

Производитель: GUANGDONG SHUNDE FOREIGN TRADE DEVELOPMENT CO.,LTD.
Адрес производителя: NO.12 RONGQI MAIN ROAD, RONGGUI, SHUNDE, GUANGDONG, P.R.C.
Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"
Адрес: 630501, Российская Федерация, Новосибирская область, Краснообск, 221.
Тел./Факс: +7 383 2105430

www.sakura-dt.com



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пароварка электрическая SA-7213A/SA-7213GR



RoHS CE EAC

Номер партии:

Дата изготовления:

IPX0

Three safety icons: a triangle with a horizontal line, a circle with a horizontal line, and a crossed-out trash can.

Максимальный объем: 5,0 л

Таймер на 60 минут

Мощность: 500 Вт

Защита от перегрева / Автоотключение

Количество паровых корзин: 2

Индикация уровня воды

Параметры электросети: 220-240 В, 50/60 Гц

Долив воды во время приготовления

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Паровая корзина | 6. Паровая корзина |
| 2. Отверстия для выхода пара | 7. Основание (база) |
| 3. Ручка для переноски | 8. Ножки |
| 4. Крышка | 9. Переключатель (таймер) |
| 5. Крепление | 10. Световой индикатор работы |

ДЛЯ ЗАМЕТОК

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары (упаковку, чехлы, шланги, насадки, пылесборники, батарейки, ножи, фильтры, пульта ДУ, аккумуляторы, колбы, тарелки, трубки).



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

- Перед начальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Если пароварка не используется, отключайте ее от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность прибора в сервисном центре.
- Нельзя использовать прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после падения или при повреждениях. Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.
- Пароварка должна устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте ее на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, плит), занавесок и под навесными потолками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Перед тем, как подключить пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может повредиться. Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды.
- Не допускается использование чаш пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь в емкость.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Необходимо всегда выключать прибор:
 - сразу после использования;
 - при перемещении прибора;
 - перед мытьем.
- Не разрешается помещать основание пароварки в воду.
- Использовать только в бытовых целях. Не разрешается использование прибора в промышленных или коммерческих целях.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Снимите с прибора все этикетки.
Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, а также внутреннюю поверхность емкости для воды. Ополосните и высушите.

РАБОТА

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность на расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.
- Вставьте кольцо в резервуар для воды, заполните его водой до отметки:
MIN – если вы будете готовить менее 30 минут
MAX – если вы будете готовить более 30 минут

ВНИМАНИЕ! Наливайте в резервуар только чистую воду. Не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок, в том числе приправ. Не заливайте воду выше отметки MAX.

- Установите поддон и паровые корзины на базу в нужном порядке.
- ВНИМАНИЕ!** Не используйте пароварку, если не установлены поддон, паровые корзины и крышка.
- Положите продукты в паровую корзину. Крупные куски продуктов рекомендуется класть в нижнюю паровую корзину.
- Накройте верхнюю корзину крышкой и установите крепления для корзин в специальные отверстия.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, установите на таймере нужное время работы пароварки. После включения пароварки процесс парообразования начнется примерно через 30 секунд. Если необходимо установить время меньше 10 минут, то таймер следует повернуть больше, чем на 10 минут, и затем установить на нужное время.

ВНИМАНИЕ! Таймер начинает работать, даже если пароварка не включена в сеть. Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых корзин во избежание ожога.

- По окончании установленного времени прозвучит щелчок, и пароварка автоматически отключится.

ВНИМАНИЕ! Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и паровых корзин. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар; подержите крышку над паровой корзиной, чтобы с нее стекла вода.

Не дотрагивайтесь до паровых корзин! Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

- После использования отключите пароварку от сети. Дождитесь полного остывания пароварки перед ее очисткой.

ВНИМАНИЕ! Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, хотя остальные компоненты пароварки уже остыли.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. База	1 шт.
2. Паровая корзина	2 шт.
3. Крышка	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	500 Вт
Общий объём:	5,0 л (2,5 + 2,5)
Объем резервуара для воды	0,48 л
Таймер	есть, на 60 мин.
Размеры в упаковке (Д*Ш*В):	200 * 200 * 150 мм

МЯСО И ПТИЦА

Курица	Разделанная	400 г	20-22	Срежьте лишний жир
Свинина	Вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г	26-28	Срежьте лишний жир
Говядина	Куски филе, филейная часть или огузок	400 г	22-28	Срежьте лишний жир
Сосиски	Готовые	400 г	12-15	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Моллюски	Свежие	400 г	8-10	
Креветки	Свежие	400 г	6	Готовьте до розового цвета
Мидии	Свежие	400 г	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. по 400 г	20-22	Готовьте до красного цвета
Рыбное филе	Свежее Мороженое	250 г 250 г	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

РИС

Рис белый	Обычный	1 чашка риса/ 1,5 чашки воды	45-50	При приготовлении помешивайте
	Длинный	1 чашка риса/ 1,7 чашки воды	50-55	
Рис быстрого приготовления		1 чашка риса/ 1,5 чашки воды	12-15	При приготовлении помешивайте

ЭКСПЛУАТАЦИЯ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму пароварку.
- Перед очисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть паровые корзины, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, выбрав «легкий» режим мытья посуды.
- Регулярно очищайте нагревательный элемент.
- Храните пароварку в сухом прохладном месте.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования на нагревательном элементе пароварки может образоваться накипь. Это естественный процесс, он зависит от жесткости используемой воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

- Смешайте уксус и воду в пропорции 1:1 и залейте в резервуар.
- **ВНИМАНИЕ!** Другие чистящие средства запрещены!
- Установите поддон, паровые корзины, закройте крышкой и включите пароварку.
- Поставьте таймер на 20-25 минут.
- **ВНИМАНИЕ!** Если уксус начинает выливаться за края резервуара, отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте немного жидкости.
- По окончании работы таймера отключите пароварку, дайте ей полностью остыть перед тем, как вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон, паровые корзины, установите крышку, включите прибор и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровые корзины и крышку и уберите до следующего использования.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для сокращения времени приготовления можно наливать в резервуар горячую воду.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера приготавливаемого продукта, от расположения продукта в контейнере. Рекомендуется помещать маленькие куски продукта в верхний контейнер, а большие в самый нижний контейнер.
- Если какой-либо из продуктов требует меньшего времени приготовления, чем остальные, во время работы пароварки осторожно откройте крышку с помощью прихватки и добавьте продукты.
- Большие количества продуктов следует перемешивать в состоянии полуготовности.

- Убедитесь, что ароматы готовящихся продуктов подходят друг к другу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на другие продукты.
- Время приготовления в верхней чашке обычно на 5 минут дольше, чем в нижней.
- Жидкость, накапливающаяся на поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона или основы для соуса.
- Не заполняйте паровую корзину продуктами полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожицу.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время, так как они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не рекомендуется размораживать перед приготовлением в пароварке. Через 10-12 минут после начала приготовления замороженные овощи необходимо перемешать.

МЯСО И ПТИЦА

- Перед приготовлением желательно удалить весь лишний жир. Идеально подходит для приготовления на пару мясо для гриля.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед приготовлением.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте приправы во время приготовления для придания вкуса продуктам.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Замороженная рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, но при этом увеличится время их приготовления.
- Используйте ломтики лимона для придания дополнительного вкуса рыбе и морепродуктам.

РИС И КРУПЫ

- Положите рис в любую пластиковую или стеклянную термостойкую емкость, подходящую по размерам, добавьте в нее воды согласно рекомендациям (на 1 стакан риса – примерно 1,5-1,7 стаканов воды), посолите по вкусу. Установите емкость в нижнюю паровую корзину, закройте крышкой и включите пароварку.
- Чтобы рис получился мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твердым – на столько же меньше рекомендованного количества.
- Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимая крышку, следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Наливайте в резервуар только чистую воду.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вид	Вес/ Кол-во штук	Время приготовления (мин)	Рекомендации
---------	-----	------------------	---------------------------	--------------

ОВОЩИ

Артишоки	Свежие	3-4 средних	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая	400 г	13-15	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
	Замороженная	400 г	16-18	
Брокколи	Свежая	400 г	16-18	
	Замороженная	400 г	15-18	
Морковь (нарезанная)	Свежая	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Свекла (нарезанная)	Свежая	400 г	25-28	При приготовлении помешивайте
Цветная капуста	Свежая	400 г	16-18	При приготовлении помешивайте
	Замороженная	400 г	18-20	
Белокачанная капуста (нарезан.)	Свежая	400 г	16-18	При приготовлении помешивайте
Шпинат	Свежий	250 г	8-10	При приготовлении помешивайте
	Замороженный	250 г	18-20	
Бобы	Свежие	400 г	18-20	При приготовлении помешивайте
Горох	Свежий	400 г	10-12	При приготовлении помешивайте
	Замороженный	400 г	15-18	
Кукуруза	Свежая	3-5 початков	14-16	При приготовлении помешивайте
Картофель	Свежий	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Грибы (целые)	Свежие Замороженные	400 г	10-12 15-18	При приготовлении помешивайте