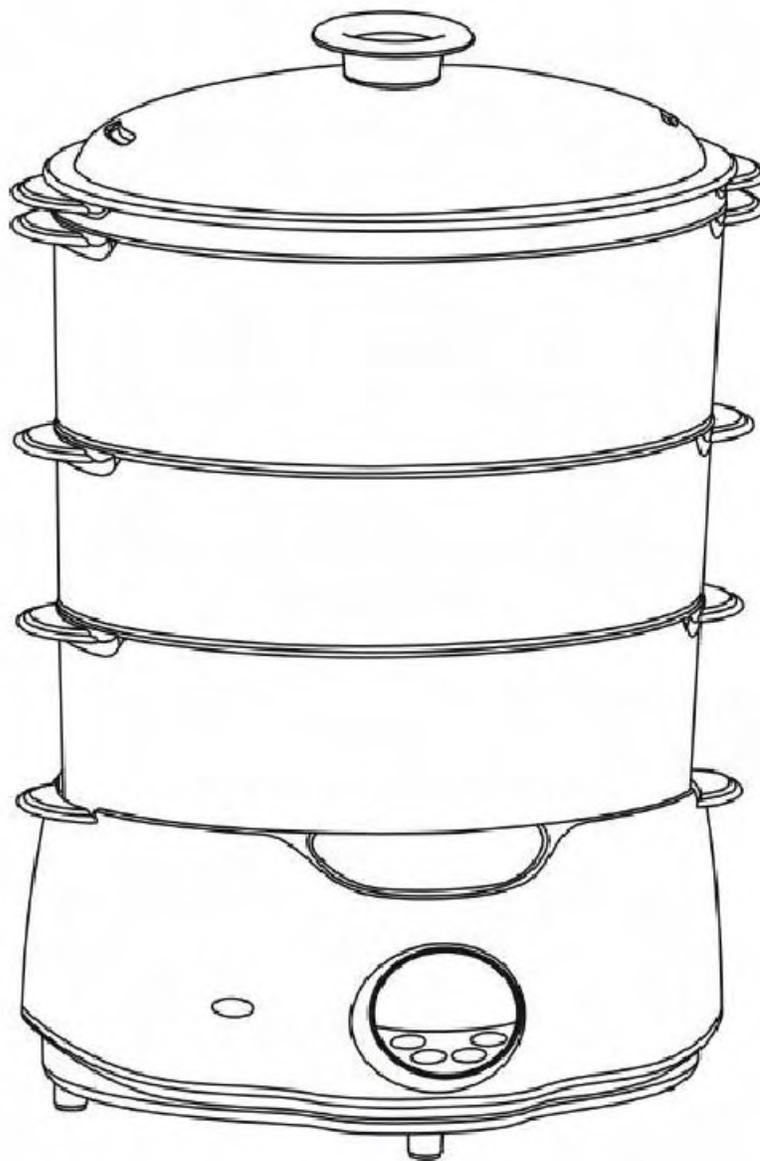


# ORION

**Инструкция по эксплуатации**

**ПАРОВАРКА**

**Модель: ORION OST-3952**





**Уважаемые покупатели!  
Большое СПАСИБО Вам за покупку  
пароварки ORION OST-3952!**

Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого прибора!

---

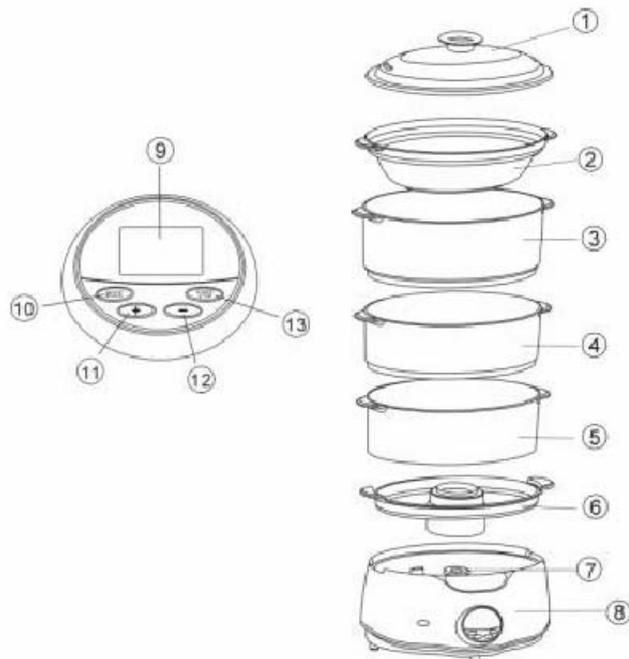
Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описание и объяснения всех функций.



## Важные предостережения

- Не касайтесь горячих поверхностей пароварки. Используйте прихватки для того, чтобы снять крышку или горячие емкости.
- Не погружайте шнур, вилку или основу с мотором в воду.
- Не оставляйте включенный прибор вблизи детей без присмотра.
- Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.
- Отключайте прибор перед чисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, а также с любыми другими неисправностями. Для предотвращения поражения электрическим током не разбирайте прибор. При неисправности отнесите его квалифицированным специалистам для ремонта.
- Используйте только те приспособления, которые входят в комплект.
- Не используйте прибор вне помещения
- Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор возле газовой и электроплиты.
- Соблюдайте осторожность, когда вы переносите пароварку, содержащую горячее блюдо.
- Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром.
- Не ставьте пароварку под какими-либо предметами, так как во время ее работы выделяется большое количество пара.
- После отключения пароварки в резервуаре остается немного воды, это нормально.
- Не используйте части пароварки в микроволновой печи и не ставьте их на горячую поверхность.
- Перед включением пароварки в сеть наполните ее водой. В противном случае вы можете ее испортить.
- Строго следуйте инструкциям.

## Описание частей пароварки



1. Крышка
2. Емкость для риса
3. Верхняя емкость
4. Средняя емкость
5. Нижняя емкость
6. Поддон ( с ситом для специй)
7. Диффузор пара
8. Резервуар для воды
9. Жидкокристаллический цифровой таймер с подсветкой.
10. Кнопка установки режима работы.
11. Кнопка увеличения времени приготовления блюда «+».
12. Кнопка сокращения времени приготовления блюда «-».
13. Вкл./Выкл.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте, совпадают ли требования к электрическим характеристикам и параметрам прибора и напряжением в вашей сети.
2. Удалите этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте крышку, чашу для риса, верхнюю, нижнюю и среднюю чаши для приготовления пищи, поддон для капель в теплой мыльной воде перед первым употреблением. Затем сполосните и вытрите насухо.
4. Вытрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

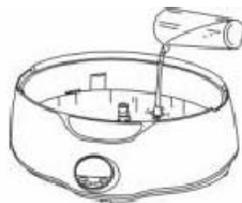
## Приготовление

Чтобы избежать ожогов, пользуйтесь варежкой или прихваткой, снимая крышку пароварки. Поворачивайте внутреннюю часть крышки от себя так, чтобы пар выходил постепенно. Подержите крышку недолго над пароваркой, пока не стечет конденсат.

В процессе приготовления не пытайтесь открыть пароварку.

1. Поставьте устройство на плоскую прочную поверхность с необходимым пространством вокруг (т.е. не ставьте в углубления в стенах). Пароварка и ее комплектующие не предназначены для использования в печах (микроволновых, конвекционных или стандартных) или в духовках.

2. Наполните резервуар для воды чистой водой. Не наливайте другие жидкости и не добавляйте соль, перец и т.д. в резервуар. Удостоверьтесь, что вода не превышает максимальную отметку и не находится ниже минимальной отметки на резервуаре. (рис.1;2)



3. Держа поддон для стекающей жидкости за ручки, установите его на основу.
4. Поместите продукты в паровую емкость. В комплект входят 3 паровые емкости. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 3 одновременно, установив их друг на друге. Это зависит от количества приготавливаемой пищи. Для большого количества пищи установите более долгий режим приготовления. По желанию поместите специи или травы на сито для специй, чтобы добавить пище вкус и аромат.
5. Закройте паровую емкость крышкой.
6. Укрепите емкости на основе.
7. Подключите прибор к сети.
8. Установите таймер на желаемое время с помощью кнопок “-” и “+”.

Пароварка начнет работать в течение 30 секунд после того, как нажать на кнопку ВКЛ. Когда время истечет, прозвонит сигнал и прибор будет поддерживать температуру еще в течение 20 минут, после чего пароварка автоматически отключится.

9. Отключите прибор от сети и снимите емкости с основы.

10. Не убирайте поддон для стекающей жидкости, пока он полностью не остынет.

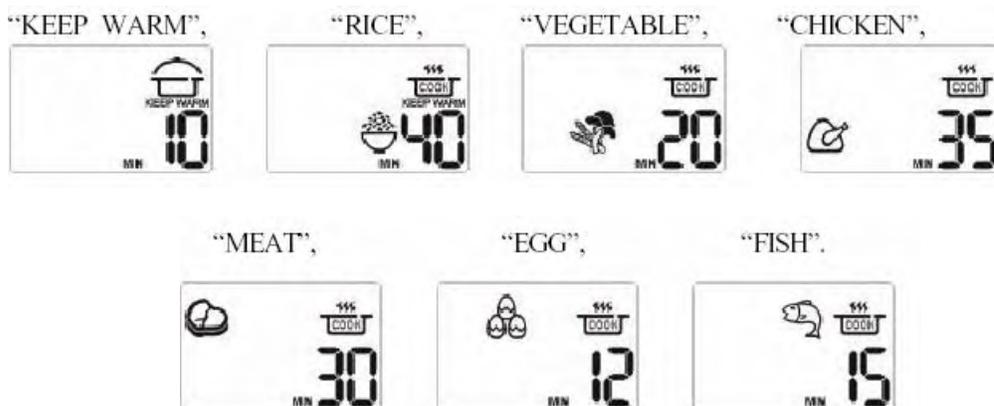
## Установка таймера

1. Включите устройство в сеть, сигнал оповестит о том, что прибор находится в режиме ожидания.( Рис.3)



Fig.3

2. Установите таймер в соответствии с рекомендуемым временем: “+” “-” или нажмите «MODE» (Режим), чтобы выбрать уже установленное меню. Вы можете выбрать в меню приготовление различных блюд:



KEEP WARM	ПОДОГРЕВ	10мин
RICE	РИС	40мин
VEGETABLES	ОВОЩИ	20мин
CHICKEN	КУРИЦА	35мин
MEAT	МЯСО	30мин
EGG	ЯЙЦА	12мин
FISH	РЫБА	15мин

При каждом нажатии кнопки «MODE» (РЕЖИМ) на экране будет обозначен режим приготовления определенной категории пищи.

Нажмите ВКЛ.

## Приготовление яиц

1. Наполните резервуар чистой холодной водой до линии наполнения.
2. Поместите яйца в емкость. (рис.4)
3. Установите таймер на нужное время.

Fig.4

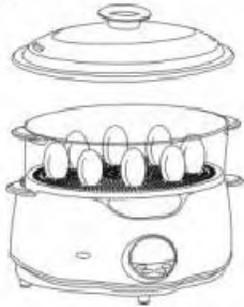


Fig.5



## Приготовление риса.

1. Наполните резервуар для воды чистой холодной водой.
2. Установите паровую емкость на основу.
3. Поместите в емкость 1 чашку риса и добавьте 1 чашку воды. (максимум 250 г. риса) рис.5
4. Закройте емкость крышкой.
5. Установите таймер на нужное время.

## Добавление воды в процессе приготовления пищи.

Для рецептов требующих долгого времени приготовления:

1. Когда уровень воды опустится ниже минимальной отметки, прозвучит длительный сигнал. Значит нужно добавить воду.
2. Залейте воду. Рис.6
3. Установите таймер на нужное время.

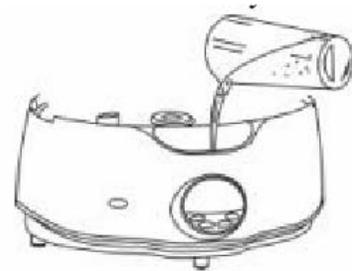


Fig.6

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера кусочков продуктов, свободного места в паровой емкости, свежести продуктов и т.д.
- Время приготовления большого количества продуктов необходимо увеличивать.
- Для достижения наилучшего результата нарежьте продукты на одинаковые кусочки. Если кусочки разные по размеру, поместите более мелкие сверху.
- По прошествии половины времени, установленного на таймере, вы можете сдвинуть крышку и перемешивать еду при помощи кухонного приспособления с длинной ручкой.
- Не закладывайте в пароварку замороженные мясо, дичь, морепродукты. Сначала их разморозьте.
- Самые большие куски продуктов закладывайте в нижнюю емкость.
- Если вы готовите одновременно мясо или дичь с овощами, кладите мясо или дичь вниз, а овощи в верхнюю емкость, чтобы сок из мяса не попал на продукты.
- Время приготовления продуктов в верхней емкости увеличивается на 5 минут.
- Если вам нужно приготовить продукты, требующие разного времени приготовления, начните с продуктов более длительного приготовления (в нижней емкости), а затем установите верхнюю емкость с продуктами быстрого приготовления.

### Чистка и уход.

1. Перед чисткой дайте пароварке остыть. Отключите прибор от сети.
2. Погрузите емкости, крышку в теплую мыльную воду.
3. Тщательно промойте и просушите все части.
4. Налейте горячую мыльную воду в резервуар для воды. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.
5. Промойте в чистой воде, чтобы смыть остатки чистящего средства.
6. Протрите наружную поверхность и шнур влажной тканью и просушите. Не погружайте основу в жидкость и не помещайте ее в посудомоечную машину.

### Удаление накипи

1. Сильная накипь удаляется при нагревании раствора уксус с водой в резервуаре для воды. Не используйте хозяйственный отбеливатель!
2. Налейте раствор уксуса с водой в резервуар до верхней отметки.
3. Включите в сеть и установите таймер на 20 минут.
4. Следите, чтобы жидкость не кипела.
5. После звонка отключите прибор, вылейте раствор и при помощи мягкой щетки очистите нагревательный элемент. Промойте внутреннюю поверхность чистой водой.

## Рекомендации по приготовлению овощей

1. Тщательно почистите овощи, снимите кожуру, если необходимо. Мелкие куски готовятся быстрее, чем крупные.
2. Не размораживайте овощи перед приготовлением.

Название	Тип	Количество	Специи	Время	Рекомендации
Артишоки	свежие	3 средних	Чеснок, укроп	45-50 мин.	Отрезать основу
спаржа	Свежая - заморож.	400гр.	Лимон, лавровый лист, тимьян	13-15 мин. 16-18 мин.	Второй слой укладывать поперек первого для прохождения пара
Спаржевая капуста	Свежая	400г	Чеснок, красный перец	16-18 мин.	Оставить пространство между кусочками, перемешивать
	заморожен.	400г		15-18 мин.	
Морковь	Свежая, порезаная	400г	Анис, мята, укроп	20-22 мин.	
Цветная капуста	свежая	400г	Розмарин, базилик	16-18 мин.	Перемешивать во время приготовления
	заморож.	400г		18-20 мин.	
Шпинат	Свежий	250г	Кервель, тимьян, чеснок	8-10 мин.	Перемешивать во время приготовления
	заморож.	250г		18-20 мин.	
Фасоль	свежая	400г	Тмин, чабер, укроп.	18-20 мин.	Перемешивать во время приготовления
Горох	Свежий заморож.	400г	Базилик, майоран, мята	10-12 мин. 15-18 мин.	Перемешивать во время приготовления
Картофель	свежий	400г	Кервель, укроп, лук	20-22 мин.	

### Рекомендации по приготовлению мяса.

Мясо	Тип	Вес/количество	Рекомендуемые приправы	Время приготовления (мин.)
Курица	Филе	250 г. (4 куска)	Карри розмарин	12-15
Свинина	Филе, бифштекс, отбивные	400г (4 куска)	Лимонный бальзам тимьян	5-10
говядина	Филе, вырезка	250г	карри	8-10

### Рекомендации по приготовлению морепродуктов

морепродукты	тип	Вес/количество	Рекомендуемые приправы	Время приготовления (мин.)
Моллюск	свежий	250г/400г	Лимонный бальзам	8-10
Креветки	свежие	400г	Лимонный бальзам	6
Омар	замороженный	400г	Хрен чеснок	8-10
Филе рыбы	Свежее замороженное	250г	Сухая горчица	20-22
Мидии	свежие	400г	Чеснок лимонный бальзам	10-12

### Приготовление риса

	тип	Вес/количество	Время приготовления (мин.)
Рис	белый	200г	35-40