

ORION

www.orion.ua

Инструкция по эксплуатации

Модель: **ORION OST-3953**

ПАРОВАРКА





Уважаемые покупатели!
Большое СПАСИБО Вам за покупку
пароварки ORION OST-3953!

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.

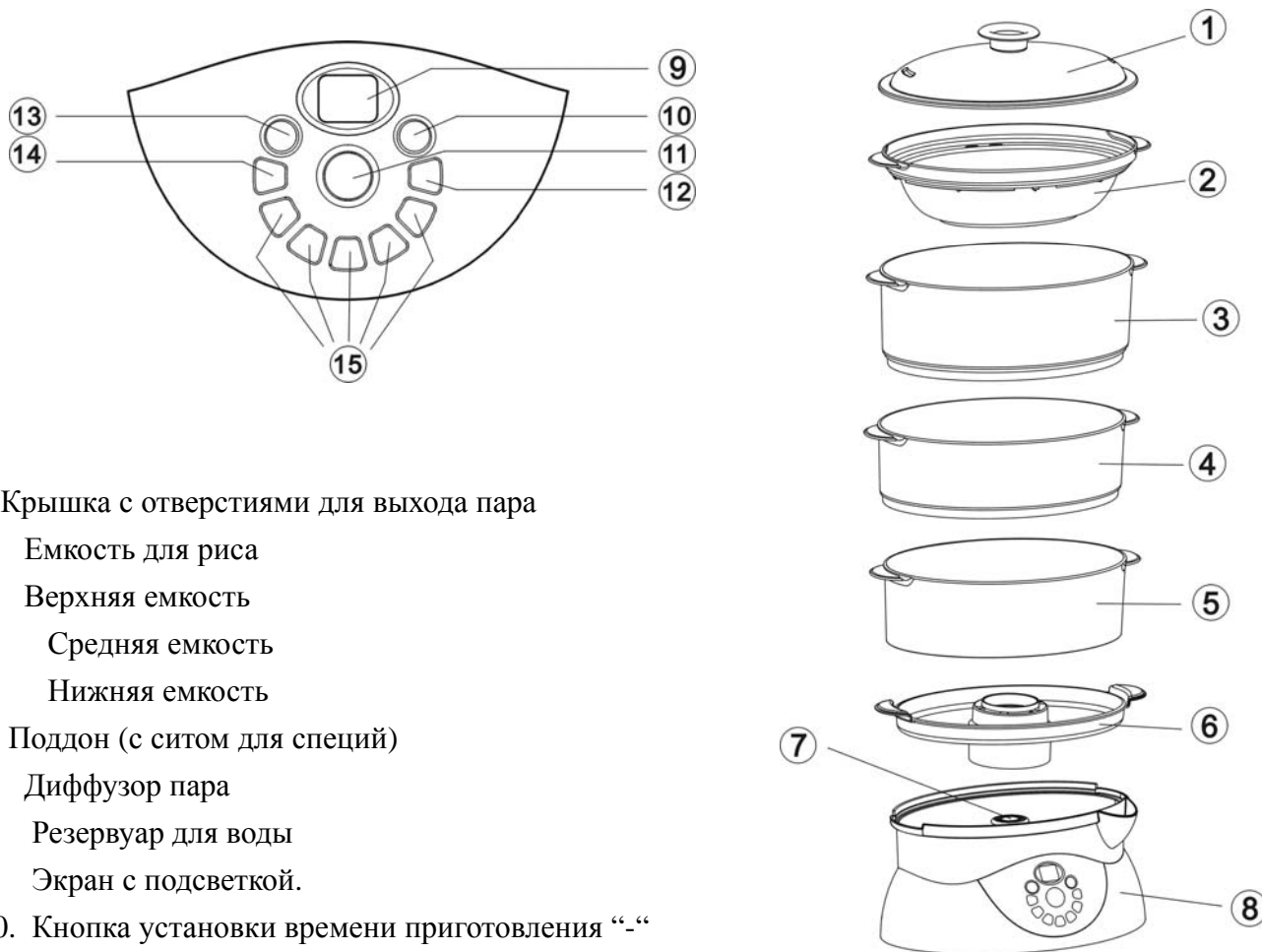


Перед использованием пароварки, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Важные предостережения

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

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПАРОВАРКИ



1. Крышка с отверстиями для выхода пара
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. Экран с подсветкой.
10. Кнопка установки времени приготовления “-“
11. Кнопка установки Режима
12. Индикатор добавления воды
13. Кнопка установки времени приготовления “+“
14. Индикатор “Подогрева”
15. Индикаторы Категорий Пищи

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте, совпадают ли требования к электрическим характеристикам и параметрам прибора и напряжение 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

1. Поставьте устройство на плоскую прочную поверхность с необходимым пространством вокруг (т.е. не ставьте в углубления в стенах)
2. Наполните резервуар для воды холодной водой из-под крана рис.1 или рис.2. Удостоверьтесь, что вода не превышает максимальную отметку и не находится ниже минимальной отметки на резервуаре.



Рис.1: Заливайте воду через открытое отверстие для воды.

Рис 2: Заливайте воду прямо в резервуар для воды.



Заметка: *Не добавляйте в резервуар с водой соль, перец,, специи, травы, вино и т.д.*

3. Держа поддон для стекающей жидкости за ручки, прочно установите его на основу.
4. По желанию поместите специи или травы на сито для специй, чтобы добавить пище вкус и аромат.

Советы по добавке специй:

Вы можете добавлять свежие или сухие травы на сито для специй. Тимьян, базилик, укроп, карри и полынь, это только несколько наименований трав, а также специи: чеснок, тмин или хрен, которые усиливают вкус и не требуют добавления соли.



Использование сита для специй:

- a. Вы можете использовать предложенный список специй или использовать Ваши любимые травы и специи и создавать новые комбинации.
 - b. Чтобы предотвратить падение сквозь сито маленьких специй или травы сполосните водой сито перед тем , как добавлять приправы.
5. 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.
 6. По Вашему желанию емкости пароварки могут устанавливаться в разных положениях.

7. Поместите продукты в паровую емкость. Рекомендуется помещать продукты, требующие долгого приготовления в нижнюю емкость.
8. Поместите емкость на основу и закройте крышкой.
9. Включите прибор в розетку, установите таймер на желаемое время с помощью кнопок “-“ и “+”. Пароварка начнет работать в течение 30 секунд после того, как нажать на кнопку ВКЛ

Предупреждение:

Не прикасайтесь к основе пароварки, паровым емкостям или крышке во время эксплуатации пароварки.







10. Когда время истечет,  дважды прозвонит сигнал и прибор будет поддерживать температуру еще в течение 20 минут,  после чего будет 5 сигналов и пароварка автоматически отключится через минуту.
11. Отключите прибор от сети и снимите емкости с основы.
12. 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)



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	Egg/Meat	Fish/Vegetable	Chicken	Rice	Soup
“ 					
Min 10	15	20	30	42	60

KEEP WARM	ПОДОГРЕВ	10мин
EGG/MEAT	ЯЙЦА/МЯСО	15мин
FISH/VEGETABLE	РЫБА/ОВОЩИ	20мин
CHICKEN	КУРИЦА	30мин
RICE	РИС	42мин
SOUP	СУП	60мин

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

3. Нажмите ВКЛ.

Для остановки, нажмите кнопку "MODE", прозвучит два сигнала и через минуту пароварка автоматически отключится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

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

Рис.4

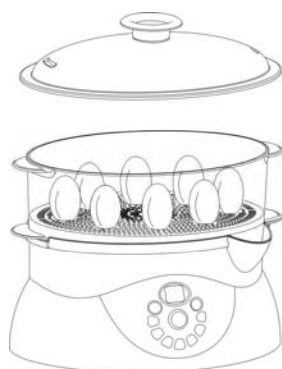



Рис.5





ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Наполните резервуар чистой холодной водой до максимальной линии наполнения.
2. Установите паровую емкость на основу.
3. На 1 стакан риса 1½ стакана воды.
(Максимум 250 гр. риса) Рис.5
4. Закройте емкость крышкой
5. Установите таймер на нужное время

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

Вкус и вся пищевая ценность продуктов, приготовленных в пароварке лучше, когда они свежее приготовлены. Но, если Вы желаете, чтобы Ваше блюдо оставалось теплым на какое-то время, установите время нажатием кнопки  "+ " или "-". Заранее установленное время 10 минут, если необходимо установите другое время.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

1. Пароварка будет автоматически включаться на режим  «подогрева» в течение 20 минут после окончания выбранного времени.
2. Когда режим  «подогрева» будет завершен, прозвучит 5 сигналов и пароварка отключится автоматически через минуту.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

Для рецептов требующих долгого времени приготовления:


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



Рис.6

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Пароварка автоматически отключается после 1 минуты и двух сигналов в следующих случаях:

1. Запрограммированная операция завершена.
2. Выбранная операция не была подтверждена нажатием кнопки “Start/stop” (Вкл./Выкл.)

Для включения пароварки просто нажмите кнопку “Start/stop” (Вкл./Выкл.).

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 замороженное 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.

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, промойте резервуар. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.
5. Затем 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

После 2-3 месяцев постоянного пользования, может образоваться накипь в контейнере для воды и нагревательном элементе. Это нормально, образование накипи зависит от жесткости воды в вашем доме.

1. Сильная накипь удаляется при нагревании раствора уксуса в резервуаре для воды. Налейте раствор уксуса в резервуар до верхней отметки.

Важно: Не используйте никакие другие средства для удаления накипи.

2. Включите в сеть и установите таймер на 20 минут. Все части пароварки должны быть на месте на протяжении этого процесса.
3. Нажмите кнопку ВКЛ..
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 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 приготов- ления (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 Заморожен ая	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; стручковый 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

