



Руководство по эксплуатации

**ПАРОВАРКА** модель 501K



## 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 изделия .....	3
Общее описание изделия .....	3
Правила безопасности .....	4
Подготовка к использованию .....	4
Сборка изделия .....	4
Полезные советы .....	9
Кулинарные рецепты .....	10
Гарантия и сервисное обслуживание .....	11
Технические характеристики .....	11

## 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. Основание
2. Крышка
3. Съемная ручка дна
4. Паровая корзина №3 (номер указан на ручках)
5. Дно емкости на защелках с углублениями для яиц (3 шт.)
6. Паровая корзина №2 (номер указан на ручках)
7. Паровая корзина №1 (номер указан на ручках)
8. Емкость для конденсата
9. Отверстие для долива воды
10. Емкость для воды
11. Указатель максимального уровня воды
12. Нагревательный элемент.
13. Окошко контроля уровня воды
14. Таймер
15. Световой индикатор включения

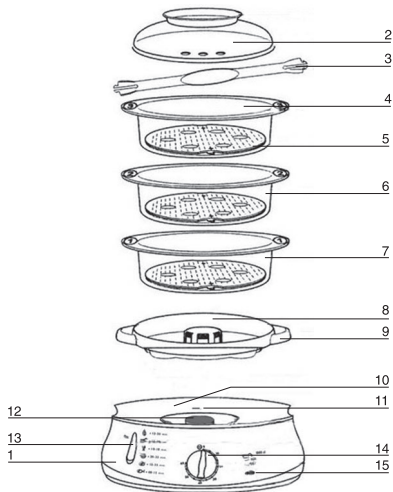


Рис. А

## Правила безопасности

- 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.
- Проверьте наличие воды в емкости изделия перед его включением.
- Не разбирайте изделие во время работы, не пытайтесь снять любую часть изделия (кроме верхней крышки) во время его работы. Если возникла необходимость открыть крышку пароварки во время ее работы, проявляйте особую осторожность – горячие струи пара могут обжечь. При открывании изделия используйте кухонные варежки или полотенце для защиты от пара.
- Не наливайте воду в емкость выше отметки «MAX» окошка (13) см. рис. А.
- Проявляйте осторожность при сборке пароварки. Неверная сборка может привести к выбросу пара.
- 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 изделие 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 изделия

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

Соберите паровые корзины (4,6,7) установив дно (8) изнутри и закрепив защелками по краям. Дно (5) взаи-

мозаменяемое для всех трех паровых корзин. При необходимости извлечения готовых (разварившихся) продуктов из пароварки неповрежденными (например, целой рыбы) в паровую корзину (4) необходимо дополнительно установить ручку (3). Ручку (3) следует устанавливать в крестообразные прорези дна (5) до щелчка

(см. рис. 5). Избегайте резких изгибов ручки (3) при установке, это может привести к поломке ручки. Ручка (3) может быть установлена только в паровую корзину, накрываемую крышкой (2). Готовые продукты извлекаются за ручку (3) вместе с дном (5). Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность. Налейте



Рис 1.

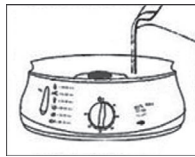


Рис 2.



Рис 3.

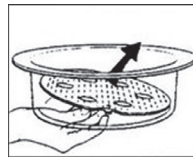


Рис 4.

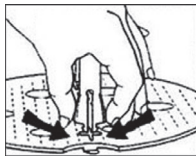


Рис 5.



Рис 6.



Рис 7.

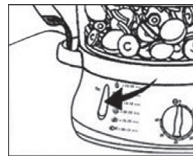


Рис 8.

чистую воду в емкость (10) до отметки «MAX» окошка (13) максимальный уровень воды также можно контролировать по отметке (11) на внутренней поверхности емкости для воды (10), что обеспечит работу пароварки в течение 60 минут ( см. рис.2). Не допускайте превышения максимального уровня воды. Во время процесса приготовления пищи, возможен долив воды через отверстие (9) как показано на рис. 1.

**Внимание! Избегайте использования в пароварке загрязненной, слишком жесткой воды или воды с примесями. Это может испортить вкусовые качества приготовляемых блюд или приведет к образованию излишней накипи на нагревателе (12)**

Установите емкость для конденсата (8) на основании (1) изделия. Затем установите собранную паровую корзину № 1 с продуктами для приготовления, а при необходимости – и паровые корзины № 2, № 3. Накройте верхнюю паровую корзину крышкой (2) Подключите пароварку к сети. Установите таймером (14) время необходимое для приготовления продуктов (см. рис. 7). При этом включится нагрев и индикатор (15). Для приготовления больших блюд (целый цыпленок, утка) возможно объединение трех паровых корзин в одну емкость. Для этого дно (5) устанавливается только в нижнюю па-

ровую корзину (7). При этом полезный объем пароварки достигает 10 л. Не устанавливайте время таймером (14) при отключенной от сети пароварке, так как таймер начнет обратный отсчет времени сразу, независимо от подключения пароварки к сети. Ориентировочное время приготовления различных продуктов приведено в таблице 1. В случае необходимости времени приготовления более 60 минут, добавьте таймером (14) дополнительное время, после окончания основного времени с обязательным добавлением воды в емкость (10). Также следует опорожнить емкость для конденсата (8). Пароварке требуется некоторое время для образования пара, и только после этого начинается приготовление продуктов. Поэтому минимальное время, которое можно задать таймером (14) - 10 минут. Даже если Вы установите таймером (14) меньшее время, пароварка все равно будет работать минимум 10 минут. Всегда устанавливайте в нижнюю паровую корзину дно (5). Перед включением пароварки обязательно проверьте уровень воды в емкости (рис.8), при необходимости долейте воду. Не перегружайте продуктами паровые корзины. Всегда оставляйте место для свободного прохождения пара.

	Продукты	Категория	Кол-во	Время готовки	Примечание
<b>Овощи</b>	Зеленый горошек	Замороженный Свежий	600 г	35-40 мин 25-30 мин	Помешивайте во время готовки
	Брокколи	Замороженная Свежая	400 г	17-20 мин 15-18 мин	Помешивайте во время готовки
	Капуста	Свежая Листовая	400 г	35-40 мин	Помешивайте во время готовки
	Грибы	Свежие	200 г	12-15 мин	Помешивайте во время готовки
	Картофель	Свежий Замороженная «соломка»	400 г	18-22 мин 20-25 мин	Помешивайте во время готовки
	Шпинат	Свежий Замороженный	250 г	8-10 мин 15-20 мин	
	Спаржа	Свежая Замороженная	400 г	13-15 мин 15-18 мин	Помешивайте во время готовки

	Продукты	Категория	Кол-во	Время готовки	Примечание
<b>Крупы</b> (варятся в глубокой тарелке)	Бобы	Свежие Замороженные	400 г	18-20 мин	Помешивайте во время готовки Помешивайте во время готовки Добавьте в посуду 300-600 мл воды Добавьте 500 мл воды
	Морковь резаная	Свежая	400 г	20-22 мин	
	Рис	Белый Коричневый дикий	400 г 200 г	30 мин 35 мин	
	Гречневая		400 г	25-30 мин	
<b>Рыба / морепродукты</b>	Креветки	Свежие	400 г	6-10 мин	
	Омар	Замороженный	400 г	20-22 мин	
	Филе рыбы	Свежее Замороженное	250 г	10-12 мин 15-20 мин	
<b>Мясо / птица</b>	Курица	Филе	250 г	12-15 мин	
	Свинина	Бифштекс, филе	400 г	10-15 мин	
	Говядина	Филе, вырезка	250 г	10-15 мин	



## Полезные советы

Помещайте крупные части продуктов в нижнюю паровую корзину (7) (помечена цифрой 1 на ручках см. рис. А).

Возможно одновременное приготовление нескольких блюд в различных паровых корзинах. Учтите, что аромат некоторых блюд может испортить вкус одновременно приготовляемых продуктов. Яйца можно готовить непосредственно в емкости для конденсата (8) накрыв емкость крышкой (2) см. рис.А. При необходимости приготовления более 6 яиц, установите паровую корзину 7 (см. рис А) и разместите яйца в предназначенные для этого углубления (см. рис б) и накройте крышкой (2) рис. А. 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 возмож-

ности разрежьте все продукты на кусочки одинакового размера. Вы можете использовать конденсат, оставшийся после использования пароварки в емкости (8) (см. рис. А) для приготовления супов, соусов или бульонов. Если залить в емкость для воды горячую воду, это сократит 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 для приготовления 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. В емкость для воды 10 (см. рис А) перед приготовлением можно добавить специи для улучшения вкуса продуктов.

## Кулинарные рецепты

*(рассчитаны примерно на 3 персоны)*

### **Рыбное рагу с морковью.**

Возьмите 3 средние моркови, 1 помидор, 1 небольшую головку лука, 150 г рыбы, например семги или горбуши, черный перец, хмели-сунели и соль (по вкусу). Разделайте рыбу на кусочки средней величины, натрите очищенную морковь на крупной терке, порежьте помидор, мелко нарежьте лук. Поместите продукты в паровую корзину и готовьте 35-45 минут. За 5 минут до готовности добавьте приправы и соль по вкусу.

### **Запеканка с сыром и овощами.**

Возьмите 1 баклажан, 1 средний кабачок, 1 болгарский перец, нарежьте небольшими кубиками, добавьте 150 г твердого тертого сыра, 1 яйцо и тщательно перемешайте. Поместите в паровую корзину пароварки тарелку и выложите на нее полученную массу, накройте фольгой и готовьте 25-30 минут. Готовую запеканку посыпьте измельченной зеленью или приправами.

### **Рис «по-восточному».**

Рис для этого блюда (1 стакан) готовится так, как описано в таблице 1 «приготовление круп». Поставьте глубокую тарелку в паровую корзину, высыпьте в нее стакан белого длиннозерного риса, положите столовую ложку масла и приправы карри по вкусу и перемешайте. Добавьте мелко резанный лук, куриный бульон или воду. Накройте продукты крышкой и готовьте, как описано в таблице 1. Готовый рис посолите и поперчите по вкусу.

### **Кекс «мраморный».**

Это красивое блюдо позволит Вам удивить гостей или быстро соберет за столом всю семью. Возьмите 5 яиц, отделите белки от желтков и взбейте до образования устойчивой

пены. В полученную массу добавьте желтки, при помешивании постепенно добавьте 2/3 стакана муки, 1/2 стакана сахарного песка и ванилин на кончике ножа, окончательно перемешайте до получения теста. Отделите половину и добавьте в нее 3 столовые ложки какао. Поместите в корзину пароварки неглубокую тарелку и выстелите ее фольгой. Выложите на фольгу поочередно тесто с какао и без. Накройте паровую корзину фольгой и готовьте 35-45 минут. Готовый кекс выньте из пароварки и отделите от фольги, нарежьте его тонкими кусочками. Подавайте с фруктовым соком или джемом.

#### ***Фаршированные болгарские перцы.***

Отварите стакан белого длиннозерного риса, как описано в таблице 1 «приготовление круп». Натрите на крупной терке 1 среднюю морковь, мелко нарежьте 1 небольшую головку лука. Перемешайте продукты с 200 г мясного фарша и отваренным рисом, посолите по вкусу. Из 6 крупных болгарских перцев удалите семена. Наполните перцы фаршем и готовьте в паровой корзине пароварки 35-40 минут.

Приятного аппетита!

## **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](http://www.ladomir.ru)

## **Технические характеристики изделия**

Технические параметры:

Напряжение сети 220 В

Род тока – переменный 50 Гц

Мощность 700 Вт

Максимальная емкость для воды 1 л

Максимальная емкость для продуктов 10 л

Максимальное время таймера – 60 минут

### **СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ:**

Пароварка 501К  
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 C-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

