

ORION

Инструкция по эксплуатации

ПАРОВАРКА

Модель: ORION OST-3954



**Уважаемые покупатели!
Большое СПАСИБО Вам за покупку
пароварки ORION OST-3954!**

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

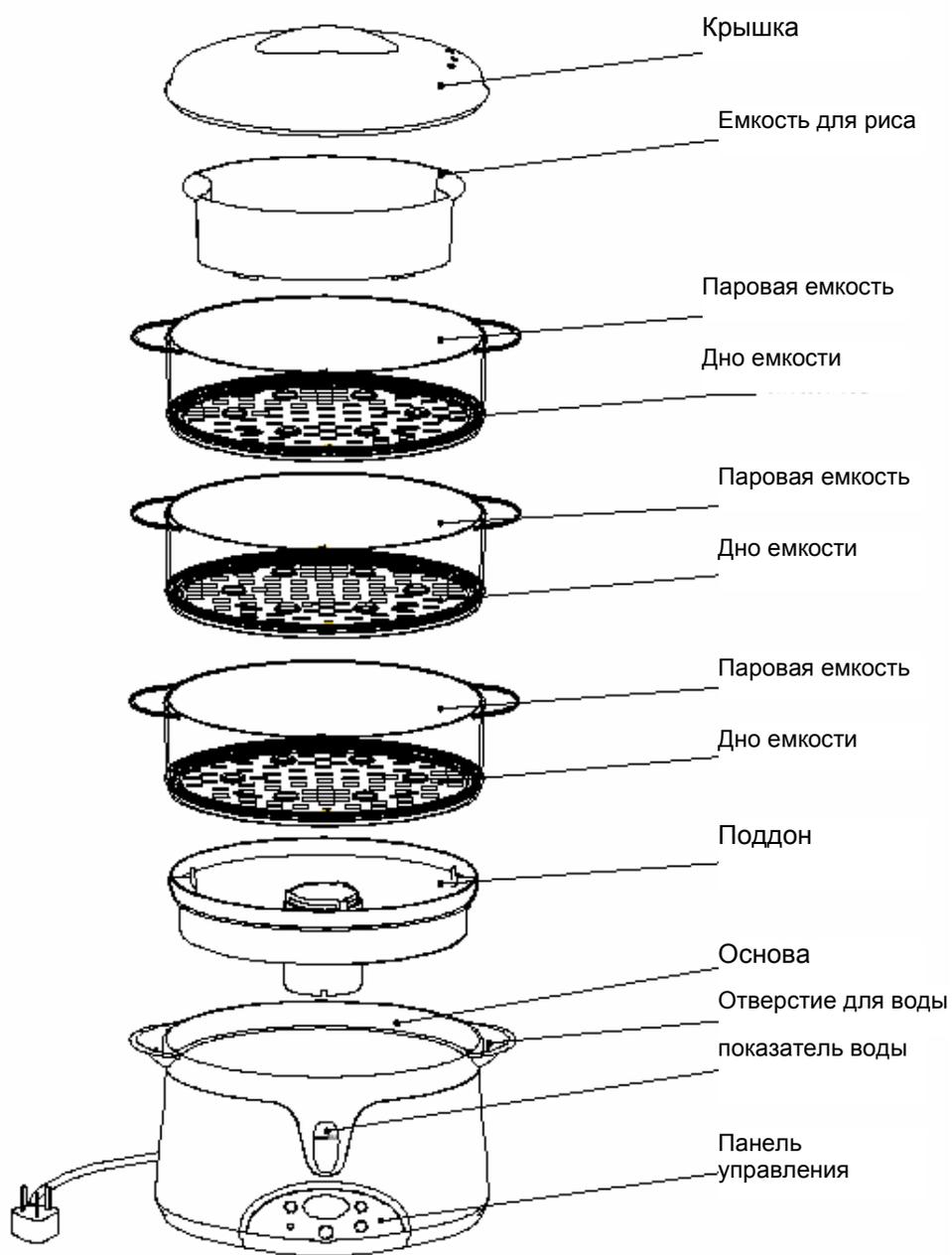
Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описания и объяснения всех функций.



Меры предосторожности

1. Проверьте, совпадают ли требования к электрическим характеристикам, параметрам прибора и напряжению в вашей сети.
2. Не оставляйте включенный прибор вблизи детей без присмотра.
3. Никогда не включайте пароварку без воды. Удостоверьтесь, что вода не превышает максимальную отметку и не находится ниже минимальной отметки на резервуаре.
4. Используйте только те приспособления, которые входят в комплект.
5. Не касайтесь горячих поверхностей пароварки. Используйте прихватки для того, чтобы снять крышку или горячие емкости.
6. Соблюдайте осторожность, когда вы переносите пароварку, содержащую горячее блюдо.
7. Не погружайте пароварку в воду.
8. 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 к квалифицированным специалистам для ремонта.
9. Не используйте прибор вне помещения.
10. Строго следуйте инструкциям.

Описание:



Эксплуатация:

Перед первым использованием:

1. Проверьте, совпадают ли требования к электрическим характеристикам и параметрам прибора и напряжение в вашей сети. Удалите этикетки с прибора.
2. Тщательно вымойте крышку, емкость для риса, паровые емкости, поддон для капель в теплой мыльной воде перед первым употреблением. Затем сполосните и вытрите насухо. Вытрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.
3. Поставьте устройство на плоскую прочную поверхность с необходимым пространством вокруг (т.е. не ставьте в углубления в стенах).

4. 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.

Пароварка и ее комплектующие не предназначены для использования в печах (микроволновых, конвекционных или стандартных) или в духовках.

5. Наполнение водой:

- Наполните резервуар для воды холодной водой из-под крана. Удостоверьтесь, что вода не превышает максимальную отметку и не находится ниже минимальной отметки на резервуаре.
- Заливайте воду через открытое отверстие для воды.

Внимание! Никогда не заливайте какую-либо другую жидкость кроме воды.

6. Установите поддон на основу.

Паровая емкость:

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.

Начало эксплуатации:

1. Наполните резервуар для воды холодной водой из-под крана и включите пароварку в сеть.
2. Сигнал оповестит о включении прибора и на экране появится символ < 0:00 >.

А) Нажмите кнопку “SET”(“УСТАНОВКА”), на экране появится символ < 00:45 > (время приготовления по умолчанию: 45 мин.) затем на экране появится слово “STEAMER” (“ПАРОВАРКА”) . Установите таймер на желаемое время с помощью кнопок “Hr”(“Час”) и “Min” (“Мин”). Максимальное время установки 1 час 59 минут. Если в течение 5 сек. после установки времени приготовления вы не зададите какие-то другие параметры, прибор автоматически начнет процесс приготовления.

Внимание: Если Вы обнаружили, что пар не выделяется или выделяется, но очень мало, налейте воду в контейнер для воды.

В) Таймер: Если нажать кнопку “SET” (“УСТАНОВКА”) сразу после установки времени приготовления (или сначала нажать кнопку “SET” два раза), на экране появится символ < 00:00 > и слово “TIMER” (“ТАЙМЕР”). Установите желаемое время приготовления пищи с помощью кнопок “Hr” (час) и “Min” (мин.). Максимальное время установки 1 час 59 минут.

С) Функция подогрева: После окончания процедуры приготовления прозвучит сигнал (5 раз) и потухнет лампочка. На экране появится слово “KEEP WARM” (“ПОДОГРЕВ”). Процедура подогрева может

длиться максимум 12 часов. Затем прозвучит сигнал (3 раза) и пароварка отключится.

3. Функция защиты от перегрева: срабатывает в случае, если прибор был включен без воды. В таком случае прозвучит сигнал и замигает лампочка. Остановятся часы. После того как Вы залыете воду, нажмите кнопку "SET" ("УСТАНОВКА") пароварка продолжит работу.
4. После эксплуатации отключите прибор от электросети. Достаньте паровую емкость, используя прихватки. Пароварка должна остыть перед тем как ее мыть.

Чистка и уход:

1. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.
2. Протрите наружную поверхность и шнур влажной тканью и просушите. Не погружайте основу в жидкость и не помещайте ее в посудомоечную машину.
3. Тщательно промойте и просушите все части.
4. В контейнере для воды и нагревательном элементе может образоваться накипь. Это нормально, образование накипи зависит от жесткости воды в вашем доме. (после 7-10 раз использования).
 - I. Сильная накипь удаляется при нагревании раствора уксуса (1:1) в резервуаре для воды. Налейте раствор уксуса в резервуар до верхней отметки.
 - II. Включите в сеть и установите таймер на 20-25 минут. Для этой процедуры не используйте поддон, паровые емкости и крышку. Следите, чтобы раствор не кипел.
 - III. Промойте контейнер для воды несколько раз чистой водой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера кусочков продуктов, свободного места в паровой емкости, свежести продуктов и т.д.
2. Время приготовления большого количества продуктов необходимо увеличивать.
3. Для достижения наилучшего результата нарежьте продукты на одинаковые кусочки. Если кусочки разные по размеру, поместите более мелкие сверху.
4. По прошествии половины времени, установленного на таймере, вы можете сдвинуть крышку и перемешивать еду при помощи кухонного приспособления с длинной ручкой.
5. Не закладывайте в пароварку замороженные мясо, дичь, морепродукты. Сначала их разморозьте.
6. Самые большие куски продуктов закладывайте в нижнюю емкость.
7. 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.
8. 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.
9. Не добавляйте соль и приправы в паровую емкость, чтобы избежать поломки нагревательного элемента, который находится в контейнере для воды.

РЕКОМЕНДАЦИИ И РЕЦЕПТЫ

1. Время приготовления пищи и рецепты, указанные в инструкции только ориентировочные. Время приготовления зависит от размера кусков продукта, от размещения в паровой емкости, от свежести продукта и личных предпочтений.
2. Указанное время приготовления предназначено для продуктов, находящихся в нижней паровой емкости. Продукты в верхней емкости могут готовиться немного дольше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

1. Тщательно очистите овощи, снимите кожуру, если необходимо. Мелкие куски готовятся быстрее, чем крупные.
2. Не размораживайте овощи перед приготовлением.
3. Солить и приправлять овощи лучше после приготовления.

Овощи	Тип	Вес/кол-во/ шт.	Специи	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средние	Чеснок укроп	45-50	Отрезать основу
Спаржа	Свежая Заморож. (Зеленая)	400г 400г	Лимон Лавровый лист тмин	13-15 16-18	Второй слой укладывать поперек первого для прохождения пара
Брокколи	Свежая Заморож.	400г 400г	Чеснок Молотый красн. перец полынь	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400г	Анис Мята Укроп	20-22	Перемешивать во время приготовления
Цветная капуста	Свежая Замороже ная	400г 400г	Розмарин, базилик	16-18 18-20	Перемешивать во время приготовления
Шпинат	Свежий Заморож.	250г 250г	Кервель тмин Чеснок	8-10 18-20	Перемешивать во время приготовления
Бобы	Свежие	400г	Тмин Укроп чабер	18-20	Перемешивать во время приготовления
Горох	Свежий; стручковы й Заморож.	400г 400г	Базилик майоран мята	10-12 15-18	Перемешивать во время приготовления
Картофель	Свежий	400г	Кервель укроп	20-22	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И ПТИЦЫ

1. Приготовление мяса и птицы в пароварке имеет преимущество в том, что весь жир выпаривается в процессе приготовления. Мясо, которое подходит для гриля, идеально подходит для приготовления в пароварке.
2. Мясо и птицу подавать на стол с соусами или маринадом.
3. Следите за тщательным приготовлением мяса и птицы, прокалывая ножом центр, проверьте можно ли подавать блюдо на стол.
4. Используйте свежую зелень при приготовлении мяса.

Блюдо	Тип	Вес/кол-во/ шт.	Специи	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Курица	филе и т.д.	250г (4кус.) 450г	Карри Розмарин тмин	12-15 30-35	Вырезать весь жир
Свинина	вырезка, филейная часть	400г (4шт. 1" толст.)	Карри Лимон Тмин	5-10	Вырезать весь жир
Говядина	Огузок, филейная часть	250г	Карри Молотый красн. перец тмин	8-10	Вырезать весь жир

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

1. Замороженную рыбу можно готовить без предварительной разморозки.
2. При приготовлении добавьте сок лимона и зелень для улучшения вкуса

Морепродукты	Тип	Вес/Кол-во шт.	Специи	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250г/400г	Майоран Лимон	8-10	
Креветки	Свежие	400г	Лимон Чеснок	6	
Мидии	Свежие	400г	Лимон Чеснок	8-10	
Омар (хвост)	Заморож.	2 шт. (400г каждый)	Хрен Чеснок	20-22	
Филе рыбы	Заморож. Свежее	250г 250г	Сухая горчица Гвоздика Майоран	10-12 6-8	

РИС

Используйте емкость для приготовления риса и добавьте нужное кол-во воды и риса

Блюдо	Тип	Кол-во / Кол-во воды	Время приготовления (Мин.)	Рекомендации
Рис	Белый	200г/300мл	35-40	2 порции

Технические характеристики:

Модель	Напряжение	Частота	Мощность	Положение	
OST-3954	230В~	50Гц	650Вт	Горизонтальн.	
Время эксплуатации	Таймер	Время сохранения тепла	Кол-во воды	Вес	Размеры (мм)
макс. 2 ч	макс. 13 ч.	макс. 12 ч	макс. 1 л.	2,1 кг	296x214x390