

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ООО «НПП «НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»,
440052, Россия, г. Пенза, ул. Гоголя 51/53
тел./факс : (8412) 20-90-95

СДЕЛАНО В РОССИИ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Помещайте крупные части продуктов в нижнюю паровую корзину 4

Возможно одновременное приготовление нескольких блюд в разных паровых корзинах. Учтите, что аромат некоторых блюд может испортить вкус одновременно готовящихся продуктов. При одновременном приготовлении различных блюд располагайте продукты, требующие более длительного приготовления в нижней паровой корзине.

Располагайте продукты с наименьшим размером кусочков в верхней паровой корзине.

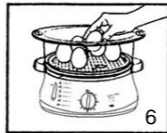
При приготовлении крупных продуктов рекомендуется периодически переворачивать их в процессе готовки.

Чтобы достичь одновременной готовности различных продуктов при совместном приготовлении, по возможности разрежьте все продукты на кусочки одинакового размера.

Если залить в емкость для воды горячую воду, это может сэкономить время приготовления, однако советуем при расчете времени приготовления придерживаться общих рекомендаций для соответствующих продуктов, согласно таблице 1.

Все приведенные в таблице данные носят рекомендательный характер, время приготовления определяется в каждом случае отдельно, в зависимости от степени заморозки и (или) нарезки продуктов, плотности укладки продуктов в паровые корзины, а также от Ваших индивидуальных вкусов. Чем чаще Вы пользуетесь пароваркой, тем проще Вам будет определить оптимальное время для приготовления различных блюд.

Не устанавливайте длительное время при приготовлении листовых овощей или зелени, чтобы избежать потери цвета и вкусовых качеств продуктов.



Замороженные продукты не требуют предварительного отделения льда при разморозке с помощью пароварки.

Готовое филе рыбы становится почти прозрачным, а мясо целой рыбы при готовности легко отделяется от костей. Для проверки готовности мяса воспользуйтесь вилкой или ножом.

Для придания мясу пикантного вкуса перед приготовлением замаринуйте его в остром соусе.

Перед приготовлением сосисок или сарделек наколите их вилкой.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда проверяйте наличие воды в емкости пароварки перед ее включением.

Не оставляйте работающую пароварку без присмотра.

Не позволяйте детям играть с пароваркой. Проявляйте особое внимание при пользовании пароваркой в присутствии детей.

Не разбирайте пароварку во время работы, не пытайтесь снять любую часть пароварки (кроме верхней крышки) во время ее работы. Если возникла необходимость открыть крышку пароварки во время ее работы, проявляйте особую осторожность, горячие струи пара могут обжечь. При открывании пароварки всегда используйте кухонные варежки или полотенце для защиты от пара. Не наливайте воду в емкость пароварки выше отметки MAX.

Проявляйте осторожность при сборке пароварки. Неверная сборка может привести к утечке пара.

Никогда не погружайте основание пароварки в воду. Для чистки протрите основание пароварки слегка влажной тканью. Всегда отключайте сетевой шнур пароварки перед мойкой или чисткой ее частей.

Пароварка предназначена для одновременного приготовления пищи для бытового портблечения. Не используйте пароварку в коммерческих целях или для обработки большого количества

продуктов.

Не используйте пароварку, если поврежден сетевой шнур или основание, а также при любых других неисправностях. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать пароварку. Основание пароварки защищено от несанкционированного вскрытия специальными винтами под специнструмент. Основание пароварки не содержит никаких частей или предохранителей, которые нуждались бы в регулировке или замене пользователем. При возникновении любых неисправностей обратитесь в сервисную мастерскую.

Пароварка не предназначена для использования вне помещений. Не используйте пароварку на наклонных, скользких или неустойчивых поверхностях.

Не допускайте, чтобы излишки сетевого шнура свешивались с поверхности стола или соприкасались с нагретыми поверхностями. Паровые корзины изготовлены из прочного пластика, однако резкие удары могут расколоть их. Оберегайте паровые корзины от ударов и падения.

Технические характеристики:

Напряжение 220 В

Род тока – переменный 50 Гц

Мощность 400 Вт

Максимальная емкость для воды 0,5 л

Максимальная емкость для продуктов 4,8 л

Максимальное время таймера – 60 минут

Размеры 240x190 x290 мм

Срок службы – 5 лет

ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

ЛАДОМИР®



Паспорт

Руководство
по эксплуатации

Модель 502

ME 83

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку пароварки торговой марки «Ладомир». Надеемся, что она прослужит Вам долго и будет радовать Вас безупречной работой.



Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед применением пароварки и оставьте ее на будущее в справочных целях. Инструкция содержит важную информацию по применению пароварки и кулинарные рецепты, которые позволят Вам быстро приготовить полезные и вкусные блюда.

Внимание! Далее по тексту нумерация частей пароварки приводится согласно рисунка А

Подготовка к использованию

Откройте упаковку пароварки. Извлеките изделие из упаковки. Освободите пароварку от упаковочных материалов. Протрите все части пароварки слегка влажной мягкой тканью. Пластиковые паровые корзины можно вымыть теплой водой, затем просушить.

Сборка и подготовка пароварки к работе (здесь и далее нумерация частей согласно рис. А).

Поместите основание пароварки на ровную и устойчивую поверхность. Налейте чистую воду в емкость для воды (5) до отметки «МАХ». Емкость рассчитана на объем воды 0,5 литра. Не допускайте превышения уровня воды. Во время процесса приготовления пищи возможен долив воды через отверстия в корзинах. Соберите пароварку как показано на рис А., установив одну корзину на емкость для воды (5), затем соединительное кольцо и вторую корзину сверху. Вы можете использовать одну или две корзины в процессе приготовления пищи, в зависимости от количества, объема и видов продуктов.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- 1) Комплект пароварки (полный перечень аксессуаров согласно рисунку А)
- 2) Паспорт / инструкция по эксплуатации
- 3) Гарантийный талон
- 4) Упаковочная коробка
- 5) Сертификат качества «Ладомир»

Внимание! Избегайте использования в пароварке загрязненной, слишком жесткой воды или воды с примесями. Это может испортить вкусовые качестваготавливаемых блюд или приведет к образованию накипи на нагревателе. Накройте верхнюю паровую корзину крышкой 1. Подключите пароварку к сети. Установите Таймер (6) на требуемое для приготовления продуктов время (см.таблица 1). При этом включится нагрев, о чем свидетельствует горение индикатора 7.

Не устанавливайте время Таймером (6) при отключенной от сети пароварке, так как таймер начнет обратный отсчет времени сразу, независимо от подключения пароварки к сети. Всегда сначала подключайте пароварку к сети, а затем устанавливайте желаемое время Таймером (6). Ориентировочное время приготовления различных продуктов приведено в таблице 1. Пароварке требуется некоторое время для образования пара (около 4 мин) и только после этого начинается приготовление продуктов. Поэтому к рекомендуемому времени приготовления продуктов прибавьте время задержки образования пара. Перед включением пароварки обязательно проверяйте уровень воды в емкости для воды (5), при необходимости долейте воды. Не перегружайте продуктами паровые корзины. Всегда оставляйте место для свободного прохождения пара.

Уважаемый покупатель пароварки «Ладомир»! Вы приобрели один из наиболее популярных в настоящее время кухонных приборов. Пароварка обладает уникальными свойствами и свободна от недостатков, присущих грилям, роостерам и микроволновым печам.

Вот лишь некоторые преимущества приготовления еды с помощью пароварки.

Пароварка бережно обращается с продуктами. Вы можете не опасаться, что что-нибудь сбежит, подгорит или пересушится. Вы можете использовать вашу пароварку для быстрого разогрева еды, размораживания продуктов, или для стерилизации детских бутылочек.

В пароварке можно одновременно приготовить несколько блюд, при этом используя продукты, требующие различного времени тепловой обработки — просто то, что готовится долго, следует поместить в нижнюю паровую корзину, а быстроварящиеся продукты — в верхнюю.

Пароварку легко мыть, потому что продукты в процессе готовки, практически не пристаю к дну и стенкам паровых корзин, более того, паровые корзины разбираются и помещаются даже в посудомоечную машину.

Пароварка не является источником высокочастотного электромагнитного излучения, как микроволновая печь, что очень важно для тех, кто заботится о своем здоровье, особенно для будущих мам.

Продукты, приготовленные на пару в наибольшей степени сохраняют природные витамины и микроэлементы, что полезно для здоровья.

Пароварка проста в применении и работает в автоматическом режиме. Вы сможете готовить быстро и просто, а главное - ваш рацион станет полезнее.

Пароварка не занимает много места на кухне. У пароварки паровые корзины сделаны из прозрачной пластмассы. Вы сможете визуально наблюдать за тем, как готовится еда, даже несмотря на запотевание стенок во время готовки.

Таблица 1

	Продукты	Категория	Ко-во (вес)	Время готовки, мин	Примечание
1 Овощи	Горошек	свежий	280 г	15-17	
	Брокколи	свежий	225 г	10-12	Помешивайте во время готовки
	Капуста	Свежая листовая	225 г	11-14	Помешивайте во время готовки
	Грибы	Свежие	200 г	12-15	Помешивайте во время готовки
	Картофель	Свежий	225 г	10-12	Помешивайте во время готовки
	Шпинат	Свежий	250 г	10-15	
	Спаржа	Свежая	400 г	13-15	Помешивайте во время готовки
	Морковь резаная	Свежая	225 г	11-13	Помешивайте во время готовки
2 Крупы (варятся в глубокой тарелке)	Рис	Белый	200 г	35	Добавьте в посуду 200-300 мл воды
3 Рыба / морепродукты	Креветки	Свежие	400 г	11-14	
	Краб	Свежие	2 шт	40-45	
	Филе рыбы	Свежее	250 г	20-40	
4 Мясо и птица	Курица	Грудки	2 шт.	30-40	
	Сосиски		400 г	15-25	Проколите вилкой
	Свинина	Бифштекс, филе	300 г	10-20	
5 Яйца		“Вкрутую”	6	15-25	