

# **ORION**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**ПАРОВАРКА**

**МОДЕЛЬ ORION OST-3954**



\*\*\*\*\*

**Шановні покупці!  
Дякуємо Вам за придбання  
пароварки Orion OST3954!**

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.

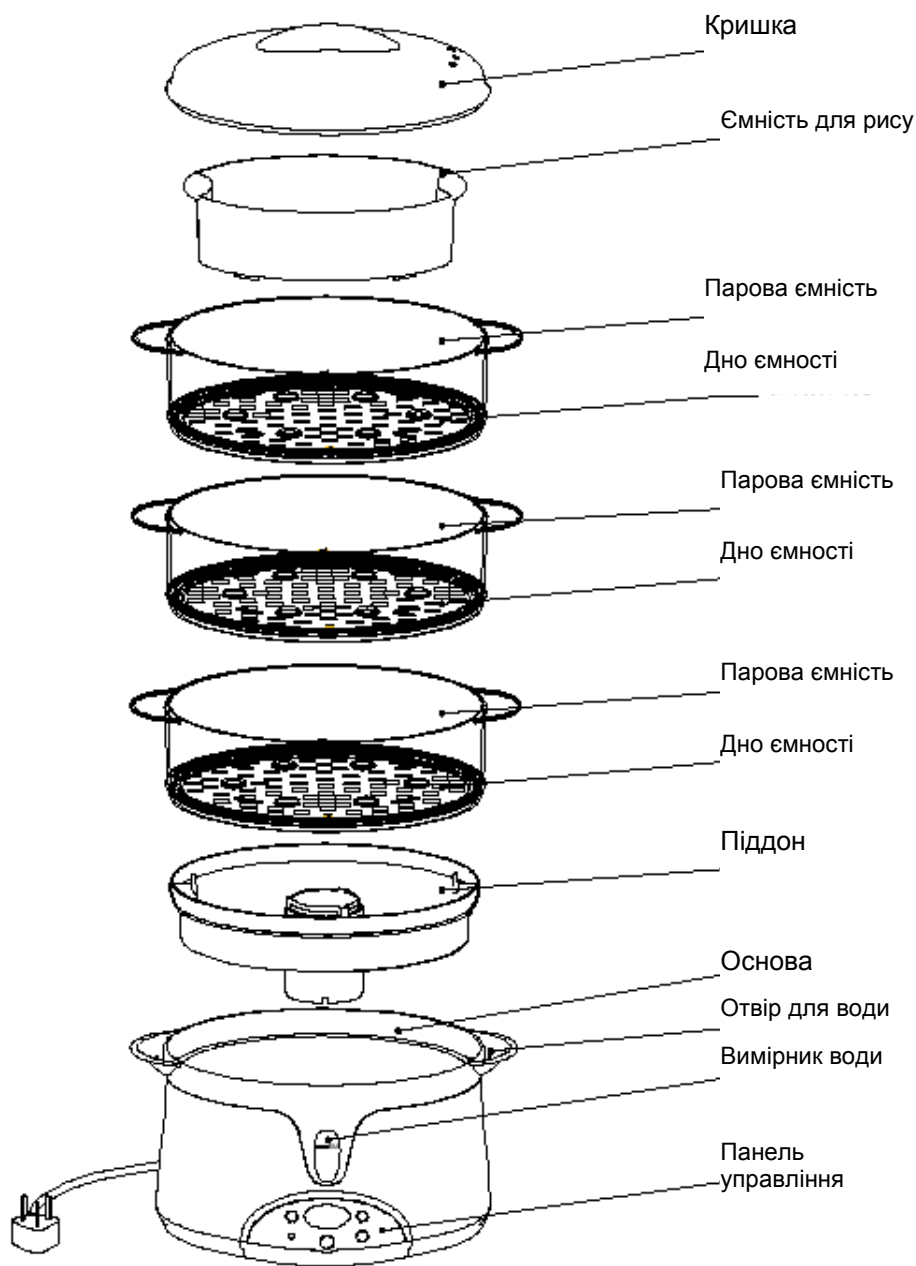
\*\*\*\*\*



## Важливі застереження

- Помістіть пароварку на рівну, стійку поверхню.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пароварки. Використовуйте прихватки для того, щоб зняти кришку з гарячої ємності.
- Якщо ви не користуєтесь приладом тривалий час, відключайте його від мережі і отключаєте прибор перед чисткою.
- Не занурюйте шнур, вилку або основу з мотором у воду.
- Не залишайте включений прилад поблизу дітей без догляду.
- 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.
- Використовуйте тільки ті пристосування, які входять у комплект.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням
- Перед тим, як витягти вилку з розетки, вимикач приладу повинен бути вимкненим.
- Слідкуйте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не ставте прилад біля газової та електроплити.
- Дотримуйтеся обережності, коли ви переносите пароварку, яка містить гарячу їжу.
- Відкривайте кришку обережно, щоб не опектися паром.
- Не ставте пароварку під будь-якими предметами, так як під час її роботи виділяється велика кількість пари.
- Не використовуйте частини пароварки у мікрохвильовій печі і не ставте їх на гарячу поверхню.
- Перед включенням пароварки у мережу наповніть її водою. У протилежному випадку ви можете її пошкодити.
- Не використовуйте пароварку без диффузора пари, без парового відділення або без кришки.
- Не занурюйте пароварку у воду.
- Строго виконуйте всі інструкції.

## ОПИС ЧАСТИН ПАРОВАРКИ



## Експлуатація:

### ***Перед першим використанням:***

1. Перевірте, чи збігаються вимоги з електричними характеристиками і параметрами приладу та напругою у вашій мережі. Видаліть етикетки з приладу.
2. Ретельно вимийте кришку, ємність для рису, парові ємності, піддон для крапель у теплій мильній воді перед першим використанням. Потім сполосніть та витріть насухо. Витріть внутрішню поверхню резервуару для води вологою ганчіркою.

3. Поставте пристрій на плоску міцну поверхню з необхідним простором навколо (тобто не ставте у поглибленнях в стінах).

### **Наповнення водою:**

1. Наповніть резервуар для води холодною водою з-під крану. Переконайтесь, що вода не перевищує максимальну позначку та не знаходиться нижче мінімальної позначки на резервуарі.
  2. Заливайте воду через відкритий отвір для води.
- Увага!** Ніколи не заливайте яку-небудь іншу рідину крім води.
3. Установіть піддон на основу.

### **Парова ємність:**

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.

### **Початок експлуатації:**

1. Наповніть резервуар для води холодною водою з-під крану та включіть пароварку у мережу.
2. Сигнал сповістить про включення приладу та на екрані з'явиться символ < 0:00 >.
  - A) Натисніть кнопку "SET"("УСТАНОВКА"), на екрані з'явиться символ < 00:45 > (час готування,встановлений автоматично: 45 хвил.) потім на екрані з'явиться слово "STEAMER" ("ПАРОВАРКА") . Установіть таймер на бажаний час за допомогою кнопок "Hr"("Година") та "Min" ("хвил."). Максимальний час установки 1 година 59 хвилин. Якщо впродовж 5 сек. після установки часу готування ви не задасте будь-яку іншу програму, прилад автоматично почне процедуру готування їжі.

**Увага:** Якщо Ви помітили, що пар не виділяється або виділяється, але дуже мало, залийте воду у контейнер для води.

  - B) Таймер: Якщо натиснути кнопку "SET" ("УСТАНОВКА") відразу після установки часу готування ( або спочатку натиснути кнопку "SET" два рази), на екрані з'явиться символ < 00:00 > і слово "TIMER" ("ТАЙМЕР"). Установіть бажаний час приготування їжі за допомогою кнопок "Hr" (годин.) и "Min" (хвил.). Максимальний час установки 1 година 59 хвилин.
  - C) Функція підігріву: Після закінчення процедури готування пролунає сигнал (5 разів) та відключиться лампочка. На екрані з'явиться слово "KEEP WARM" ("ПІДІГРІВ"). Процедура підігріву може тривати максимум 12 годин. Потім пролунає сигнал (3 рази) та пароварка відключиться.
3. Функція захисту від перегріву спрацює у випадку, якщо прилад був включений без води. У такому випадку пролунає сигнал та заблимає лампочка. Зупиниться годинник. Після того як Ви наповните водою контейнер, натисніть кнопку "SET" ("УСТАНОВКА") пароварка продовжить роботу.

4. Після експлуатації відключить прилад від електромережі. Дістаньте парову ємність, використовуючи прихватки. Пароварка повинна охолонути перед тим як її мити.

### **Чистка та догляд:**

1. Не використовуйте абразиви та металеві щітки для чистки.
2. Протріть зовнішню поверхню та шнур вологою тканиною та витріть насухо. Не занурюйте основу у воду та не поміщайте її у посудомоючу машину.
3. Ретельно промийте та витріть насухо усі частини.
4. У контейнері для води та нагрівальному елементі може утворитися накип. Це нормально, утворення накипу залежить від жорсткості води у вашій оселі (після 7-10 разів користування).
  - I. Сильний накип видаляється при нагріванні розчину оцету (1:1) у резервуарі для води. Налийте розчин оцету у резервуар до верхньої позначки.
  - II. Включить у мережу та установіть таймер на 20-25 хвилин. Для цієї процедури не використовуйте піддон, парові ємності та кришку. Слідкуйте, щоб розчин не кипів.
  - III. Промийте контейнер для води декілька разів чистою водою.

### **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 морожене 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.

### **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 ОВОЧІВ

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 (хв.)	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
Брокколі	Свіжа Заморож.	400г 400г	Часник Молотий черв. перець полин	16-18 15-18	
Морква (поріzana)	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 ножем 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 (хв.)	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 (хв.)	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