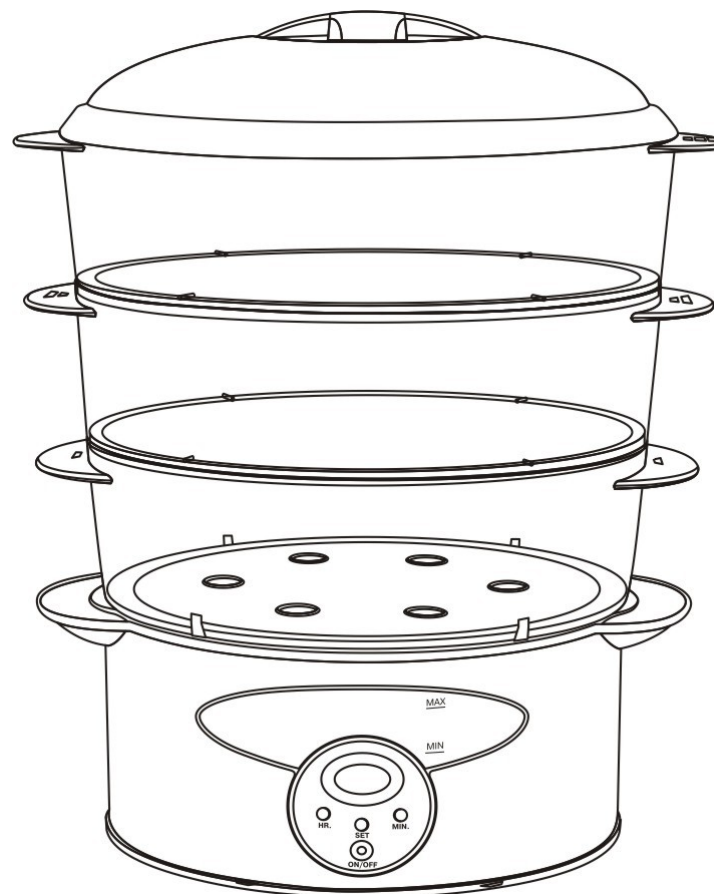


MARTA

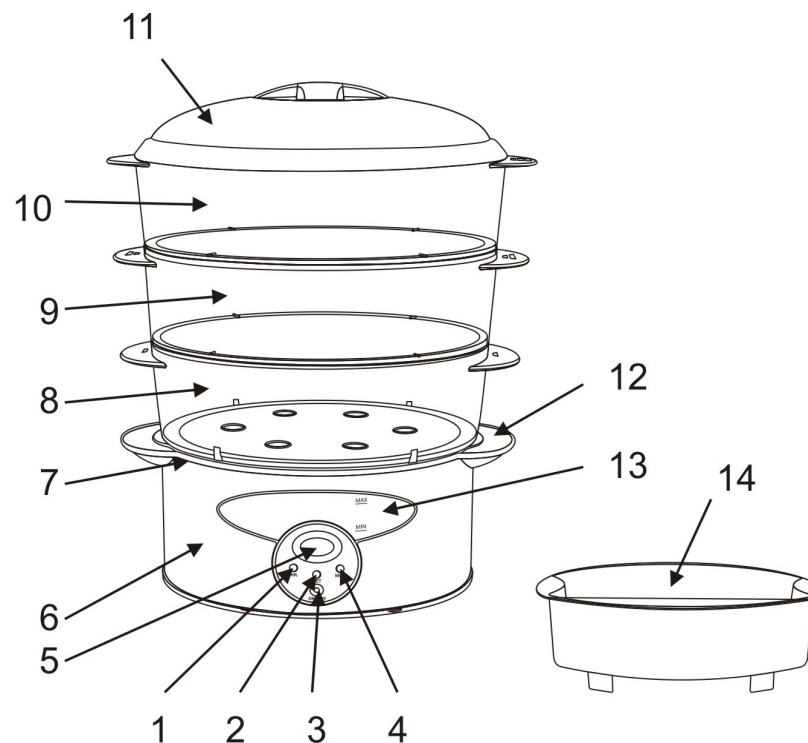
ПАРОВАРКА
Руководство по эксплуатации

MT-1922



ОПИСАНИЕ

1. Кнопка установки часов (HR)
2. Кнопка установки (SET)
3. Кнопка Вкл. / Выкл. со световым индикатором работы
4. Кнопка установки минут (MIN)
5. Жидкокристаллический дисплей
6. Корпус
7. Поддон для сбора конденсата
8. Нижняя паровая емкость
9. Средняя паровая емкость
10. Верхняя паровая емкость
11. Крышка
12. Отверстие для заполнения резервуара водой
13. Шкала уровня воды
14. Чаша для риса



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электронагревательных приборов необходимо соблюдать основные меры безопасности:

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Не прикасайтесь руками к горячим поверхностям, используйте прихватки и кухонные рукавицы.
- Во избежание опасности поражения электрическим током или возгорания не опускайте корпус прибора, электрошнур и вилку в воду или другие жидкости.
- При использовании прибора детьми необходим непосредственный контроль взрослых.
- Отключайте прибор от сети питания, если не пользуетесь им, при снятии или установке съемных частей, а также перед чисткой.

- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой. Во избежание поражения электрическим током или возгорания не пытайтесь самостоятельно разбирать или ремонтировать прибор. Для ремонта и регулировки прибора обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не пересекал острых краев и не касался горячих поверхностей.
- Перед тем как включить прибор в сеть, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Не перемещайте прибор, когда в нем находится горячая вода или пища.
- Используйте прибор строго по назначению.
- Открывая крышку работающего прибора, будьте осторожны - не обожгитесь горячим паром. Дайте возможность влаге, находящейся на крышке, стечь обратно в емкость с продуктами.
- Данный прибор и входящие в его комплектацию компоненты не предназначены для использования в микроволновых печах и на поверхности обычных плит.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в локальной электросети совпадает с напряжением прибора, указанным в таблице с техническими характеристиками.
- Удалите с прибора все этикетки.
- Перед первым использованием тщательно промойте крышку, чашу для риса, все паровые емкости и поддон для сбора конденсата теплой мыльной водой, сполосните и насухо вытрите.
- Протрите корпус и внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность.
- Наполните чистой водой резервуар для воды. Не допускается использование других жидкостей. Не используйте пищевые добавки при выпаривании воды. Убедитесь, что резервуар заполнен водой не выше максимальной отметки "MAX" и не ниже минимальной отметки "MIN".

ВНИМАНИЕ: Следите за тем, чтобы уровень воды не опускался ниже минимальной отметки.

- Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости на корпус прибора.
- Вы можете комбинировать количество паровых емкостей по Вашему усмотрению.
- Всегда кладите более крупные кусочки, имеющие более продолжительное время приготовления, в нижнюю паровую емкость.

- В чашу для приготовления риса положите рис или другие продукты и добавьте воды. Поместите чашу для приготовления риса в паровую емкость и накройте крышкой.
- Время приготовления на пару, указанное в рецептах паровой кухни, не является жестким требованием. Вы можете изменять его, в зависимости от размеров порций, степени предварительной обработки используемых продуктов и собственного вкуса. Используя три паровые емкости, можно готовить одновременно различные блюда, однако, следует иметь в виду, что эти блюда должны состоять из совместимых по запаху продуктов, так как выпариваемые из них соки и жир будут смешиваться.
- Для приготовления объемных блюд вы можете убрать дно одной из паровых емкостей (подтолкните снизу вверх) и из двух паровых емкостей создать одну.

ВНИМАНИЕ: Нижнюю паровую емкость нельзя использовать без дна.

- Углубления на дне паровых емкостей можно использовать для приготовления яиц.

НАЧАЛО РАБОТЫ

- Подсоедините электрошнур к сети питания. Нажмите на кнопку “On / Off” (Вкл. / Выкл.), при этом раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится <0:00>.

ТАЙМЕР

- Нажмите на кнопку «SET» (установка), на дисплее отобразится <0:20> (установка по умолчанию: 20 мин), и будет мигать надпись “STEAMER”.
- При помощи кнопок “HR” (час) и “MIN” (минута) установите необходимое время приготовления. С помощью кнопки “HR” можно установить 0 или 1 час, а при помощи кнопки “MIN” можно установить от 0 до 59 минут. Максимально допустимое время для ввода - 1 час.
- Если в течение 5 секунд Вы не вводите никаких дальнейших корректировок, прибор начинает работать автоматически. Надпись “STEAMER” на дисплее больше не мигает, при этом световой индикатор загорится красным светом.
- Если во время работы прибора необходимо изменить время приготовления, нажмите на кнопку “SET”.
- Для отмены работы нажмите на кнопку “ON/ OFF” (Вкл./ Выкл.)

ВНИМАНИЕ: Если вы заметили, что пар идет плохо или совсем не появляется, добавьте воды через отверстие для залива воды с боковой стороны.

- После окончания приготовления выключите прибор и отключите его от электросети.
- Снимайте паровые емкости с помощью прихваток или кухонных рукавиц.

УСТАНОВКА ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если Вы нажмете на кнопку “SET” (установка) сразу после ввода времени приготовления продуктов, на дисплее появится <00:00> и будет мигать надпись “TIMER” (таймер).
- С помощью кнопок “HR” (час) и “MIN” (минута) установите необходимое время отсрочки. Максимально допустимое время для ввода 12 час 59 минут. Если в течение 5 секунд Вы не вводите никаких дальнейших корректировок, прибор начинает обратный отсчет. Надпись “TIMER” на дисплее больше не мигает.
- По окончании отсчета прибор автоматически начнет процесс приготовления. На дисплее отобразится надпись “STEAMER”, и световой индикатор загорится красным светом.

РЕЖИМ ПОДОГРЕВА

- По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал (5 коротких звуковых сигналов), и световой индикатор загорится зеленым светом. Прибор будет работать в режиме подогрева (максимальное время – 1 час).
- По окончании работы режима подогрева прозвучит звуковой сигнал (3 коротких звуковых сигнала) и пароварка автоматически отключится.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ

- Данный прибор имеет функцию автоматического отключения при недостаточном количестве воды в резервуаре в процессе работы.
- После добавления необходимого количества воды нажмите на кнопку “SET” (установка) для продолжения процесса приготовления.

РАЗОГРЕВ: ХЛЕБ И ПОЛУФАБРИКАТЫ

- При разогреве хлеба ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от степени их охлаждения в холодильнике.
- При разогреве порций в чаше для риса равномерно разложите их по чаше, обязательно накройте чашу фольгой.

РИС И КРУПЫ

- Вы можете приготовить рис по различным рецептам, в зависимости от вида риса.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте туда воды в соответствии с требованиями приготавливаемого блюда. Закройте крышку и начните процесс приготовления.
- Если в процессе приготовления риса Вы хотите, чтобы он получился более мягким, увеличьте количество воды, приведенное ниже в таблице, на 1-2 столовые ложки. Для приготовления более твердого риса Вам следует уменьшить объем воды на то же самое количество.
- Спустя немного времени после начала приготовления (определенное для каждого вида риса), проверьте степень густоты и готовности риса, одновременно помешивая его.
- При помешивании риса будьте осторожны, снимая крышку, следите за тем, чтобы конденсат не попал в чашу для риса, так как это может привести к ухудшению его вкусовых качеств.
- При наполнении резервуара для воды используйте только чистую воду.
- После завершения процесса приготовления Вы можете добавить к рису различные приправы для придания ему новых вкусовых качеств.

Вид риса	Количество		Время приготовления (минуты)
	Рис	Вода	
Коричневый			
- Обычный	1/2 чашки	1 чашка 1 1/4 чашки	42-45
- Зашпаренный	1 чашка		45-50
Смесь длинных и канадских зерен			
- Обычный	170гр	1 1/2 чашки	56-58
- Быстрого приготовления	190гр	1 3/4 чашки	18-20
Быстрого приготовления	1 чашка	1 1/2 чашки	12-15
Белый			
- Обычный	1 чашка	1 1/2 чашки	45-50
- Длиннозерный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

- Тщательно помойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Время приготовления зависит от размеров порций, свежести продуктов и степени их предварительной обработки. При необходимости Вы можете изменять время приготовления.
- Не рекомендуется размораживать замороженные овощи перед приготовлением на пару.
- Некоторые замороженные овощи, которые готовятся в чаше для риса, необходимо накрывать во время приготовления фольгой.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешивать.

Наименование продукта	Вес (г)/ Кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
Целые артишоки	4 шт. (среднего размера)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобы		

- Зеленые	225	12-14
- Целые или нарезанные	450	20-22
Свекла (нарезанная)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста (нашинкованная)	450	16-18
Сельдерей (тонко нарезанный)	225	14-16
Морковь (тонко нарезанная)	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажан	450	16-18
Грибы (целые)	450	10-12
Лук репчатый (тонко нарезанный)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зеленый горошек (в стручках)	450	12-13
Перец (целый)	До 4-х штук среднего размера	12-13
Картофель (целый)	До 450 (примерно, 6 маленьких клубней)	30-32
Брюква	1, среднего размера	28-30
Шпинат	225	14-16
Тыквенные		
- Тыква и цуккини (нарезанные)	450	12-14
- Мускатная тыква	450	22-24
Репка (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- В таблице указано приблизительное время приготовления свежих или полностью размороженных морепродуктов и рыбы. Очистите рыбу и морепродукты до начала приготовления.
- Большинство видов рыбы и морепродуктов готовится очень быстро. Рекомендуется готовить маленькими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий могут раскрываться в разное время. Поэтому периодически проверяйте степень их готовности.
- Вы можете готовить рыбное филе в каше для приготовления риса без или с добавлением масла или маргарина, лимона и различных соусов.
- Варьируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта приготавливаемого блюда и степени обработки продуктов.

Наименование продукта	Вес (г)/ кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
Моллюски в раковинах		
- С жесткими раковинами	450	10-12
Крабы		
- Королевские крабы, лапки/клешни	225	20-22
- С мягкими раковинами	8-12 штук	8-10
Лобстеры		
- Шейки	2-4 штуки	16-18
- Отдельные части	450-563	18-20
- Целые, живые	450-563	18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Морские гребешки		
- Речные (очищенные)	450	14-16
- Морские (очищенные)	450	18-20
Креветки (в раковинах)		
- Средние	450	10-12
- Большие	450	16-18
Рыба		
- Целая	225-340	10-12

- Разделанная	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Нарезанная кусочками	450 (1 жирная)	16-18

МЯСО

Наименование продукта	Вес (г)/ кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
Говядина		
- Лопатка	450	28-30
- Рубленый бифштекс	450	16-18
- Тефтели	450	22-24
Цыпленок	450	
Разделанный	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Свинина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ЯЙЦА

Наименование продукта	Вес (г)/ кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
В скорлупе		
- Для варки всмятку	1-12 штук	15-18
- Для варки вкрутую	1-12 штук	19-22
"Яйца в чашке"		

Приготовьте смесь из яиц и молока. Добавьте при необходимости соль, перец, масло или маргарин.		
- Для приготовления всмятку	1-4	10-12
- Для приготовления вкрутую	1-4	12-14
Яйцо-пашот (яйцо, сваренное без скорлупы в кипятке)		
Шаг 1: Налейте 2 чашки воды в чашу для приготовления риса и начните ее выпаривание.		7-8
Шаг 2: Разбейте яйцо в небольшую чашу. Постепенно влейте его в горячую воду в чаше для приготовления риса и ждите конца приготовления.		7-8
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока. Добавьте соль и перец. Перемешайте яйца спустя 10-12 минут после начала приготовления	-	20-22

ЧИСТКА И УХОД

- Отсоедините электрошнур от сети питания. Перед чисткой пароварки убедитесь в том, что прибор остыл.
- Удалите конденсат с поддона для сбора конденсата и воду из резервуара для воды.

- Опустите крышку и поддон в теплую мыльную воду. Тщательно промойте и ополосните. Перед установкой на место тщательно вытрите.
- Налейте в резервуар для воды теплую мыльную воду. После очистки тщательно ополосните резервуар от остатков моющего средства и насухо протрите его.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- После некоторого периода использования (7-10 раз) на нагревательном элементе может образоваться накипь. При очистке нагревательного элемента от накипи наполните резервуар для воды до максимального уровня и добавьте немного уксуса. При чистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте поддон для сбора конденсата, паровые емкости и крышку. Установите таймер на 20-25 минут.
- Ополосните резервуар для воды холодной водой и насухо протрите.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 - 240 Вольт, 50 Герц
Номинальная мощность	650 Ватт
Максимальная мощность	900 Ватт
Вес нетто/ брутто	2,4 кг / 3,2 кг
Размеры (Д x Ш x В)	307 мм x 280 мм x 305 мм

Завод-изготовитель:

ETERNAL (GUANGDONG) ELECTRIC HOLDING LTD.

LONGZHOU WEST ROAD LONGJIANG TOWN, SHUNDE DISTRICT FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA

Итэнэл (Гуандун) Илектрик Хэулдинг Лтд.

Лунчжоу Вест Рэуд Лунцзян Таун, Шуньдэ Дистрикт Фошань Сити, Гуандун, КРН