

**ORION®**

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

**ПАРОВАРКА**  
**Модель: OST-3955**

**РУССКИЙ** **RUS**

## **Уважаемые покупатели!**

**Большое СПАСИБО Вам за покупку пароварки ORION!**

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

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описание и объяснение всех функций, и сохраните ее на будущее.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

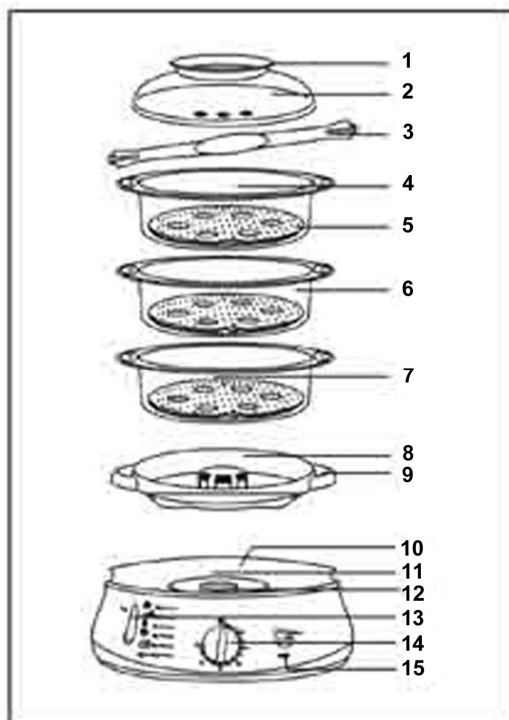
При использовании электрических приборов соблюдайте следующие правила безопасности.

1. Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение розетки совпадает с напряжением, указанным на приборе.
2. Поместите пароварку на ровную, устойчивую поверхность.
3. Не касайтесь горячих поверхностей пароварки. Используйте прихватки для того, чтобы снять крышку или горячие емкости.
4. Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.
5. Отключайте прибор перед чисткой и перед тем, как наполнить резервуар водой.
6. Не погружайте шнур, штепсельную вилку или основу с мотором в воду.
7. Не оставляйте включенный прибор вблизи детей без присмотра.
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. Используйте только те приспособления, которые входят в комплект.
10. Не используйте прибор вне помещения.
11. Перед тем, как вытащить вилку из розетки, выключатель прибора должен быть в положении «Выкл.».
12. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
13. Не ставьте прибор возле газовой и электроплиты.
14. Соблюдайте осторожность, когда Вы переносите пароварку, содержащую горячее блюдо.
15. Запрещается перемещать работающий прибор и если вода в приборе еще горячая. Выключите прибор и дайте ему остыть.
16. Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром.
17. Не ставьте пароварку под какими-либо предметами, так как во время ее работы выделяется большое количество пара.
18. Не используйте части пароварки в микроволновой печи и не ставьте их на горячую поверхность.
19. Перед включением пароварки в сеть наполните ее водой. В противном случае вы можете ее испортить.
20. Не погружайте пароварку в воду.
21. Строго следуйте инструкциям.

## ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность - 700 Вт
- Источник питания - 230В, 50 Гц
- Прозрачные и небульющиеся паровые емкости
- Простая и удобная в использовании
- 60 мин. таймер
- Световой индикатор работы
- Чаша для риса

## ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПАРОВАРКИ



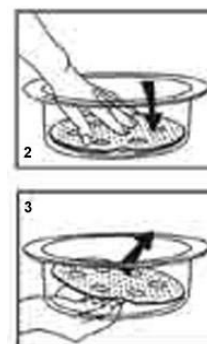
1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Рукоятка
4. Паровая емкость № 3
5. Съёмная нижняя решетка
6. Паровая емкость № 2
7. Паровая емкость № 1
8. Поддон для сбора капель
9. Специальные отверстия для добавления воды
10. Резервуар для воды
11. Индикатор уровня воды
12. Нагревательный элемент
13. Окошко уровня воды
14. Переключатель с таймером
15. Индикатор работы

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте, совпадают ли требования к электрическим характеристикам и параметрам прибора и напряжение в Вашей сети.
2. Извлеките прибор из упаковки и удалите все этикетки.
3. Тщательно вымойте паровые емкости и поддон для сбора капель в теплой мыльной воде перед первым использованием. Затем сполосните и вытрите насухо.
4. Вытрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

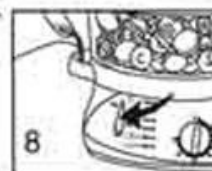
## СБОРКА ПАРОВЫХ ЕМКостей

1. Поставьте паровую емкость на ровную поверхность.
2. Поместите съемную нижнюю решетку на дно емкости. Убедитесь, что она расположена правильно.
3. Снизу слегка надавите на дно решетки по направлению вверх, чтобы убедиться, что решетка правильно установлена в паровой емкости и надежно закреплена.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Поставьте пароварку на ровную, устойчивую поверхность с необходимым пространством вокруг неё.
2. Наполните резервуар для воды холодной водой. Запрещено добавлять масло, соль и другие вещества в резервуар для воды. Удостоверьтесь, что вода не превышает максимальную отметку на резервуаре.
3. Установите поддон для сбора капель на резервуар для воды.
4. Установите паровую емкость №1 на поддон для сбора капель.
5. Поместите продукты в паровую емкость.
6. В комплект входят 3 паровые емкости. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 3 одновременно, установив их друг на друга. Это зависит от количества приготавливаемой пищи. Закройте верхнюю паровую емкость крышкой.
7. Включите пароварку, установив переключатель с таймером на нужное время. См. таблицу «Рекомендованное время приготовления блюд». Время приготовления может изменяться и зависит от количества продуктов и Ваших предпочтений.
8. Во время приготовления пищи время от времени смотрите на индикатор уровня воды, чтобы при необходимости добавить воду.
9. Если необходимо, добавьте воду через специальные отверстия (9).
10. Когда таймер выключится, выключите прибор и отсоедините сетевой шнур от электросети.
11. Осторожно снимите крышку. Не обожгитесь паром!
12. Разложите пищу по тарелкам.
13. Чтобы избежать разваливания некоторых продуктов (например, рыбы), используйте специальную рукоятку (3), чтобы аккуратно отсоединить решетку от паровой емкости.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

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

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Не кладите в емкости слишком много продуктов. Оставьте достаточно места для максимального прохождения пара.

2. Использование небольшого количества воды поможет сэкономить время и электроэнергию. Убедитесь, что воды достаточно, чтобы приготовить выбранное Вами количество продуктов.
3. Для достижения наилучшего результата нарежьте продукты на одинаковые кусочки. Если кусочки разные по размеру, поместите более мелкие сверху.
4. Большие куски или продукты требуют больше времени для приготовления, кладите их на дно паровой емкости.
5. Если Вы готовите большие объемы продуктов, помешивайте их во время приготовления.
6. Сок продуктов, собранный в поддоне для сбора капель, можно использовать как основу для приготовления супов и соусов.

## **ЧИСТКА И УХОД**


1. Перед чисткой дайте пароварке остыть. Отключите пароварку от сети.
2. Погрузите емкости, крышку в теплую мыльную воду.
3. Тщательно промойте и просушите все части.
4. Протрите резервуар для воды влажной тряпочкой.
5. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.
6. Протрите наружную поверхность пароварки влажной тряпочкой и просушите. Не погружайте основу пароварки в жидкость и не помещайте ее в посудомоечную машину.
7. Для приготовления продуктов в пароварке используйте только чистую воду. Запрещено добавлять масло, соль и другие вещества в резервуар для воды.
8. Храните все детали пароварки в сухом и прохладном месте.

## **РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

Наименование	Количество	Время (мин)
Спаржа	450 г	10 – 12
Брокколи	225 г	6 – 10
Морковка (порезанная)	225 г	8 – 11
Цветная капуста	1 кочан	11 – 14
Куриная грудка	2 шт.	27 – 35
Моллюски	450 г	8 – 12
Кукуруза	3 початка	18 – 20
Раки	1 шт.	38 – 40
Яйца всмятку/вкрутую	6 шт.	12-22
Рыбное филе	225 г	18 – 35
Зеленый горошек (замороженный)	225 г	12 – 15
Картофель	225 г	8 – 12
Креветки	450 г	8 – 12

## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Данный знак означает, что данный прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать возникновения негативного влияния на окружающую среду или здоровье человека, необходимо выполнять требования по утилизации данного прибора. Сдайте прибор в  специализированный пункт или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен данный прибор. Компетентные люди отправят данный прибор на безопасную для окружающей среды переработку.

Дополнительная информация на web-сайте компании ORION [www.orion.ua](http://www.orion.ua)  
Отзывы и предложения принимаются по адресу [support@orion.ua](mailto:support@orion.ua)