



Руководство по эксплуатации

ПАРОВАРКА модель 503 К



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку электропароварки Ладомир. Надеемся, что она прослужит Вам долго и будет радовать Вас безупречной работой.

Важно!

Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала. Нарушение правил эксплуатации может привести к поломке изделия, а также нанести вред Вашему здоровью.

В случае использования изделия с нарушением правил, указанных в данной инструкции, производитель снимает с себя ответственность и предусматривает прекращение действия гарантии.

Содержание

Комплектация	4
Общее описание изделия	4
Панель управления	5
Правила безопасности	6
Подготовка к использованию	7
Сборка пароварки	7
Полезные советы	10

Комплектация изделия

- Комплект электропароварки (полный перечень аксессуаров согласно рис. А)
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон
- Индивидуальная упаковка
- Сертификат «ЛАДОМИР»

Общее описание изделия:

(РИС. А):

1. Крышка
2. Паровая корзина «3»
3. Дно корзины (3 шт.)
4. Паровая корзина «2»
5. Паровая корзина «1»
6. Выдвижной лоток (для долива воды)
7. Емкость для конденсата
8. Емкость для воды
9. Корпус пароварки

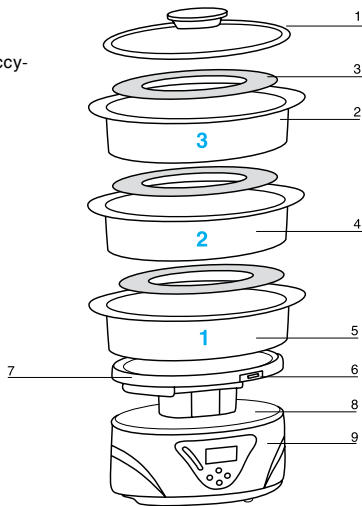
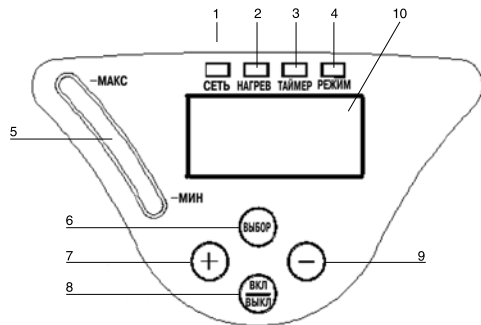


Рис. А

Панель управления

Рис. Б

1. Сеть – индикатор подключения к сети.
2. Нагрев – индикатор режима включенный нагрев
3. Таймер – индикация режима управления таймером / использования таймера / индикация режима ожидание запрограммированного включения
4. Режим – индикатор режима выбора программы от 1 до 8 / индикация работы программы
5. Окошко контроля уровня воды
6. Кнопка «Выбор» – программирование таймера
7. Кнопка «+» – выбор программы / установка времени приготовления
8. Кнопка «Вкл/Выкл» – включение/выключение паро варки
9. Кнопка «-» – выбор программы / установка времени приготовления
10. ЖК-экран



Правила безопасности

- Перед подключением изделия убедитесь, что его номинальное напряжение соответствует напряжению электросети.
- Не пользуйтесь изделием, если сетевая вилка, сетевой шнур или само изделие имеют видимые повреждения.
- Не оставляйте включенное в сеть изделие без присмотра.
- Данное изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными умственными или физическими способностями (включая детей), а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Используйте и устанавливайте изделие на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Проверяйте наличие воды в емкости изделия перед его включением.
- Не разбирайте изделие во время работы, не пытайтесь снять любую часть пароварки (кроме верхней крышки) во время ее работы. Если возникла необходи-

мость открыть крышку пароварки во время ее работы, проявляйте особую осторожность – горячие струи пара могут обжечь. При открывании изделия всегда используйте кухонные варежки или полотенце для защиты от пара.

- Не наливайте воду в емкость пароварки выше отметки «MAX».
- Проявляйте осторожность при сборке пароварки. Невверная сборка может привести к выбросу пара.
- Никогда не погружайте изделие в воду.
- Для чистки изделия используйте слегка влажную ткань. Отключайте сетевой шнур изделия перед мойкой или чисткой его отдельных частей.
- Изделие предназначено для бытового потребления. Не используйте его в коммерческих целях
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие. При возникновении любых неисправностей обратитесь в сервисную мастерскую.
- Пароварка не предназначена для использования вне помещений.
- Паровые корзины изготовлены из прочного пластика, однако резкие удары могут расколоть их. Оберегайте паровые корзины от ударов и падения.

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 пароварки

(здесь и далее нумерация деталей согласно рис. А).

- Установите дно 3 в паровые корзины и закрепите защелками по краям (см. рис. В).
- Поместите основание пароварки на ровную и устойчивую поверхность. Налейте чистую воду в емкость до отметки «МАКС» окошка 5 (см. рисунок Б) (максимальный уровень воды также можно контролировать по отметке «MAX» на внутренней стенке емкости для воды 8 (см. рис. А). Емкость рассчитана на объем воды около 1 литра. Не допускайте превышения уровня воды. Во время процесса приготовления пищи возможен долив воды через выдвигной лоток 6 (рис. А).

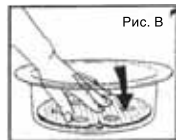
Внимание!

Избегайте использования в пароварке загрязненной, слишком жесткой воды или воды с примесями. Это может испортить вкусовые качества приготовляемых блюд или приведет к образованию накипи на нагревателе.

- Установите емкость для конденсата 7 на корпус пароварки поз 9. Затем установите собранную паровую корзину 5 с продуктами для приготовления, а при необходимости – паровые корзины 4 и 2. Накройте верхнюю паровую корзину крышкой 1. Для приготовления крупных по размеру блюд (целый цыпленок, утка) возможно объединение трех паровых корзин в одну емкость. Для этого верхние паровые корзины 2 и 4 устанавливаются без дна, а дно 3 устанавливается только в нижнюю паровую корзину 5. При этом полезный объем пароварки достигает 8 л. Подключите пароварку к сети.

Пароварка позволяет устанавливать время приготовления пищи следующими способами:

- Выбор времени приготовления



пищи (с помощью встроенных программ (от 1 до 7)

- Ручная установка времени приготовления пищи (программа 8)
- Отсроченное время приготовления (выбор времени включения пароварки с помощью таймера, может сочетаться с автоматической или ручной установкой времени приготовления пищи)

Программа №	Продукты	Время готовки
1	Рис (180-350гр)	33
2	Курица (450гр)	30
3	Рыба (500гр)	26
4	Яйца (6)	23
5	Свежие морепродукты	
6	Ракообразные (400гр)	21
7	Свежие овощи (700гр)	35
	Фрукты/плоды (800гр)	20
8	Произвольно	произвольно

Выбор программы приготовления пищи

Подключите пароварку к сети. Индикация «00:00» появится на ЖК экране (при необходимости нажмите кнопку «Вкл/Выкл»). Нажмите «+» или «-» чтобы выбрать программу (в соответствие с таблицей встроенных программ).

Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», начнется процесс приготовления пищи с обратным отсчетом времени. По истечении заданного времени пароварка отключится.

Ручная установка времени приготовления пищи:

Подключите пароварку к сети. На ЖК экране появится надпись «00:00». При необходимости нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Нажмите «+» или «-», чтобы выбрать программу 8. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Нажимая кнопку «+» вы можете установить длительность интервала времени приготовления продуктов, кнопка «-» служит для выбора разряда таймера. (Т.е. замещающая мигающую индикацию «00:00» цифрами Вы, тем самым, выставляете желаемое время приготовления пищи). Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» – начнется процесс приготовления

пищи с обратным отсчетом времени. По истечении заданного времени пароварка отключится.

Отсроченное время приготовления пищи:

Подключите пароварку к сети. На ЖК экране появится индикация «00:00» (при необходимости нажмите кнопку «Вкл/Выкл»). Нажмите кнопку «Выбор» – индикация «00:00» начнет мигать. Последовательно нажимая «+» и «-» установите таймер, нажмите кнопку «Выбор» снова, чтобы выбрать программу 1-7. Нажмите кнопку «Вкл/ Выкл» – начнется отсчет времени. Обратите внимание, что таймер пароварки учитывает выставленное Вами время приготовления продуктов.

Пример

Вы хотели бы приготовить курицу через 6 часов: Нажмите кнопку «Выбор». Последовательно нажимая «+» и «-» установите «06:00». Нажмите кнопку «Выбор» снова. Нажмите «+» или «-» чтобы выбрать программу 2. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» – начнется отсчет времени. Через 6 часов, когда на дисплее сно-

ва появится индикация «00:00», процесс приготовления завершится, и пароварка отключится со звуковым сигналом.

Ориентировочное время приготовления различных продуктов приведено в таблице 1

Перед включением пароварки обязательно проверяйте уровень воды в емкости 8 (см. рис. А), при необходимости долейте воды. Не перегружайте продуктами паровые корзины. Всегда оставляйте место для свободного прохождения пара.

Вот лишь некоторые преимущества приготовления еды с помощью пароварки:

- Пароварку можно использовать для быстрого разогрева еды, размораживания продуктов, или для стерилизации детских бутылочек.
- В пароварке можно одновременно приготовить несколько блюд, используя при этом продукты, требующие различного времени тепловой обработки — просто то, что готовится долго, следует поместить

в нижнюю паровую корзину, а продукты, с меньшим временем переработки 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 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 Ваша пища станет значительно полезней.
- 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.

Полезные советы

- Помещайте крупные части продуктов в нижнюю паровую корзину 5 (см. рис. А, помечена цифрой 1).
- Аромат некоторых блюд может испортить вкус одновременно приготовляемых 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 советуйте при расчете времени приготовления придерживаться общих рекомендаций для соответствующих продуктов, согласно таблице 1.
- Все приведенные в таблице данные носят рекоменда-

дательный 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 приготовленной целой рыбы легко отделяется от костей.
- Для придания мясу пикантного вкуса перед приготовлением замаринуйте его в остром соусе.
- Перед приготовлением сосисок или сарделек проколите их вилкой.

Продукты (Овощи)	Категория	Кол-во	Время готовки	Примечание
Зеленый горошек	Замороженный Свежий	400г	17-20 мин 12-14 мин	Помешивайте во время готовки
Брокколи	Замороженная Свежая	400г	17-20 мин 15-18 мин	Помешивайте во время готовки
Капуста (цветная) Грибы	Свежая листовая Свежие	400г 200г	18-22 мин 12-15 мин	Помешивайте во время готовки
Картофель нарезанный	Свежий Мороженный – соломка	400г	20-22 мин 22-27 мин	Помешивайте во время готовки
Шпинат	Свежий Замороженный	250г 250г	9-11 мин 19-21 мин	
Спаржа	Свежая Замороженная	400г	13-15 мин 15-18 мин	Помешивайте во время готовки
Бобы	Свежие	400г	18-20 мин	Помешивайте во время готовки
Морковь резанная	Свежая	400г	20-22 мин	Помешивайте во время готовки

Продукты		Категория	Кол-во	Время готовки	Примечание
Крупы (варятся в глубокой тарелке)	Рис	белый коричневый (дикий)	300г	30 мин	Добавьте в посуду 300-600 мл воды
			200г	35 мин	
	Гречка		400г	25-30 мин	Добавьте в посуду 500мл воды
Рыба/ Море- продукты	Креветки Омар филе рыбы	свежие замороженные свежее замороженное	400г	7 мин	
			400г	20-22 мин	
			250г	9-2 мин	
		12-15 мин			
	моллюски ракообразные	свежие	250/400г	10-20 мин	
Мясо/ Птица	Курица	филе	250г	13-16 мин	Проткните вилкой
	Сосиски		400г	12-20 мин	
	Свинина	бифштекс, филе филе вырезка	400г	6-12 мин	
	Говядина		250г	8-10 мин	

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При возникновении неисправностей в течение гарантийного срока необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр ЛАДОМИР.

Список авторизованных сервисных центров ЛАДОМИР и дополнительную информацию по эксплуатации изделия смотрите на сайте www.ladomir.ru

Технические характеристики изделия

Напряжение сети 220 В
Род тока – переменный 50 Гц
Мощность 800 Вт
Максимальная емкость для воды 1 л
Максимальная емкость для продуктов 8 л
ЖК дисплей, корпус – нержавеющая сталь,
7 автоматических программ приготовления пищи

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ:

Пароварка 503К
соответствует требованиям
СТБ МЭК 60335-2-15-2006
ГОСТ Р 51318.14.1-2006;
ГОСТ Р 51318.14.2-2006;
ГОСТ Р 51317.3.2-2006;
ГОСТ Р 51317.3.3-2008
ТУ 3468-009-63431014-11
Сертификат соответствия
№ ТС RU С-RU.АГ16.В.00007
срок действия с 19.03.2012г.
по 18.03.2014г.

Срок службы изделия 3 года
с момента продажи.

Дата выпуска
Штамп ОТК

ИЗДЕЛИЕ ПРОШЛО ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ И ПРОТЕСТИРОВАНО НА ЗАВОДЕ

ООО «НПП НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»,
440052, Россия, г. Пенза, ул. Гоголя 51/53
тел./факс: (8412) 20-90-95
Произведено в КНР
Изготовитель: ЗАО «ЗШ Комплект», Россия.

КОНТРОЛЬ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА – РОССИЯ



АГ 16

