

# Maxwell

моя первая любовь

## Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>3</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>8</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>12</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>17</b>
<b>RO</b> Instrucțiune de exploatare	<b>22</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>26</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>29</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>34</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>39</b>

[www.maxwell-products.com](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru)

Пароварка  
MW-1201 W



## ПАРОВАРКА

### ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Емкость для варки риса
3. Верхняя паровая чаша
4. Нижняя паровая чаша
5. Отверстие для заливки воды
6. Поддон для сбора конденсата
7. Кольцо нагревательного элемента
8. Нагревательный элемент
9. Корпус пароварки
10. Шкала уровня воды
11. Таймер
12. Индикатор работы

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- Используйте данный прибор только по его назначению, как описано в инструкции.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Используйте только съемные детали, входящие в комплект поставки.
- Прежде чем подключить пароварку к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте устройство на ровную, устойчивую поверхность.
- Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Перед включением убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Будьте внимательными при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы выпустить пар, медленно приподнимите крышку, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.

# РУССКИЙ

---

- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Запрещается оставлять устройство включенным в сеть без присмотра.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой, а также снятием/установкой съемных деталей.
- Для отключения пароварки установите таймер в положение «OFF/выключено», а затем выньте сетевую вилку из розетки.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих или острых поверхностей.
- Держите прибор и сетевой шнур вдали от горячих поверхностей, источников тепла и острых предметов.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Храните прибор в месте недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями. Не разрешайте им пользоваться устройством без присмотра.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или сетевую вилку в воду или другие жидкости.
- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура, сетевой вилки, или любых других повреждений. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (3, 4) со съемными решетками, емкость для варки риса или супа (2), крышку (1) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тканью.

## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Установите кольцо нагревательного элемента (7) на нагревательный элемент (8) таким образом, чтобы паз на кольце (7) находился внизу.
- Наполните резервуар холодной водой до максимального уровня MAX на шкале уровня воды (10) или до отметки максимального уровня воды внутри резервуара.
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через отверстие для заливки воды (5) или налить воду непосредственно в резервуар.
- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете добавить ее через отверстие (5), не снимая паровые чаши (Рис. 1).
- Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи на нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки MAX.

### *Предупреждение:*

- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.

- Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды и убедитесь, что он

установлен правильно.

- Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну или две паровые чаши (3-4).
- Накройте паровую чашу крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поверните ручку таймера (11) по часовой стрелке и установите нужное время работы пароварки, при этом загорится индикатор (12).
- По прошествии установленного времени пароварка автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал и индикатор (12) погаснет.
- Отключите пароварку от сети и дайте устройству остыть.

## **ВНИМАНИЕ!**

- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.

## **СОВЕТЫ**

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно двумя паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не попадала на продукты, находящиеся в другой паровой чаше.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус.
- Выберете травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ**

Подготовьте пароварку к работе.

- Положите яйца в углубления дна нижней паровой чаши (4) и накройте ее крышкой (1).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

Подготовьте пароварку к работе.

- Установите в паровую чашу емкость для варки риса (2).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (2) и залейте 1 1/2 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
- Закройте паровую чашу крышкой (1).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

## **ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.

# РУССКИЙ

---

- При необходимости добавляйте воду через отверстие для заливки воды (5), не снимая паровые чаши.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожными - она очень горячая.
- Используйте только полностью размороженные продукты.

## При использовании двух паровых чаш одновременно:

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, 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 овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше.
- Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов.

## ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

- Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуется мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Не используйте посудомоечную машину для мытья съемных деталей.
- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

## СНЯТИЕ НАКИПИ

Во время эксплуатации пароварки на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой воды. Для нормальной работы пароварки необходимо регулярно снимать накипь с нагревательного элемента.

- Наполните резервуар для воды раствором пищевого уксуса в соотношении 1 часть уксуса на 3 части воды, до отметки MAX.  
ВАЖНО: не используйте химические препараты для удаления накипи.
- Установите поддон (6), одну паровую чашу (3 или 4), закройте ее крышкой (1) и включите пароварку на 5-10 минут.

- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, перед тем как слить раствор уксуса.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу (3 или 4), закройте ее крышкой (1), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

## ХРАНЕНИЕ

- Храните пароварку в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

- Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.
- Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше приблизительно на 5 минут.
- При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

## ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13- 15 16- 18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16- 18 15- 18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16- 18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8- 10 18-20	Помешивайте при готовке

# РУССКИЙ

Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	Укроп	20-22	

## МЯСО И ПТИЦА

- Подготовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол- во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250 г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол- во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимонник	8-10	Следите за их готовностью

# РУССКИЙ

Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	6-8	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

## РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость - например, бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В, ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 650–780 Вт

Вместимость чаши для воды: 1,2 л



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

**Изготовитель:** Стар Плюс Лимитед, Гонконг

**Адрес:** оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг

Сделано в КНР

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

