



[www.sima-land.ru](http://www.sima-land.ru)

Оптово-розничный интернет-магазин

**Электрическая пароварка  
Ладомир  
Модель М501  
Инструкция по эксплуатации**

**ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

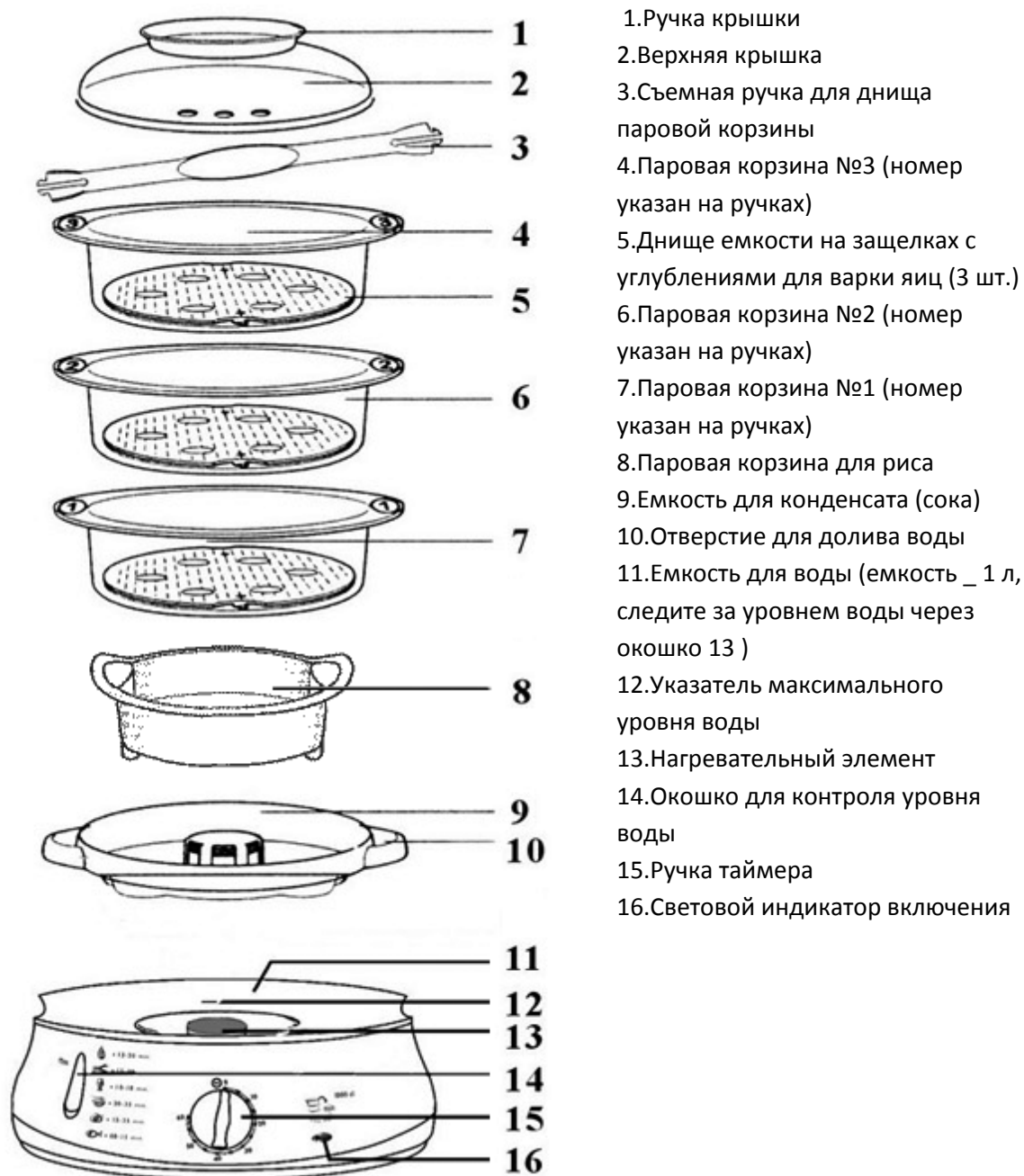
- Всегда проверяйте наличие воды в емкости пароварки перед ее включением.
- Не оставляйте работающую пароварку без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с пароваркой. Проявляйте особое внимание при пользовании пароваркой в присутствии детей.
- Не разбирайте пароварку во время работы, не пытайтесь снять любую часть пароварки (кроме верхней крышки) во время ее работы. Если возникла необходимость открыть крышку пароварки во время ее работы, проявляйте особую осторожность, горячие струи пара могут обжечь. При открывании пароварки всегда используйте кухонные варежки или полотенце для защиты от пара.
- Не наливайте воду в емкость пароварки выше отметки MAX.
- Проявляйте осторожность при сборке пароварки. Неверная сборка может привести к выбросу пара.
- Никогда не погружайте основание пароварки в воду. Для чистки протрите основание пароварки слегка влажной тканью.

Всегда отключайте сетевой шнур пароварки перед мойкой или чисткой ее частей.

- Пароварка предназначена для одновременного приготовления пищи для бытового портебления. Не используйте пароварку в коммерческих целях или для обработки большого количества продуктов.
  - Не используйте пароварку, если поврежден сетевой шнур или основание, а также при любых других неисправностях. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать пароварку. Основание пароварки защищено от несанкционированного вскрытия специальными винтами под специнструмент. Основание пароварки не содержит никаких частей или предохранителей, которые нуждались бы в регулировке или замене пользователем. При возникновении любых неисправностей обратитесь в сервисную мастерскую.
  - Пароварка не предназначена для использования вне помещений.
  - Не используйте пароварку на наклонных, скользких или неустойчивых поверхностях.
  - Не допускайте, чтобы излишки сетевого шнура свешивались с поверхности стола или соприкасались с нагретыми поверхностями.
  - Паровые корзины изготовлены из прочного пластика, однако резкие удары могут расколоть их.
- Оберегайте паровые корзины от ударов и падения.**



## ОПИСАНИЕ



### 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 частей согласно рис. А).



Соберите паровые корзины 4,6,7 (см. рис 3), установив днище 5 изнутри и закрепив защелками по краям. Днище 5 одинаковое (взаимозаменяемое) для всех трех паровых корзин.

Устанавливайте днище корзин так, чтобы выемки для яиц оказались внутри. Соберите все три паровые корзины (см. рис 3). При необходимости извлечения

готовых (разварившихся) продуктов из пароварки

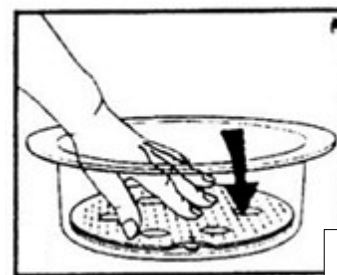
неповрежденными (например, целой рыбы), паровую корзину 4

можно оборудовать ручкой 3. Ручку 3 следует устанавливать в

крестообразные прорези днища 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.



3

Не используйте ручку 3 в составе нижних паровых

корзин – она будет мешать плотно установить

верхнюю корзину. После установки ручки станет

возможным извлечение продуктов из пароварки

неповрежденными, для чего аккуратно отстегните от

паровой корзины днище 5 (см. рис 4)

и извлеките готовые продукты за ручку 3 вместе с

днищем 5.

Поместите основание пароварки на ровную и

устойчивую поверхность. Налейте чистую воду в

емкость до отметки «МАХ» окошка 13 (максимальный

уровень воды также можно контролировать по

верхнему краю выступа 11 на внутренней поверхности

емкости). Емкость рассчитана на объем воды 1 литр,

что обеспечит работу пароварки на протяжении 60

минут. (См. рис 2.) Не допускайте превышения 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

приготавливаемых блюд или приведет к образованию

излишней накипи на нагревателе 12.

Установите емкость для конденсата 8 на основание

пароварки. Затем установите собранную паровую

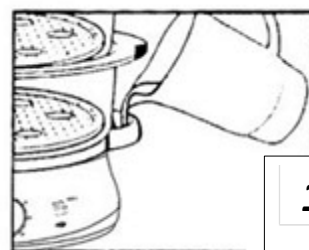
корзину 1

с продуктами для приготовления, а при

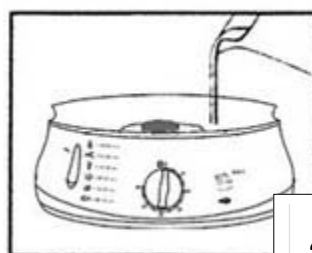
необходимости – и паровые корзины 2 и 3. Накройте

верхнюю паровую корзину крышкой 2.

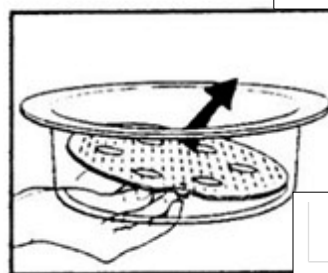
Для приготовления больших блюд (целый цыпленок,



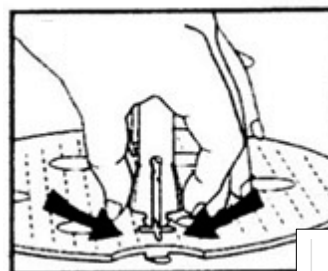
1



2



4



6



[www.sima-land.ru](http://www.sima-land.ru)

Оптово-розничный интернет-магазин

утка) возможно объединение трех паровых корзин в одну емкость. Для этого верхние паровые корзины 4 и 6 устанавливаются без дна, а днище 5 устанавливается только в нижнюю паровую корзину 7. При этом полезный объем пароварки достигает 10 л. Подключите пароварку к сети.

Установите регулятор 14 на требуемое для приготовления продуктов время (см. рис. 7).

При этом включится нагрев, о чем свидетельствует горение индикатора 15.

Не устанавливайте время регулятором 14 при отключенной от сети пароварке, так как таймер начнет обратный отсчет времени сразу, независимо от подключения пароварки к сети. Всегда сначала подключайте пароварку к сети, а затем устанавливайте желаемое время регулятором

14. Ориентировочно время приготовления различных продуктов приведено в таблице 1.

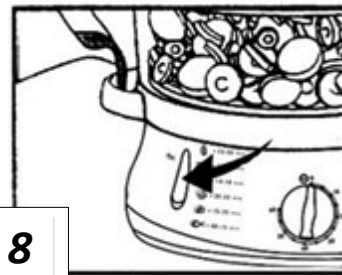
При необходимости приготовления пищи в течение более 60 минут, просто установите таймер после окончания отсчета на дополнительное время. Обязательно добавьте воду в резервуар (см. рис. 8), так как емкость резервуара 1 литр рассчитана на непрерывное время работы пароварки в течение не более 60 минут. Также может потребоваться опорожнить емкость для конденсата 8 (см. рис. А).

Пароварке требуется некоторое время для образования пара, и только после этого начинается приготовление продуктов. Поэтому минимальное время, которое можно задать таймером – 10 минут. Даже если Вы установите регулятором 14 меньшее время, пароварка все равно будет работать минимум 10 минут.

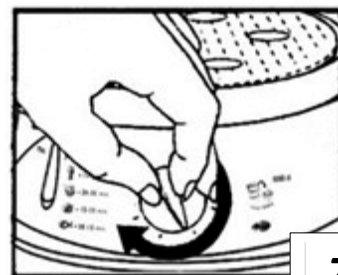
Всегда устанавливайте в нижнюю паровую корзину днище 5.

Перед включением пароварки обязательно проверяйте уровень воды в емкости (рис.8), при необходимости долейте воды.

Не перегружайте продуктами паровые корзины. Всегда оставляйте место для свободного прохождения пара.



8



7



Таблица 1

	Продукты	Категория	Ко-во (вес)	Время готовки, мин	Примечание
1 Овощи	Зеленый горошек	Замороженный свежий	600 г	35-40 25-30	Помешивайте во время готовки
	Брокколи	Замороженный свежий	400 г	17-20 15-18	Помешивайте во время готовки
	Капуста	Свежая листовая	400 г	16-18	Помешивайте во время готовки
	Грибы	Свежие	400 г	12-15	Помешивайте во время готовки
	Картофель	Свежий Мороженный-«соломка»	400 г	20-27 20-25	Помешивайте во время готовки
	Шпинат	Свежий замороженный	250 г 400 г	8-12 15-25	
	Спаржа	Свежая замороженная	400 г	13-15 15-18	Помешивайте во время готовки
	Бобы	Свежие замороженные	400 г	18-20	Помешивайте во время готовки
	Морковь резаная	Свежая	400 г	20-22	Помешивайте во время готовки
2 Крупы (варятся в глубокой тарелке)	Рис	Белый	400 г	30-40	Добавьте в посуду 300-600 мл воды
		Коричневый (дикий)	300 г	35-45	
	Гречневая		400 г	25-30	Добавьте в посуду 500 мл воды
3 Рыба / морепродукты	Креветки	Свежие	400 г	6-10	
	Омар	Замороженный	400 г	20-22	
	Филе рыбы	Свежее Замороженное	250 г	10-12 12-15	
4 Мясо и птица	Курица	Филе	250 г	15-25	
	Свинина	Бифштекс, кусочки	400 г	10-15	
			450 г	20-27	
Говядина	Филе, вырезка	250 г	10-15		

**Технические характеристики:**

Напряжение 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

Вес 2,3 кг

Размеры 312 мм X 240 мм X 420 мм

Срок службы \_ 5 лет