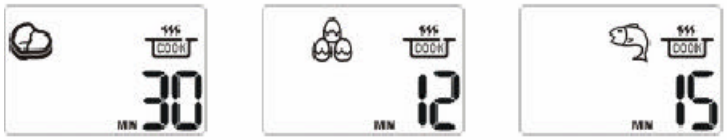
Fig.3

2. Установіть таймер у відповідності з рекомендованим часом: “+” “-“ або натисніть «MODE» (Режим), щоб обрати вже встановлене меню. Ви можете обрати у меню готування різних блюд:

При кожному натисканні кнопки «MODE» (РЕЖИМ) на екрані буде позначений режим готування певної категорії їжі.
Натисніть ВМИК.

“KEEP WARM”, “RICE”, “VEGETABLE”, “CHICKEN”,

“MEAT”, “EGG”, “FISH”.



KEEP WARM	ПІДІГРІВАННЯ	10хв
RICE	РИС	40хв
VEGETABLE	ОВОЧІ	20хв
CHICKEN	КУРКА	35хв
MEAT	М’ЯСО	30хв
EGG	ЯЙЦЯ	12хв
FISH	РИБА	15хв

Приготування яєць

1. Наповніть резервуар чистою холодною водою до максимальної позначки.
2. Помістіть яйця у ємність. (мал.4)
3. Установіть таймер на потрібний час.

Fig.4

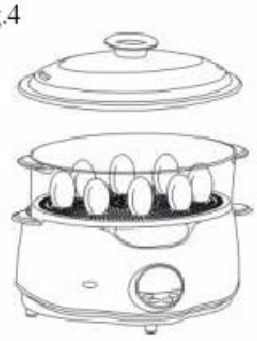


Fig.5

Приготування рису.

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

Додавання води у процесі приготування їжі.

Для рецептів потребуючих довгого часу приготування:

1. Коли рівень води опуститься нижче мінімальної позначки, пролунає тривалий сигнал. Це означає,що треба додати води.
2. Залийте воду. Мал.6
3. Установіть таймер на потрібний час.

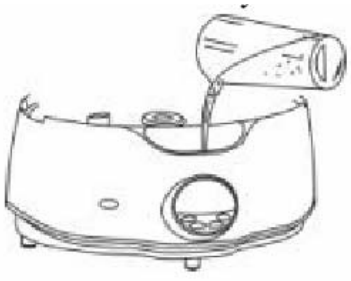


Fig.6

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Час готування може варіюватися у залежності від розміру шматочків продуктів, вільного міста в паровій ємності, свіжості продуктів та т.і.
- Час готування великої кількості продуктів необхідно збільшити.
- Для досягнення найкращого результату нарізайте продукти на однакові шматочки. Якщо шматочки різні за розміром, помістіть дрібні зверху.
- По закінчені половини часу, встановленого на таймері, ви можете зняти кришку і перемішати їжу за допомогою кухоного пристрою з довгою ручкою.
- Не закладайте у пароварку заморожене м’ясо, птицю, морепродукти. Спочатку їх розморозьте.
- Великі шматки продуктів закладайте у нижню ємність.
- Якщо ви готуєте одночасно м’ясо або птицю з овочами, кладіть м’ясо або птицю униз, а овочі у верхню ємність, щоб сік з м’яса не попав на продукти.
- Час готування продуктів у верхній ємності збільшується на 5 хвилин.
- Якщо вам треба готувати продукти, які потребують різного часу готування, почніть з продуктів які потребують більш довгого готування (у нижній ємності), а потім установить верхню ємність з продуктами швидкого готування.

Чистка та догляд.

1. Перед чисткою дайте пароварці охолонути. Відключить прилад від електромережі.
2. Занурьте ємності та кришку у теплу мильну воду.
3. Ретельно промийте та просушіть усі частини.
4. Налийте гарячу мильну воду у резервуар для води. Не використовуйте абразиви та металічні щітки для чистки.
5. Промийте у чистій воді, щоб змити залишки чистячого засобу.
6. Протріть зовнішню поверхню та шнур вологою тканиною і просушіть. Не занурюйте основу у рідину і не поміщайте її у посудомиючу машину.

Видалення накипу

1. Сильний накип видаляється при нагріванні розчину оцета з водою у резервуарі для води. Не використовуйте господарський відбілювач!
2. Налийте розчин оцета з водою у резервуар до верхньої позначки.
3. Ввімкніть та установіть таймер на 20 хвилин.
4. Слідкуйте, щоб рідина не кипіла.
5. Після дзвінка відключіть прилад, вилийте розчин і, за допомогою м'якої щітки, очистіть нагрівальний елемент. Промийте внутрішню поверхню чистою водою.

Рекомендації з готування овочів

1. Ретельно очистіть овочі, зніміть кожуру, якщо необхідно. Дрібні шматочки готуються швидше, ніж великі.
2. Не розморожуйте овочі перед готуванням.

Назва	Тип	Кількість	Спеції	час	рекомендації
Артішоки	свіжі	3 середніх	Часник, кріп	45-50 хвил.	Відрізати основу
спаржа	Свіжа - заморож.	400гр.	Лимон, лавровий лист, тим'ян	13-15 хвил. 16-18 хвил.	Другий шар накладати поперек першого для проходження пари
Спаржева капуста	свіжа	400г	Часник, червоний перець	16-18 хвил.	Залишити простір між шматочками, перемішувати
	заморожен.	400г		15-18хвил.	
Морква	Свіжа, порізана	400г	Аніс, м'ята, кріп	20-22 хвил.	
Кольорова капуста	свіжа	400г	Розмарин, базілік	16-18 хвил.	Перемішувати під час готування
	заморож.	400г		18-20 хвил.	
Шпинат	Свіжий	250г	Кервель, тим'ян, часник	8-10 хвил.	Перемішувати під час готування
	заморож.	250г		18-20 хвил.	
Квасоля	свіжа	400г	Кмин, чабер, кріп.	18-20 хвил.	Перемішувати під час готування
Горох	Свіжий заморож.	400г	Базілік, майоран, м'ята	10-12 хвил 15-18 хвил.	Перемішувати під час готування
Картопля	свіжа	400г	Кервель, кріп, цибуля	20-22 хвил.	

Рекомендації з готування м'яса.

М'ясо	Тип	вага/кількість	Рекомендовані спеції	Час готування (хвил.)
Курка	Філе	250 г. (4 шматочки)	Карі розмарин	12-15
Свинина	Філе, біфштекс, відбивні	400г (4 шматочки)	Лимонний сік Тим'ян	5-10
яловичина	Філе, вирізка	250г	карі	8-10

Рекомендації з готування морепродуктів

морепродукти	тип	вага/кількість	Рекомендовані спеції	Час готування (хвил.)
Молюск	свіжий	250г/400г	Лимонний сік	8-10
Креветки	свіжі	400г	Лимонний сік	6
Омар	заморожений	400г	Хрін, часник	8-10
Філе риби	Свіже заморожене	250г	Суха гірчиця	20-22
Мідії	свіжі	400г	Часник лимонний сік	10-12

Приготування рису

	тип	вага/кількість	Час готування (хвил.)
Рис	білий	200г	35-40

Технічні характеристики:
Модель: ORION OST-3952
Потужність: 755Вт
Напруга: 220В, 50Гц