

LUMME

ПАРОВАРКА

Руководство по эксплуатации

LU-1403



ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Нижняя паровая емкость
3. Верхняя паровая емкость
4. Крышка
5. Таймер
6. Ножки
7. Световой индикатор



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание повреждений в процессе использования и сохраните ее для справок в дальнейшем. Обратите особое внимание на меры безопасности.
- 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.
- 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.
- Перед первым использованием тщательно промойте крышку и паровые емкости 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.
- Установите 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.
- 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 две 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.

ВНИМАНИЕ: Нижнюю паровую емкость нельзя использовать без дна.

ТАЙМЕР

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Подключите прибор к электросети, при этом загорится световой индикатор.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту).
- По истечении заданного времени пароварка автоматически выключится.
- После окончания приготовления отключите прибор от электросети.

- Снимайте паровые емкости с помощью прихваток или кухонных рукавиц.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ

- Данный прибор имеет функцию автоматического отключения нагревательного элемента при недостаточном количестве воды в резервуаре в процессе работы.

РАЗОГРЕВ: ХЛЕБ И ПОЛУФАБРИКАТЫ

- При разогреве хлеба ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от степени их охлаждения в холодильнике.

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.
- 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
Репа (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.
- 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 - С мягкими раковинами	225 8-12 штук	20-22 8-10
Лобстеры - Шейки - Отдельные части - Целые	2-4 штуки 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Гребешки - Речные (очищенные) - Морские (очищенные)	450 450	14-16 18-20
Креветки (в раковинах) - Средние - Большие	450 450	10-12 16-18
Рыба - Целая - Разделанная - Филе - Нарезанная кусочками	225-340 225-340 450 450 (1 жирная)	10-12 10-12 10-12 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

ЧИСТКА И УХОД

- Отсоедините электрошнур от сети питания. Перед чисткой пароварки убедитесь в том, что прибор остыл.
- Удалите воду из резервуара для воды.
- Тщательно промойте крышку и паровые емкости в теплой мыльной воде 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.
- Протрите корпус прибора мягкой влажной тряпочкой.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств.
- Нельзя мыть прибор и его части в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 - 240 Вольт, 50 Герц
Мощность	400 Ватт
Вес нетто/ брутто	1,20 кг / 1,37 кг
Размеры (Д x Ш x В)	210 мм x 210 мм x 210 мм

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Завод-изготовитель:

HIKING ELECTRONIC CO., LTD

RM514 AOLISHAI BUILDING, NO958 QIANHU NORTH ROAD, NINGBO, CHINA

Хикинг Электроник Ко., Лтд

Рм514 Аолишай Билдинг, №958 Тсенху Норф Роуд, Нинбо, КНР