

Пароварка NS-9003

Функциональные особенности:

- Эргономичный дизайн
- 3 прозрачных паровых лотка для продуктов общим объемом 10.5 л
- Чаша для приготовления круп
- Большая емкость для воды
- Крышка с отверстием для выхода пара
- Вместительный поддон с ручками для сбора конденсата
- Поддон для излишков сока и воды
- Возможность долива воды
- Прозрачная шкала уровня воды
- Таймер на 60 мин.
- Автоматическое отключение
- Световой индикатор работы
- Рекомендации по приготовлению на корпусе
- Легкость чистки и мытья, в том числе в посудомоечной машине
- Мощность 900 Вт

Благодарим Вас за приобретение новой пароварки Novex™. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы.

Перед тем как использовать данное устройство, пожалуйста, полностью прочтите настоящее руководство. Сохраните данное руководство и, если пароварка перейдет к другому владельцу, передайте его вместе с устройством.

Содержание

| | |
|---|----|
| Общие рекомендации | 2 |
| Меры предосторожности | 3 |
| Расположение элементов управления | 4 |
| Подготовка к работе | 4 |
| Инструкция по эксплуатации | 5 |
| Время приготовления пищи | 7 |
| Основные технические характеристики | 10 |
| Комплект поставки | 10 |
| Гарантийное обслуживание | 11 |

В Н И М А Н И Е

Во избежание поражения электрическим током не открывайте корпус. По вопросам технического обслуживания обращайтесь только к квалифицированным специалистам.

Если у Вас возникнут какие-либо вопросы или проблемы при использовании Вашей пароварки, которые не описаны в настоящем руководстве, проконсультируйтесь, пожалуйста, у ближайшего дилера компании Novex™.

- При покупке пароварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера аппарата с номером, указанным в гарантийном талоне на пароварку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. При этом, за каждый ремонт вырезается только один отрывной талон.
- После хранения пароварки в холодном помещении или после ее перевозки в зимнее время года перед включением в сеть нужно дать аппарату прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.
- Пароварка рассчитана на подключение к сети переменного тока частотой 50 Гц и напряжением 220 В. Пароварка должна эксплуатироваться в помещениях при температуре окружающего воздуха от +9°C до +35°C, относительной влажности воздуха не более 80 % (при 25°C) и атмосферном давлении от 650 до 800 мм рт. ст.

Меры предосторожности

При использовании Вашей пароварки соблюдайте нижеперечисленные требования. Если Вы не будете соблюдать требования, приведенные в настоящем руководстве, фирма производитель не несет ответственности за исправную работу прибора.

Убедитесь в том, что напряжение в Вашем доме соответствует указанному на приборе (переменный ток).

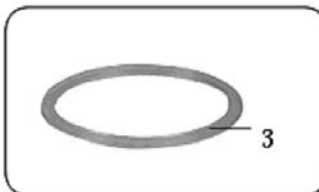
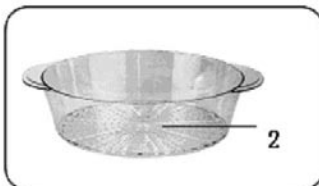
- Не разрешается установка пароварки вблизи источников тепла или в горячей печи, так как это может привести к ее серьезной поломке.
- Рекомендуется установить пароварку на широкой устойчивой поверхности, в месте, недоступном для водяных брызг.
- Не рекомендуется устанавливать устройство около стены или шкафа: выделяемый пар может привести к их повреждению.
- При включении устройство требует постоянного контроля. Не следует допускать детей к использованию пароварки.
- Шнур прибора не должен свешиваться.
- Устройство должно подключаться только к заземленной розетке.
- Не разрешается тянуть за шнур при выключении пароварки.
- Не допускается использование устройства в следующих случаях:
 - при повреждении электрического шнура или самого устройства.
 - после падения устройства или в случае обнаружения на нем видимых повреждений, а также при наличии перебоев в работе.

В этих случаях устройство необходимо отправить в центр сервисного обслуживания.

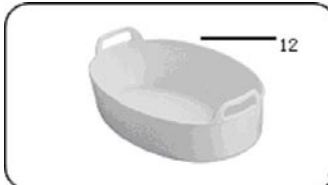
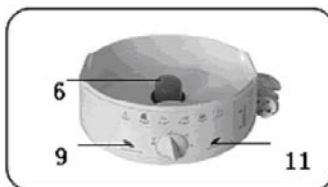
- Во избежание ожогов не следует касаться горячей поверхности прибора, горячей воды, пара, а также приготовляемых продуктов.
- Не прикасайтесь к аппарату, когда из него выделяется пар, а также используйте тряпку или прихватку для открывания крышки и установки разделительной прокладки.

- Необходимо всегда отключать прибор:
 - сразу же после использования,
 - при перемещении прибора,
 - перед мытьем или обслуживанием.
- Не разрешается помещать пароварку в воду.
- Не мочите основание пароварки в процессе чистки – это может быть опасно.
- Не разрешается перемещение пароварки при наличии в ней горячих продуктов или воды.
- Включайте пароварку только тогда, когда она заполнена водой. Уровень воды не должен превышать отметку максимального уровня.
- Используйте только правильно собранную пароварку.
- Если пароварка разогрета, а вам надо снять элементы расположенные выше, убедитесь в том, что элементы расположенные ниже не соединены друг с другом.
- Не используйте пароварку и перешлите ее в центр сервисного обслуживания, если произошла поломка. Не пытайтесь исправить поломку самостоятельно.
- Ремонт пароварки может производиться только самим производителем, уполномоченной организацией по обслуживанию или другими квалифицированными специалистами.
- Прибор рассчитан на использование только в домашних условиях. В случаях профессионального использования, а также при несоблюдении инструкции по эксплуатации, производитель не несет гарантийных обязательств за работу прибора.

Расположение элементов управления



- (1) Крышка
- (2) Миска для варки с ручками
- (3) Прокладка
- (4) Лоток для сбора капель
- (5) Съемный колпачок нагревателя
- (6) Нагреватель
- (7) Резервуар для воды
- (8) Таймер
- (9) Индикатор нагрева
- (10) Штепсель
- (11) Сетевой индикатор
- (12) Миска для варки риса



Подготовка к работе

1. Прочтите внимательно инструкцию и руководствуйтесь ей при работе.
2. Распакуйте пароварку.
3. Промойте жидкостью для мытья посуды верхнюю крышку, поддон, прокладку, разделительную прокладку, колпачок нагревателя, лоток для сбора капель.
4. Сполосните чистой водой.
5. Просушите.
6. Вытрите полотенцем части, на которых остались капли.

В Н И М А Н И Е

При мытье не погружайте электрическую основу пароварки в воду

Пароварка позволит вам с легкостью готовить все виды вкусной и полезной пищи, тушеные овощи, фрукты, рыбу, мясо, рис и тому подобное. Главным преимуществом является отсутствие необходимости добавлять жир при готовке, таким образом, уменьшается количество калорий, а количество клетчатки остается неизменным. Наш продукт помогает вам сохранить здоровье и является лучшим выбором для готовки пищи.

Перед включением

1. Установите основание пароварки на устойчивый стол. Убедитесь, что все, что может быть повреждено горячим паром, убрано.
2. Установите колпачок нагревателя на нагреватель.
3. Откройте устройство для автоматического сворачивания провода. Отрегулируйте длину шнура питания.
4. Наполните резервуар водой. Наливайте воду до тех пор, пока не будет достигнута отметка максимального уровня воды.
5. Закрепите лоток для сбора капель на основании.
6. Присоедините прокладку к миске.
7. Положите продукты в миску.

ВНИМАНИЕ

- Не добавляйте в резервуар специй и не доливайте жир. В работе пароварки не допускается применение никаких других жидкостей, кроме воды.
- Перед тем, как включать прибор, убедитесь, что в резервуаре есть вода.

Включение

Перед включением убедитесь в том, что имеется достаточно воды в резервуаре. Питание должно быть подано до установки таймера.

Таймер начинает отсчет, как только вы повернули ручку. Установите таймер на рекомендованное время. Варка начинается как только зажегся индикатор нагрева. Пар пойдет через 35 секунд, если используется колпачок нагревателя. Таймер отсчитывает время, возвращаясь к своей начальной точке. Пароварка отключится сама, как только истечет время.

Процесс варки

Следите за уровнем воды в процессе готовки. Разморозьте мясо и морепродукты перед готовкой.

Во время работы пароварки следите за уровнем воды по показаниям внешнего индикатора. При необходимости добавьте воды.

При приготовлении продуктов, выделяющих большое количество воды, таких, как, например, замороженные овощи или спаржа, необходимо периодически опорожнять лоток для сбора капель.

Функция быстрой варки

Если перед тем как начать готовить вы наденете колпачок нагревателя на нагреватель, то подача пара начнется уже через 35 секунд.

На колпачке есть специальный паз, который должен указывать вниз при правильной установке колпачка на нагреватель.

Разогрев: хлеб и полуфабрикаты

Для полуфабрикатов время разогрева зависит от степени заморозки.

Если вы разогреваете полуфабрикаты в миске для риса, накройте их фольгой.

Не накрывайте хлеб во время разогрева.

ВНИМАНИЕ

- Во время работы пароварки крышку необходимо держать закрытой.
- Увеличивайте время готовки когда вы используете более одной прокладки и кладите более толстую вниз.
- Вы можете класть различные блюда на одну разделительную прокладку, но имейте в виду, что ароматы могут перемешиваться.
- Кладите блюдо, которое готовится дольше всего - вниз. Когда прошло время, необходимое для приготовления следующего блюда, аккуратно поднимите крышку, поместите разделительную прокладку, и тушите до тех пор, пока вся еда не будет приготовлена.
- Использование поддона: Соотношение между водой и рисом - 1:1.5, поддон поместите над разделяющей прокладкой и закройте пароварку крышкой.

Завершение процесса варки

Когда время истечет, прозвонит зуммер и погаснет индикатор: пароварка выключится автоматически. Аккуратно снимите крышку, не прикасайтесь к горячим частям пароварки. Осторожно, не обваритесь горячим паром. Если еда переварилась, не забудьте снять нагреватель и положить его отдельно. Выньте вилку из розетки по окончании готовки. Не двигайте пароварку пока она окончательно не остынет. Оставшуюся после готовки воду надо вылить. При повторном использовании налейте чистую воду. Вымойте и высушите все части пароварки перед тем как убрать ее.

В Н И М А Н И Е

- *Не используйте абразивные чистящие средства.*
- *Протирайте основание и резервуар мокрой тряпочкой.*
- *Периодически прочищайте колпачок нагревателя во избежание закупоривания клапана.*
- *Храните пароварку в сухом месте.*

Советы по приготовлению

- Вы можете наливать горячую воду в резервуар для уменьшения времени готовки. Тем не менее, обратите внимание на то, что все рекомендованное время готовки дано из расчета на холодную воду.
- Не помещайте слишком много еды на разделительную прокладку – оставьте место для пара.
- Время готовки, указанное в инструкции может незначительно меняться в зависимости от размера кусков, расстояния между ними, свежести продукта и ваших личных предпочтений. Вы сумеете сами подобрать оптимальное время после того как освоитесь с пароваркой.
- Идеальными для варки являются кусочки примерно одинакового размера. Если это не так, то старайтесь класть меньшие кусочки наверх.
- Когда большая часть еды уже приготовлена, поднимите крышку, перемешайте еду и закройте снова.
- Соки в лотке для сбора капель могут быть использованы как соус.

- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.
- Со временем, в результате сильного окрашивающего воздействия соков таких овощей как, например, свекла и морковь, на стенках лотка для сбора капель могут появиться пятна. Этот процесс является нормальным. Пятна можно удалять путем замачивания в слабом (не абразивном) отбеливающем растворе сразу же по окончании приготовления блюда.

Удаление накипи

После каждых семи - десяти варок образуется пленка накипи на нагревателе. Количество накипи зависит от жесткости воды в вашем регионе. Мы рекомендуем вам регулярно удалять накипь, для того чтобы уменьшить потери тепла, и увеличить срок службы пароварки.

1. Перед чисткой дайте пароварке остыть.
2. Залейте смесь воды и винного уксуса в соотношении 1:1 в резервуар до максимального допустимого уровня. Не используйте другие чистящие средства.
3. Не надо устанавливать остальные пластиковые части, когда вы чистите нагреватель.
4. Установите таймер на 20-25 минут.
5. Выньте вилку из розетки после выключения таймера. Не выливайте уксус до тех пор, пока он окончательно не остынет.
6. Промывайте резервуар чистой водой до тех пор, пока не исчезнет запах уксуса.

Время приготовления пищи

Приведенное в таблице время готовки относится к ситуации, когда пища помещена вниз резервуара и используется холодная вода. Однако вы можете гото-

вить по своему усмотрению. Если время готовки превышает 90 или 60 минут (по таймеру), вам необходимо обнулить таймер.

Овощи

- Листовые овощи не следует варить в течение длительного времени, иначе они могут потерять свой цвет.
- Добавьте соль после готовки.
- Нет необходимости размораживать овощи перед приготовлением.

| Блюдо | Тип | Количество (г) | Время (мин) | Примечание |
|-----------------|---------------------------------|----------------|-------------|--|
| Кукуруза | Свежая | 230 | 14-16 | Помешивайте при готовке |
| Бобы | Свежие | 500 | 20-22 | Помешивайте при готовке |
| Брокколи | Свежемороженая | 500 | 20-22 | Помешивайте при готовке |
| Цветная капуста | Свежемороженая | 500 | 20-22 | Помешивайте при готовке |
| Спаржа | Свежемороженая | 500 | 12-14 | Положите между двумя разделительными прокладками так чтобы пар проходил сквозь |
| Горох | Замороженный | 500 | 20-22 | Помешивайте при готовке |
| Капуста | Свежая | 500 | 16-18 | Помешивайте при готовке |
| Грибы | Свежие | 500 | 10-12 | Помешивайте при готовке |
| Картофель | Вытянутые кусочки (как для фри) | 500 | 20-22 | Помешивайте при готовке |
| Шпинат | Свежемороженный | 250 | 14-16 | |

Время приготовления пищи

Рис

| Блюдо | Тип | Количество (г) | Количество воды | Время (мин) |
|-------|---------------------------|----------------|-----------------|-------------|
| Рис | Длиннозерный | 300 | 0.47л | 50-55 |
| Рис | Белый (быстроговорящийся) | 300 | 0.45л | 12-15 |
| Рис | Обычный | 300 | 0.45л | 45-50 |

Примечание: Соблюдайте пропорцию между рисом и водой 1:1.5(по объему). Увеличьте время варки если пища готовится в пакетике.

Рыба и морепродукты

- Готовьте рыбу до тех пор, пока вы не сможете легко отделить кости от мяса.
- Увеличьте время готовки, если вы готовите замороженную рыбу (разделите ее на кусочки до готовки).
- Добавьте специй для придания аромата.

| Блюдо | Тип | Количество порций или грамм | Время (мин) | Примечание |
|--------------|--------------|-----------------------------|-------------|-----------------------------------|
| Моллюски | Свежие | 500г | 10-12 | |
| Рыба | Свежая | 250-350г | 10-12 | |
| | Замороженная | | | |
| Устрицы | Свежие | 1500г | 18-20 | Готовы, когда раскроются |
| Полуфабрикат | Сельдь | 250/400г | 10-12 | |
| | Угорь | 250/400г | 10-12 | |
| Мидии | Свежие | 500г | 14-16 | Готовы, когда раскроются |
| Омар | Свежий | 2-4 | 16-18 | Может готовиться несколько дольше |
| Гребешок | Свежий | 500г | 14-16 | Двигайте во время готовки |

Время приготовления пищи

Мясо и птица

- Приготовленное в пароварке мясо особенно подходит для барбекю, поскольку приготовление в пароварке удаляет жир.
- Мясо и дичь, приправленные соусом или специями становятся еще вкуснее, если готовить их в пароварке.
- Надрезав мясо ножом или вилкой, вы можете определить степень готовности по прозрачности сока.
- В пароварке могут быть приготовлены только маринованные сосиски.
- Добавьте свежих специй во время готовки для придания пище пряности.

| Блюдо | Тип | Количество порций или грамм | Время (мин) | Примечание |
|----------|--------------------|-----------------------------|-------------|---|
| Курица | Филе | 4 кусочка | 14-18 | |
| | Ножка | 4 кусочка | 25-30 | Снимите кожу и разложите перед готовкой |
| Баранина | Котлеты | 4 кусочка | 16-18 | Отделите жир |
| | Вырезка | 500г | 26-28 | |
| Свинина | Вырезка | 500г | 26-28 | Отделите жир |
| | Котлеты | 4 кусочка | 16-18 | |
| Сосиски | | 500г | 14-18 | Проделайте дырочки |
| Говядина | Ножки | 500г | 22-30 | Отделите жир |
| | Маринованный стейк | | | |

Вы можете приготовить еще более вкусные блюда, руководствуясь этими рецептами.

Основные технические характеристики

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Модель пароварки | NS-9003 |
| Диапазон напряжения питания | ~ 100–240 В, 50/60 Гц |
| Мощность | 900 Вт |
| Объем | 10.5 л |
| Габаритные размеры | 32 x 23 x 43 мм |
| Масса без упаковки | 3,3 г |
| Диапазон рабочих температур | от 10°C до 35°C |

В Н И М А Н И Е

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель имеет право вносить изменения в технические характеристики и внешний вид изделия без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Комплект поставки

1. Пароварка 1 шт.
2. Крышка 1 шт.
3. Миска 1 шт.
4. Прокладка 1 шт.
5. Лоток для сбора капель 1 шт.
6. Съёмный колпачок нагревателя 1 шт.
7. Гарантийный талон 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации 1 шт.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей» Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен трем годам с даты изготовления при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми нормативными документами.

Потребитель имеет право на гарантию к данному прибору в соответствии с установленными правилами торговли.

При соблюдении следующих условий покупатель имеет право на гарантию:

1. Гарантия действительна только, если прибор использовался в соответствии с инструкциями производителя.
2. Этот прибор не может быть модифицирован пользователем.
3. Производитель не несет гарантийной ответственности, если прибор поврежден в результате небрежного использования или игнорирования инструкций, приведенных в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Изготовитель производит бесплатное сервисное обслуживание изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи потребителю через розничную торговую сеть.

