

ПАРОВАРКА «SATURN»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия с торговой маркой «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрического прибора необходимо неукоснительно соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Читать все инструкции.
2. Не касаться горячих поверхностей. Используйте прихватки, когда снимаете крышку или работаете с горячими контейнерами, чтобы избежать паровых ожогов.
3. Чтобы защититься от электрического удара, не погружайте шнур, штепсель или основное устройство в воду или другую жидкость.
4. Необходимо особое внимание, когда прибором пользуется ребенок или находится от него в непосредственной близости.
5. Отключайте от сети устройство, когда его не используете. Отключайте от сети также в тех случаях, когда надеваете или снимаете аксессуары. Позвольте устройству охладиться перед чисткой.
6. Не используйте прибор, если поврежден шнуром или штепсель, или после повреждений прибора. Возвратите прибор в сервисный центр для осмотра или ремонта.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
9. Не используйте прибор, когда в нем нет воды.
10. Не размещайте прибор вблизи горячих газовых или электроплит, или в горячей духовке.
11. Особые меры предосторожности необходимо соблюдать при перемещении прибора, содержащего горячую еду, воду или другие горячие жидкости.
12. Не используйте прибор для не предназначенных целей.
13. Поднимайте и открывайте крышку осторожно, чтобы не ошпариться и позволить воде капать в пароварку.
14. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем, может стать источником опасности.
15. Только для домашнего использования.

Особые правила безопасности для данного устройства

- a. Чтобы избежать перегрузки в электросхеме, не используйте одновременно с пароваркой другой высокомощный прибор.
- b. Удлинитель могут использоваться, только если соблюдены все меры предосторожности. Если вы воспользовались удлинителем:
 - a) Требования к электрическим характеристикам или параметрам прибора и удлинителя совпадают.
 - b) Длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не скручивался на столе и не был доступен для детей.
- c. Не погружать прибор в воду или другие жидкости.

УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ

1. Крышка
2. Чаша для риса
3. Верхняя чаша для приготовления
4. Средняя чаша для приготовления (не во всех моделях)
5. Нижняя чаша для приготовления (только для яиц)
6. Поддон для капель с водозабором
7. Съёмный рукав для нагревательного элемента
8. Основное устройство
9. Нагревательный элемент
10. Окошко уровня воды

11. Таймер
12. Световой индикатор
13. Жидкокристаллический индикатор*
14. Индикатор (Красный - Приготовление, Зеленый - Поддержание температуры)
15. Кнопки установки таймера*

* Только в моделях с жидкокристаллическим индикатором

Внимательно прочитайте, прежде чем пользоваться вашей новой пароваркой.

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 и рукав для нагревательного элемента в теплой мыльной воде перед первым употреблением. Затем сполосните и вытрите насухо.
4. Вытрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

ФУНКЦИЯ МГНОВЕННОГО ПАРООБРАЗОВАНИЯ

Перед приготовлением пищи, поместите прилагаемый рукав для нагревательного элемента на вершину нагревательного элемента, функция парообразования начнет воспроизводить пар через 35 секунд. **Обратите внимание:** На рукаве есть выемка (срез), который должен находиться внизу, когда вы разместите рукав на нагревательном элементе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Поставьте устройство на плоскую прочную поверхность с необходимым пространством вокруг (т.е. не ставьте в углубления в стенах). Пароварка и ее комплектующие не предназначены для использования в печах (микроволновых, конвекционных или стандартных) или в духовках.
2. Наполните резервуар для воды чистой водой. Не наливайте другие жидкости и не добавляйте соль, перец и т.д. в резервуар. Удостоверьтесь, что вода не превышает отметку HI и не находится ниже отметки LO на резервуаре.
3. Либо вы можете налить воду через водозабор. На окошке уровня воды есть индикаторная линия MAX и MIN. Даже когда еда все еще готовится, если вы чувствуете, что воды не хватает (вы можете увидеть это через окошко уровня воды), добавьте воды из водозабора, не сдвигая чаши для приготовления.

Примечание: уровень воды никогда не должен быть ниже отметки lo (min).

Использование верхней, средней и нижней чаши для приготовления

Положите овощи, морепродукты или другую пищу без соуса или жидкостей в чашу для приготовления. Разместите пищу в центре чаши. Постарайтесь не заблокировать отверстия для пара. Вы можете использовать нижнюю чашу для приготовления яиц, непосредственно разместив на ней 8 яиц.

Построение двухъярусной и трехъярусной пароварки

Примечание: для построения необходим различный ассортимент элементов.

После сборки основного устройства, рукава для нагревательного элемента и поддона для капель, в соответствии с количеством и размером пищи, вы можете сделать различного рода надстройки:

- Нижняя чаша в вертикальном положении - сверху средняя чаша дном кверху - крышка на дно средней чаши, теперь все готово для приготовления.
- Нижняя чаша в вертикальном положении - сверху средняя чаша дном кверху - верхняя чаша в вертикальном положении ставится на дно средней чаши - внутрь верхней чаши чаша для риса - накройте крышкой, теперь все готово для приготовления.
- Средняя чаша в вертикальном положении - верхняя чаша дном кверху - накройте крышкой дно верхней чаши, теперь все готово для приготовления.

- Нижняя чаша, средняя чаша, верхняя чаша - все в вертикальном положении, затем чаша для риса внутрь верхней чаши, затем накройте крышкой, теперь все готово для приготовления.
- Либо вы можете сделать надстройки по своему усмотрению.

Использование чаши для риса

Поместите рис или другую пищу с соусом или жидкостью в чашу для риса. Накройте крышкой. Включите устройство в сеть. Установите таймер. Когда пища готова, выключите устройство из сети.

Время для приготовления калькулируется и зависит от количества, размера, необходимого уровня приготовления и температуры пищи. Рассматривайте приводимое ниже время в качестве предлагаемого для двухъярусной пароварки. Для трехъярусной пароварки рассчитайте время сами, исходя из своих вкусов.

Чтобы не обжечься паром, используйте ПРИХВАТКИ, когда берете горячие компоненты пароварки.

Установка таймера (максимум 75 минут)

Установите таймер в соответствии с рекомендуемым временем (это время можно регулировать в соответствии с вашим опытом). Зажжется индикатор и пар начнет поступать через 35 секунд, если вы пользуетесь рукавом для нагревательного элемента. Индикатор потухнет, когда приготовление закончено, и таймер подаст звуковой сигнал.

Установка таймера (в моделях с ЖК индикатором)

Время приготовления

(Максимум 95 минут для приготовления и 12 часов задерживания приготовления)

1. Когда пароварка подсоединена к сети, она подаст звуковой сигнал и на ЖК панели появятся слова **"05" "cook time"**.
2. Нажав любую из средних кнопок (- или +), вы сможете отрегулировать время между :05 и :95 минутами. Если вы будете удерживать кнопку более 3 секунд, то сможете быстрее установить минуты.
3. Нажмите кнопку переключения "I / 0", чтобы начать приготовление немедленно в установленное время, индикатор станет красным и отобразит операции таймера.
4. После того, как пройдет установленное время и пища будет готова, на дисплее исчезнут слова **"cook time"** и **"set timing"**. На панели отобразятся цифры "00", пароварка подаст звуковой сигнал и красный индикатор станет зеленым. Это установка для режима поддержания температуры пищи в течение 1 часа. В течение этого времени пароварка периодически будет включаться и выключаться, чтобы поддерживать пищу теплой.
5. По окончании этого режима индикаторы отключатся и пароварка перейдет в режим ожидания.
6. Во время режима ожидания нажмите любую из средних кнопок (- или +), пароварка вернется к режиму, описанному в п. 1. Прозвучит сигнал, и на ЖК панели появятся слова **"05" "cook time"**.

Время задерживания приготовления

1. Следуйте п. 1-2 в главе «Установка времени», чтобы установить время.
2. Нажмите кнопку "PROG", пароварка перейдет в режим задержки приготовления. На панели появятся слова "0:00" "Delay time set"
3. Нажав любую из средних кнопок (- или +), вы сможете отрегулировать время между 0:00 и 12:00 часами. Если вы будете удерживать кнопку более 3 секунд, то сможете быстрее установить время.
4. Нажмите кнопку переключения "I / 0", чтобы принять установки времени. Когда кнопка нажата, с панели исчезнут слова "Delay time set", и появится символ " | ". Время начнет отсчет к 0:00, пароварка начнет процесс приготовления.
5. Когда пища готова, пароварка повторит процедуры, описанные в главе «Установка времени», п. 4-6.
6. Когда пароварка находится в режиме задержки приготовления или поддержания температуры пищи, если вы нажмете кнопку установки "I / 0", один из режимов будет отменен и пароварка вернется к п. 1, описанному в главе «Установка времени».

Самозащита: Не имеет значения, в каком режиме (приготовления или поддержания температуры) находится пароварка, если в резервуаре нет воды в течение 1 минуты, то процесс приготовления закончится. Затем система включит оповещающий сигнал, который будет звучать в течение 1 минуты. Одновременно индикатор будет мигать зеленым и красным цветом. На панели появится слово "Error". Наполните пароварку необходимым количеством воды, переустановите время приготовления и нажмите "I / 0", чтобы снова начать приготовление.

УХОД И ЧИСТКА

1. Выключите устройство из сети. Дайте ему охладиться. Никогда не погружайте основное устройство, шнур и штекер в воду.
2. Освободите от капель поддон/водозабор/резервуар для воды.
3. Вымойте крышку, чаши для приготовления, чашу для риса и поддон в горячей мыльной воде, сполосните и вытрите насухо все части. Либо вымойте на верхней полке посудомоечной машине.
4. Вымойте резервуар мыльной водой, затем вытрите влажной тряпочкой.
5. Не используйте абразивы.
6. Нижняя/средняя чаша и чаша для риса можно хранить внутри верхней чаши при закрытой крышке.
7. В жесткой воде на нагревательном элементе может образовываться накипь. Когда образовалась накипь, процесс образования пара может отключаться, когда пища еще не готова. Поэтому после 7-10 использований налейте 3 чашки уксуса в резервуар для воды и добавьте воды до уровня HI. Во время этой процедуры извлеките крышку, чаши для приготовления и риса и поддон для капель.
8. Включите прибор в сеть и установите таймер на 20 минут. Когда таймер подаст сигнал, отключите устройство от сети. Позвольте ему охладиться, прежде чем освободить резервуар от воды. Холодной водой несколько раз сполосните резервуар/

РАЗОГРЕВАНИЕ ХЛЕБА И УЖЕ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ЕДЫ

1. Не накрывайте и не обертывайте хлеб во время разогрева.
2. Время, рассчитанное для разогрева пищи, основано на факте, что пища имеет температуру хранимой в холодильнике.
3. Когда разогреваете пищу в чаше для риса, распределите ее равномерно и накройте алюминиевой фольгой.
4. Экспериментируйте с пищей.

МЯСО

Разновидность	Вес/Кол-во кусков	Приблизит. время(в мин.)
Говядина (лопатка)	453,6 г	28-30
Гамбургер	453,6 г	16-18
Тефтели	453,6 г	22-24
Курица (кусочки)	453,6 г (2-4 шт)	24-26
Ягненок (кусочки)	453,6 г	26-28
Свинина (кусочки)	453,6 г	26-28
Хот-доги	453,6 г	14-18
Сосиски	453,6 г	14-18

РИС И КРУПА

1. Существует много типов риса. Используйте разные инструкции для приготовления разных типов риса.
2. Точно отмеряйте рис и воду, затем смешивайте в чаше для риса. Налейте указанное количество воды в резервуар для воды. Накройте крышкой и начинайте приготовление.
3. Для более мягкого риса, добавьте 1-2 столовые ложки воды к рису, а в резервуар для воды налейте указанное в таблице количество воды. Для твердого риса, наоборот, уменьшите количество воды.
4. Проверяйте готовность и консистенцию риса после минимального времени, указанного в таблице, перемешивая его.

5. Когда проверяете/перемешиваете рис, убедитесь, что не стряхиваете конденсат в чашу для риса, что может привести к понижению качества и запаха приготавливаемого риса.
6. Наливайте только чистую воду в резервуар.

Тип риса	Комбинация в чаше для риса		Приблизит. время (в мин.)
	Кол-во риса	Вода	
Коричневый			
-Обычный	1/2 чашки	1 чашка	42-45
-Предварительно обработанный кипятком	1 чашка	1 1/2 чашки	45-50
Длинный и смесь из дикого			
-Обычный (170 г, пакет)	Пакет	1 1/2 чашки	56-58
-Быстрого приготовления (184 г, пакет)	Пакет	1 3/4 чашки	18-20
Белый			
-Обычный	1 чашка	1 1/2 чашки	45-50
-Длинный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55
Быстрого приготовления	1 чашка	1 1/2 чашки	12-15

ОВОЩИ

1. Тщательно почистите овощи, снимите кожуру, если необходимо. Мелкие куски готовятся быстрее, чем крупные.
2. Количество, качество, свежесть и размер/однородность, температура замороженной пищи могут повлиять на время приготовления. Отрегулируйте количество воды и время приготовления на свое усмотрение.
3. Не размораживайте овощи перед приготовлением.
4. Некоторые овощи нужно готовить в чаше для риса и накрывать алюминиевой фольгой.
5. Замороженную пищу нужно разделить или перемешать через 10-12 мин. Используйте для этого вилку/ложку с длинной ручкой.

Разновидность	Вес/Количество	Приблизит. время(в мин.)
Артишоки, целые	4 шт.	30-32
Аспарагус	453,6 г	12-14
Бобы,		
-Зеленые	227 г	12-14
-Резанные или целые	453,6 г	20-22
Свекла	453,6 г нарезанной	25-28
Брокколи	453,6 г	20-22
Брюссельская капуста	453,6 г	24-26
Капуста	453,6 г шинкованной	16-18
Сельдерей	227 г мелко нарезанный	14-16
Морковь	453,6 г тонко нарезанной	18-20
Цветная капуста	453,6 г	20-22
Кукуруза в початках	3-5 початка	14-16
Баклажаны	453,6 г	16-18
Грибы, целые	453,6 г	10-12
Лук	227 г мелко нарезанный	12-14
Пастернак	227 г	8-10
Горох	453,6 г в стручках	12-13
Перец, целый	до 4 средних (без начинки)	12-13
Картофель, целый	453,6 г – около 6 шт.	30-32
Брюква	1 средними кубиками	28-30
Шпинат	227 г	14-16
Тыква и цукини	453,6 г нарезанной	12-14
Репа	453,6 г нарезанной	20-22
Все замороженные овощи	284 г	28-50

ЯЙЦА

Разновидность	Вес/Кол-во	Приблизит, время (в мин.)
В скорлупе -Всмятку -Вкрутую	1-12 1-12	15-18 19-22
"В мешочек" Разбейте сырые яйца в чашку, приправьте солью, перцем и маслом или маргарином. -Всмятку -Вкрутую	1-4 1-4	10-12 12-14
Пашот 1. Налейте 2 чашки воды в чашу для риса и готовьте, пока не закипит. 2. Разбейте яйцо в маленькую чашу, налейте горячую воду в чашу для риса и готовьте, пока яйца не сварятся.		7-8 7-8

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

1. Время приготовления, указанное в таблице, предназначено для свежей или замороженной и полностью размороженной рыбе и морепродуктам. Перед приготовлением почистите рыбу.
2. Большинство рыбы и морепродуктов быстро готовится. Готовьте небольшими порциями.
3. Моллюски, устрицы и мидии могут открыться в разное время. Проверяйте раковины, чтобы не переварить их.
4. Вы можете готовить филе рыбы в чаше для риса, можно добавить масло, маргарин, лимон или соус.

Разновидность	Вес/Кол-во кусков	Приблизит. время(в мин.)
Моллюски в раковинах -Жесткие ракушки -Мягкие ракушки	453,6 г 8-12 шт.	10-12 8-10
Крабы (ноги/клешни)	227 г	20-22
Омар -Хвосты -Филе -Тушка, живой	2-4 шт. 453,6 г-567 г 453,6 г-567 г	16-18 18-20 18-20
Мидии (свежие в ракушках)	453,6 г	14-16
Устрицы (свежие в ракушках)	1361 г	18-20
Гребешки (свежие) -из залива (очищенные) -морские (очищенные)	453,6 г 453,6 г	14-16 18-20
Креветки -Средние неочищенные -Большие неочищенные	453,6 г 453,6 г	10-12 16-18
Рыба -Целая -Обработанная -Филе -Стейки	453,6 г - 340 г 453,6 г -340 г 453,6 г 453,6 г, 2,5 см толщиной	10-12 10-12 10-12 16-18

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжение:	220 В
Рабочая частота:	50 Гц
Мощность:	900 Вт

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Пароварка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон.	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Срок службы - 8 лет.

Производитель оставляет за собой право технические характеристики и дизайн изделий.