

ORION

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАРОВАРКА

МОДЕЛЬ ORION OST-3953





**Шановні покупці!
Дякуємо Вам за придбання
пароварки Orion OST3953!**

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

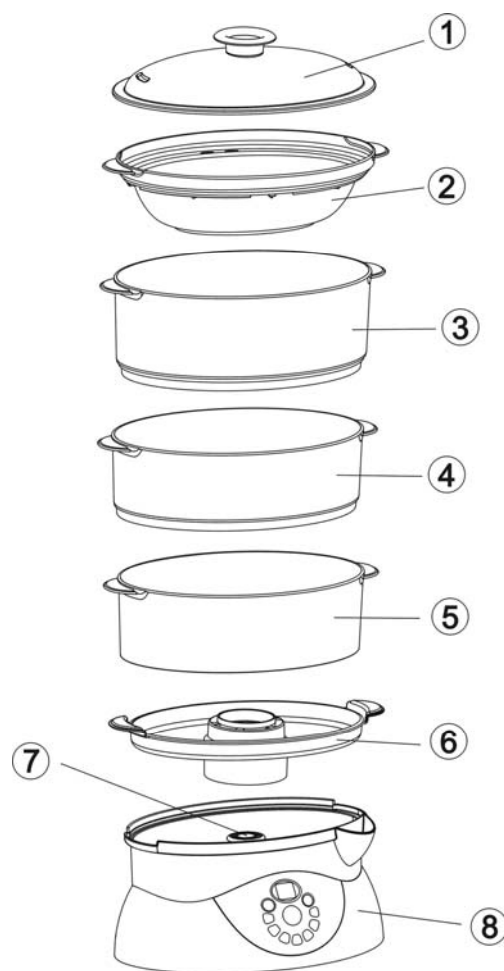
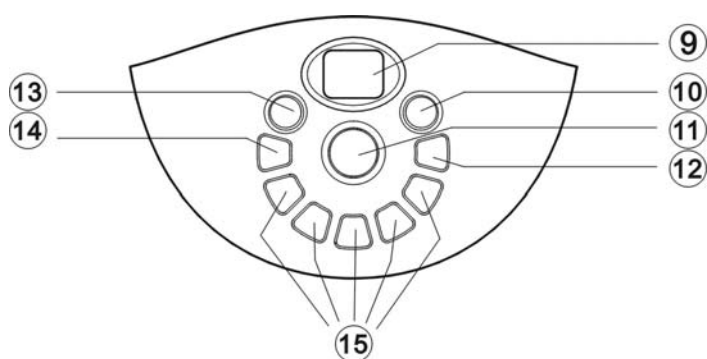
Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, яка у простій та зрозумілій формі описує та роз'яснює усі функції.



Важливі застереження

1. Помістіть пароварку на рівну, стійку поверхню.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь пароварки. Використовуйте прихватки для того, щоб зняти кришку з гарячої ємності.
3. Якщо ви не користуєтесь приладом тривалий час, відключайте його від мережі і отключайте прибор перед чисткою.
4. Не занурюйте шнур, вилку або основу з мотором у воду.
5. Не залишайте включений прилад поблизу дітей без догляду.
6. Не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром, а також з будь-якими іншими поломками. Для запобігання поразки електричним струмом не розбирайте прилад. При несправності віднесіть його до кваліфікованого фахівця для ремонту.
7. Використовуйте тільки ті пристосування, які входять у комплект.
8. Не використовуйте прилад поза приміщенням
9. Перед тим, як витягти вилку з розетки, вимикач приладу повинен бути вимкненим.
10. Слідкуйте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
11. Не ставте прилад біля газової та електроплити.
12. Дотримуйтеся обережності, коли ви переносите пароварку, яка містить гарячу їжу.
13. Відкривайте кришку обережно, щоб не опектись паром.
14. Не ставте пароварку під будь-якими предметами, так як під час її роботи виділяється велика кількість пари.
15. Не використовуйте частини пароварки у мікрохвильовій печі і не ставте їх на гарячу поверхню.
16. Перед включенням пароварки у мережу наповніть її водою. У протилежному випадку ви можете її пошкодити.
17. Не використовуйте пароварку без диффузора пари, без парового відділення або без кришки.
18. Не занурюйте пароварку у воду.
19. Строго виконуйте всі інструкції.

ОПИС ЧАСТИН ПАРОВАРКИ



1. Кришка з отвiрами для виходу пару
2. Ёмнiсть для рису
3. Верхня ёмнiсть
4. Середня ёмнiсть
5. Нижня ёмнiсть
6. Пiддон (з ситом для специй)
7. Диффузор пари
8. Резервуар для води
9. Екран з пiдсвiчуванням.
10. Кнопка скорочення часу готування блюда “-“
11. Кнопка установки Режиму
12. Iндикатор додавання води
13. Кнопка збiльшення часу готування блюда “+“
14. Iндикатор “Пiдiгрiву”
15. Iндикатори Категорiй Їжи

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перевiрте, чи спiвпадають вимоги електричним характеристикам та параметрам приладу i напруга у вашiй мережi.
2. Видалите етикетки з приладу.
3. Ретельно вимийте кришку, чашу для рису, верхню, нижню та середню чашу для готування їжi, пiддон для крапель у теплiй мильнiй водi перед першим використанням. Потiм сполоснiть та витрiть насухо.
4. Витрiть внутрiшню поверхню резервуару для води вологою ганчiркою.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поставте прилад на плоску стійку поверхню з необхідним простором навколо (тобто не ставте у поглиблення у стінах)
2. Наповніть резервуар для води холодною водою з-під крану мал.1 або мал.2. Переконайтесь, що вода не перевищує максимальну позначку і не знаходиться нижче мінімальної позначки на резервуарі.

Мал.1: Заливайте воду через відкритий отвір для води.



Мал 2: Заливайте воду у резервуар для води.



Замітка: Не додавайте у резервуар з водою сіль, перець, спеції, трави, вино та т.і.

3. Тримаючи піддон для стікаючої рідини за ручки, міцно установіть його на основу.
4. По бажанню помістіть спеції або трави на сито для спецій, щоб додати їжі смаку та аромату.

Поради по додаванню спецій:

Ви можете додати свіжі або сухі трави на сито для спецій. Тим'ян, базилік, кріп, каррі та полинь, це тільки декілька найменувань трав, а також спеції: часник, тмін або хрін, які підсилюють смак та не потребують додавання солі.

Використання сита для спецій:

- a. Ви можете використовувати запропонований список спецій або використовувати Ваші улюблені трави та спеції і створювати нові комбінації.
 - b. Щоб попередити випадіння кризь сито маленьких спецій або трав сполосніть водою сито перед тим , як додати приправи.
5. У комплект 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, яка готується
 6. За Вашим бажанням ємності пароварки можуть розташовуватися у різних положеннях.
 7. Помістіть продукти у парову ємність. Рекомендується поміщати продукти, які потребують довгого готування у нижню ємність.
 8. Помістіть ємність на основу та закрийте кришкою.

9. Увімкніть прилад у розетку, установіть таймер на бажаний час за допомогою кнопок “-“ і “+”. Пароварка почне працювати протягом 30 секунд після того, як натиснути на кнопку Вмик.

Попередження:

Не торкайтеся основи пароварки, парових ємностей або кришки під час експлуатації пароварки.

10. Коли час мине, двічі пролунає сигнал і прилад буде підтримувати температуру ще протягом 20 хвилин, після чого буде 5 сигналів та пароварка автоматично відключиться через хвилину.

11. Вимкніть прилад від мережі та зніміть ємності з основи.

12. Не забирайте піддон для стікаючої рідини, поки він повністю не охолоне.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРУ

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



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

Keep Warm



Min 10

Egg/Meat



15

Fish/Vegetable



20

Chicken



30

Rice



42

Soup



60

KEEP WARM	ПОДІГРІВ	10мин
EGG/MEAT	ЯЙЦЯ/М'ЯСО	15мин
FISH/VEGETABLE	РИБА/ОВОЧІ	20мин
CHICKEN	КУРИЦЯ	30мин
RICE	РИС	42мин
SOUP	СУП	60мин

При кожному натисканні кнопки «MODE» (РЕЖИМ) на екрані буде позначений режим і час готування визначеної категорії їжі.

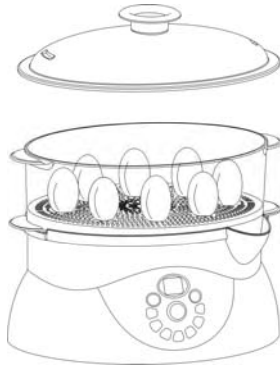
Натисніть ВМИК.

Для зупинки, натисніть кнопку "MODE", пролунає два сигнали и через хвилину пароварка автоматично відключиться.

ГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ

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

Мал.4



Мал.5




ГОТУВАННЯ РИСУ

1. Наповніть резервуар чистою холодною водою до максимальної лінії наповнення.
2. Установіть парову ємність на основу.
3. На 1 стакан рису 1½ стакана води.
(Максимум 250 гр. рису) Мал.5
4. Закрийте ємність кришкою
5. Установіть таймер на потрібний час

ФУНКЦІЯ ПІДГРІВА


Смак та вся харчова цінність продуктів, приготовлених у пароварці краще, коли вони свіже приготовлені. Але, якщо Ви бажаєте, щоб Ваше блюдо залишалось теплим на якийсь час, установіть час натисканням кнопки “+” або “-”. Заздалегідь встановлений час 10 хвилин, якщо необхідно установіть інший час.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ПІДГРІВУ

1. Пароварка буде автоматично вмикатися на режим 20 хвилин після закінчення обраного часу.
2. Коли  режим підігріву буде закінчен, прозвучить 5 сигналів і пароварка відключиться автоматично через хвилину.

ДОДАВАННЯ ВОДИ У ПРОЦЕСІ ГОТУВАННЯ ЇЖІ

Для рецептів потребуючих довгого часу готування:

1. Коли рівень води опуститься нижче мінімальної позначки, пролунає тривалий сигнал, на дисплеї з'явиться символ . Значить треба додати води.

2. Залийте воду. Мал.6



3. Установіть таймер на потрібний час.

Рис.6

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

Пароварка автоматично відключається після 1 хвилини і двох сигналів у наступних випадках:

1. Запрограмована операція закінчена.
2. Обрана операція не була підтверджена натисканням кнопки “Start/stop” (Ввімкн./Вим.)

Для включення пароварки просто натисніть кнопку “Start/stop” (Ввімкн./Вим.)

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Час готування може змінюватись у залежності від розміру кусочків продуктів, вільного місця у паровій ємності, свіжості продуктів та т.і.
2. Час готування великої кількості продуктів необхідно збільшувати.
3. Для досягнення найкращого результату нарізайте продукти на однакові кусочки. Якщо кусочки різні за розміром, помістіть маленькі зверху.
4. Після закінчення половини часу, встановленого на таймері, ви можете зняти кришку та перемішувати їжу за допомогою кухонного пристосування з довгою ручкою.
5. Не закладайте у пароварку заморожене м'ясо, птицю, морепродукти. Спочатку їх розморозте.
6. Найбільші куски продуктів закладайте у нижню ємність.
7. 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.
8. Якщо вам потрібно готувати продукти, які потребують різного часу готування, почніть з продуктів більш тривалого готування (у нижній ємності), а потім встановіть верхню ємність з продуктами швидкого готування.
9. Не додавайте сіль і приправи у парову ємність, щоб запобігти поломки нагрівального елемента, який знаходиться у контейнері для води.

ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

1. Перед чисткою дайте пароварці охолонути. Відключить прилад від електромережі.
2. Занурте ємності, кришку у теплу мильну воду.
3. Ретельно промийте та витріть насухо 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 посудомийну машину.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців постійного користування, може утворитися накип у контейнері для води та нагрівальному елементі. Це нормально, утворення накипу залежить від жорсткості води у вашій оселі.

1. Сильний накип видаляється при нагріванні розчину оцету у резервуарі для води. Налийте розчин оцету у резервуар до верхньої позначки.

Важливо: *Не використовуйте ніякі інші засоби для видалення накипу.*

2. Увімкніть у електромережу та встановіть таймер на 20 хвилин. Усі частини пароварки повинні бути на місці протягом цього процесу.
3. Натисніть кнопку ВВІМКН..
4. Слідкуйте, щоб рідина не кипіла.
5. Після дзвоника треба відключити прилад. Вилийте розчин та за допомогою м'якої щітки очистіть нагрівальний елемент. Промийте внутрішню поверхню чистою водою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА РЕЦЕПТИ

1. Час готування їжі та рецепти, які зазначені у інструкції тільки орієнтир. Час готування залежить від розміру шматків продукту, від розміщення у паровій ємності, від свіжості продукту та особистих переваг.
2. Зазначений час готування призначений для продуктів, які знаходяться у нижній паровій ємності. Продукти у верхній ємності можуть готуватися трошки довше.

ГОТУВАННЯ ОВОЧЕЙ

1. Ретельно почистіть овочі, зніміть шкірку, якщо необхідно. Маленькі шматки готуються швидше, ніж великі.
2. Не розморожуйте овочі перед готуванням.
3. Солити та приправляти овочі краще після готування.

Овочі	Тип	Вага/кількість/ шт.	Спеції	Час готування (хвил.)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середні	Часник кріп	45-50	Відрізати основу
Спаржа	Свіжа Заморож. (Зелена)	400г 400г	Лимон Лавровий лист тмін	13-15 16-18	Другий шар накладати поперек першого для проходження пару
Брокколи	Свіжа Заморож.	400г 400г	Часник Молотий черв. перець полин	16-18 15-18	
Морква (порізана)	Свіжа	400г	Аніс М'ята кріп	20-22	Перемішувати під час готування
Кольорова капуста	Свіжа Заморожен.	400г 400г	Розмарин, базилик	16-18 18-20	Перемішувати під час готування
Шпинат	Свіжий Заморож.	250г 250г	Кервель тмін Часник	8-10 18-20	Перемішувати під час готування
Боби	Свіжі	400г	Тмин Кріп чабер	18-20	Перемішувати під час готування
Горох	Свіжий; стручковий Заморож.	400г 400г	Базилик майоран М'ята	10-12 15-18	Перемішувати під час готування
Картопля	Свіжа	400г	Кервель кріп	20-22	

ГОТУВАННЯ М'ЯСА ТА ПТИЦІ

1. Готування м'яса та птиці у пароварці має перевагу у тому, що весь жир випарюється у процесі готування. М'ясо, яке підходить для грилю, ідеально підходить для готування у пароварці.
2. М'ясо та птицю подавати до столу з соусами або маринадом.
3. Слідкуйте за ретельним готуванням м'яса та птиці, проколюючи ножом центр, перевірте чи можна подавати блюдо до столу.
4. Використовуйте свіжу зелень при готуванні м'яса.

Блюдо	Тип	вага/кіл-ть / шт.	Спеції	Час готування (хвил.)	Рекомендації
Куриця	філе та т.і.	250г (4кус.) 450г	Каррі Розмарин тмін	12-15 30-35	Вирізати весь жир
Свинина	вирізка, філейна частина	400г (4шт. 1" толст.)	Каррі Лимон Тмін	5-10	Вирізати весь жир
Яловичина	Огузок, філейна частина	250г	Каррі Молотий червон. перець тмін	8-10	Вирізати весь жир

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ГОТУВАННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

1. Заморожену рибу можна готувати без попередньої розморозки.
2. При готуванні додайте сік лимону та зелень для покращення смаку

Морепродукти	Тип	Вага/Кіл-ть шт.	Спеції	Час готування (хвил.)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250г/400г	Майоран Лимон	8-10	
Креветки	Свіжі	400г	Лимон Часник	6	
Мідії	Свіжі	400г	Лимон Часник	8-10	
Омар (хвіст)	Заморож.	2 шт. (400г кожний)	Хрін Часник	20-22	
Філе риби	Заморож. Свіже	250г 250г	Суша гірчиця Гвоздика Майоран	10-12 6-8	

РИС

Використовуйте ємність для готування рису та додайте потрібну кіл-ть води та рису

Блюдо	Тип	Кіл-ть / Кіл-ть води	Час готування (Хвил.)	Рекомендації
Рис	Білий	200г/300мл	35-40	2 порції

