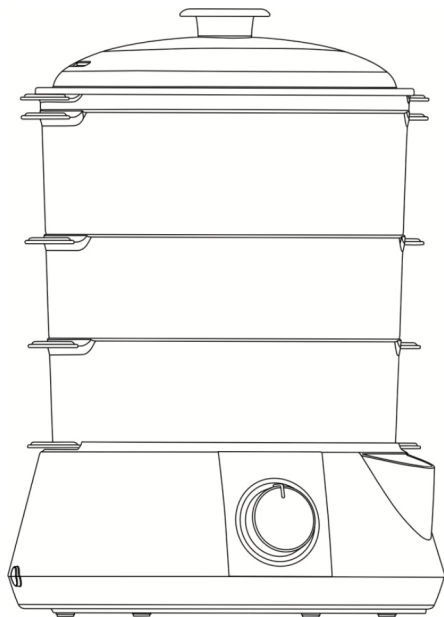


LERAN®



Пароварка

Руководство по эксплуатации

Модель:
FS-355

Прибор бытовой электрический для приготовления пищи.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Важно

! В целях безопасности вам необходимо внимательно прочитать все инструкции до начала эксплуатации прибора в первый раз. Сохраните инструкции для будущего использования.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** всегда используйте прихватки или ручку во избежание ожогов. Медленно снимайте крышку снизу вверх, направляя струю пара от себя. Держите крышку над отделением для пара так, чтобы конденсат скапывал в пароварку.

! Не открывайте крышку прибора во время приготовления. Если необходимо проконтролировать процесс приготовления или помешать еду, используйте приборы с длиной ручкой.

Необходимо:

1. Сверьте напряжение вашей домашней сети с уровнем напряжения на шильдике прибора.
2. Установите прибор на твердую ровную поверхность.
3. Всегда отключайте прибор от сети электропитания, если не используете его и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед снятием аксессуаров, чисткой или хранением.
4. Всегда используйте прихватки, т.к. прибор и еда очень горячие.
5. Держите прибор подальше от детей или людей с ограниченными возможностями. Не позволяйте им использовать прибор без присмотра.
6. Для отключения, поверните регулятор в положение "Off" (Выкл.), затем выньте вилку из электрической розетки.
7. Убедитесь, что ручки правильно установлены и прикреплены к корзине.
8. Потяните и аккуратно откройте крышку во избежание ожогов и позвольте конденсату стечь в пароварку.
9. Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, работники сервисного центра или квалифицированный электрик во избежание повреждений.
10. Люди с ограниченными физическими и умственными возможностями или недостатком знаний, или опыта (включая детей) могут пользоваться прибором, если они находятся под присмотром, или получили инструкции о безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с использованием
11. Детям запрещено играть с прибором.
12. Дайте прибору полностью остыть до снятия аксессуаров.
13. Правильно установите аксессуары и убедитесь, что они плотно закреплены.
14. Аккуратно потяните и откройте крышку, старайтесь не обжечься горячим паром.
15. Не передвигайте прибор с горячим содержимым внутри.

Запрещено:

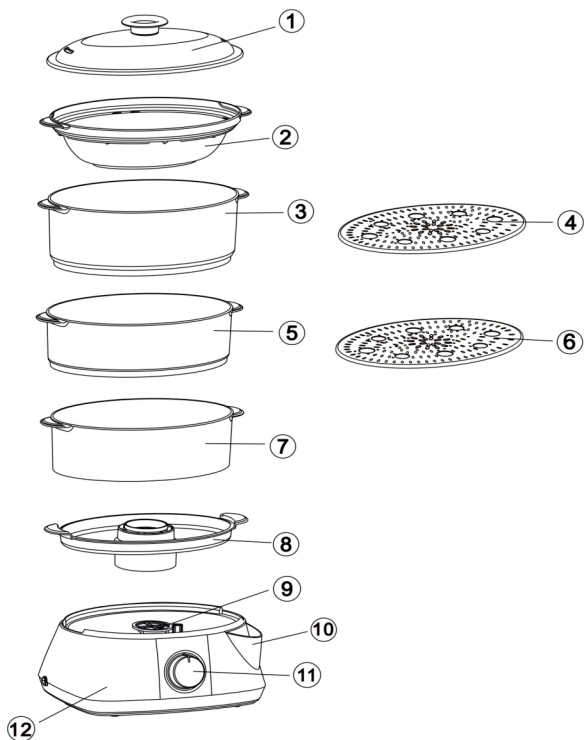
1. Не трогайте поверхности пароварки. Они горячие.
2. Не опускайте руки в прибор во время приготовления. Если вам необходимо проверить процесс приготовления или помешивать еду, используйте приборы с длинной ручкой.
3. Не используйте другие приспособления, которые могут помешать работе прибора.
4. Не используйте прибор без рассекателя пара, парового клапана или крышки.
5. Используйте прибор только по его прямому назначению.
6. Следите, чтобы шнур питания не свисал с острых углов и не касался горячих поверхностей.
7. Не пытайтесь разбирать прибор самостоятельно, внутри нет деталей для обслуживания.
8. Прибор необходимо чистить после каждого использования; не погружайте прибор в воду.
9. Не используйте прибор рядом со стеной, мебелью во избежание нанесения повреждений паром.
10. Не погружайте прибор в воду.

Хранение и транспортировка:

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл, а так же очистите его согласно соответствующему разделу руководства по эксплуатации.
2. Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном месте.
3. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

Описание прибора

1. Крышка
2. Чаша для варки риса - супа
3. Верхняя паровая ёмкость/чаша (3)
4. Съёмная нижняя крышка верхней паровой ёмкости/чаши
5. Средняя паровая ёмкость/чаша (2)
6. Съёмная нижняя крышка средней паровой ёмкости/чаши
7. Нижняя паровая ёмкость/чаша (1)
8. Поддон для сбора капель (с экраном для специй)
9. Рассекатель пара.
10. Заливная горловина для воды
11. Механический таймер с индикатором включения
12. Резервуар для воды



Перед первым использованием

1. Выньте прибор и все аксессуары из упаковки.
2. Удалите все наклейки.
3. Промойте крышку, емкость для варки риса, паровую ёмкость, рассекатель пара и экран для специй, поддон для капель в теплой мыльной воде.
4. Промойте и высушите.
5. Протрите прибор влажной тканью.

Эксплуатация

1. Установите прибор на твердую и устойчивую поверхность с достаточной вентиляцией.
2. Наполните резервуар для воды холодной водой до отметки MAX как показано на Рис. 1 или Рис. 2.

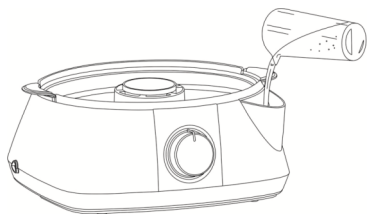


Рис. 1. Через заливную горловину

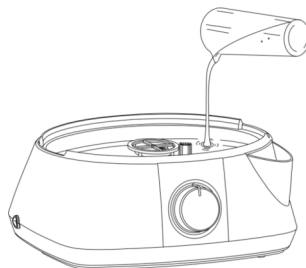


Рис. 2. Прямо в резервуар

⚠ Предупреждение: не добавляйте в резервуар для воды соль, перец, пряности, травы, вино, бульон или любую другую жидкость, кроме воды. Это может повредить прибор.

3. Установите поддон для сбора капель на основу и убедитесь, что они установлены правильно.
4. Установите ёмкости в соответствии с цифрами на рисунке, ёмкости 2 и 3 оснащены съёмными нижними крышками для приготовления большего количества продуктов.
5. Поместите травы и специи на экран для специй. Можно готовить на пару как с использованием специй, так и без них.

Рекомендации по использованию экрана для специй:

Добавьте свежие или сушеные травы на экран для придания вкуса продуктам. Тмин, кориандр, базилик, укроп, карри – некоторые травы наравне с чесноком и хреном, усиливают вкус без добавления соли.

При использовании экрана:

- a. Используйте сочетания трав, предложенные в кулинарной книге прибора или попробуйте свои любимые сочетания.
- b. Используйте ½-3 чайных ложки сушеных трав или специй. При использовании свежих трав, порубите листья и увеличьте количество втрое.
- c. Для предотвращения падения мелких трав и специй через сетку, намочите её перед использованием.

Приготовление яиц

1. Поместите яйца в чашу, в которой есть держатели для яиц, как показано на рис. 3.
2. Установите крышку.
3. Установите желаемое время приготовления.

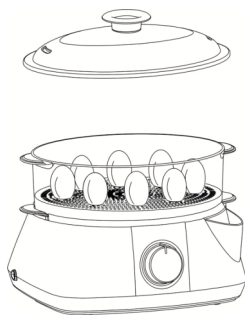


Рис. 3

Приготовление риса

1. Соберите прибор как указано в разделе «Эксплуатация».
2. Установите паровую чашу на базу.
3. Поместите 1 ст. риса и 1½ ст. воды в ёмкость для приготовления риса-супа и других блюд и установите на паровое отделение как на рис. 4 (макс. 250г риса).
4. Закройте ёмкость крышкой.

Установите желаемое время приготовления.

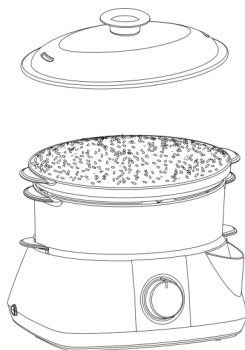


Рис. 4

Добавление воды во время приготовления

Для рецептов с длительным временем приготовления:

1. Проверьте уровень воды
2. Добавьте воду через заливную горловину, рис. 5

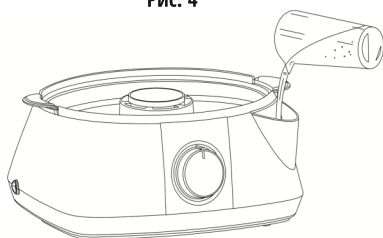


Рис. 5

Полезные рекомендации

1. Время приготовления блюд на пару на большой высоте над уровнем моря необходимо увеличить. В зависимости от места вашего нахождения, время приготовления пищи варьируется.
2. Время, предлагаемое для приготовления пищи и указанное в таблице ниже, носит ознакомительный характер. Время также варьируется в зависимости от толщины кусков продуктов, места расположения продуктов в чаше, степени свежести продуктов и личных предпочтений. Как только вы ознакомитесь с прибором, вы сможете регулировать время приготовления по своему желанию.
3. Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько слоев продуктов. Время приготовления большого количества продуктов будет возрастать.
4. Для лучших результатов, готовьте продукты меньшего размера. Если размер продуктов варьируется и необходимо несколько слоев, кладите продукты меньшего размера в самую высокую чашу.
5. Не кладите слишком много продуктов. Оставляйте расстояние между продуктами для лучшего приготовления.
6. При приготовлении большого количества продуктов, снимите крышку во время приготовления, перемешайте продукты с помощью прибора с длинной ручкой; не помещайте руки в пароварку.
7. Не добавляйте соль и приправы в паровую чашу или резервуар. Из-за этого может образоваться накипь и повредить нагревательный элемент.
8. Сохраните жидкость в поддоне для капель для приготовления супов, соусов и подливы.
9. Никогда не готовьте на пару замороженное мясо или морепродукты. Сначала размораживайте продукты.
10. Все цифры, указанные в таблице, относятся к холодной воде в резервуаре.
11. Чаша для приготовления супа-риса – это идеальная чаша для приготовления фруктов, овощей, пудингов, снеков и т.д.
 - a. Всегда помещайте большие продукты с большим временем приготовления в нижнюю паровую чашу.
 - b. Вы можете помещать разные продукты в верхнюю и нижнюю чаши, но примите во внимание скапывание воды с верхней чаши в связи с конденсацией.
 - c. При приготовлении на пару мяса дичи или овощей, всегда помещайте их в нижнюю чашу так, чтобы сок не скапывал на другие продукты.
 - d. Приготовление в верхней чаше требует чуть большего времени, поэтому всегда добавляйте 5 минут к общему времени.
 - e. Для приготовления продуктов с разным временем готовности, начинайте с продуктов, требующих большего времени приготовления, поместив их в нижнюю чашу. Установите таймер. Учитывайте разницу во времени, требуемую для приготовления продуктов на разных уровнях (чашах). Аккуратно снимите крышку, используя прихватку и добавьте верхнюю чашу с теми продуктами, которые требуют меньшего времени приготовления. Закройте крышку и продолжайте готовку.

Чистка

1. Никогда не погружайте базу, шнур питания или вилку шнура питания в воду.
2. Выньте вилку из электрической розетки и дайте прибору полностью остыть перед чисткой.
3. Не чистите прибор абразивными очистителями такими как: чистящие порошки, стальные мочалки или растворители.
4. Не чистите прозрачные пластиковые чаши и корзины абразивной частью мочалки или губки.
5. Не погружайте базу в воду. Наполните резервуар теплой, мыльной водой и протрите прибор тканью.
6. Тщательно промойте. Протрите базу влажной тканью.
7. Промойте крышку, контейнер для риса-супа, паровые чаши в теплой воде и моющей жидкости. Промойте и высушите их.
8. Чистите прибор после каждого использования.

Очистка от накипи

После 2-3 месяцев использования, химическая накипь может образоваться в ёмкостях и на нагревательном элементе. Это нормально - образование накипи зависит от степени жесткости воды. Поэтому необходимо очищать прибор от накипи регулярно для поддержания производства пара, что позволит увеличить срок службы прибора.

Наполните резервуар до отметки MAX белым уксусом (не коричневым уксусом).

! ВАЖНО: не используйте химикаты для очистки от накипи или промышленное средство для удаления накипи.

1. Подключите прибор к электросети. Во время процедуры очистки поддон для капель, паровые чаши и крышка должны быть установлены.
2. Установите таймер на 25 минут.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если белый уксус начнет выкипать через край, выключите таймер и отключите прибор от сети электропитания. Уменьшите количество белого уксуса.

3. Когда прозвучит сигнал таймера, отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть прежде чем вылить уксус.
4. Промойте резервуар несколько раз холодной водой.

Таблица для приготовления на пару и рецепты

1. Время в таблице и рецепты носят ознакомительный характер. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера продуктов, расположения их в чаше, свежести продуктов и личных предпочтений. Как только вы освоите принципы работы пароварки, вы сможете регулировать время самостоятельно.
2. Время приготовления на пару соответствует количеству продуктов в таблице и рецептам. Для больших или меньших порций регулируйте время соответственно.
3. Время приготовления на пару рассчитано для продуктов, приготавливаемых в нижней чаше, если не указано иное. Для приготовления в верхней чаше требуется немного больше времени.
4. Все время, указанное в таблице и рецептах рассчитано на выработку пара из холодной воды.

Овощи

1. Отрежьте толстые черенки от брокколи, цветной капусты и кабачков.
2. Зеленые овощи с листьями необходимо готовить как можно быстрее, так как они быстро теряют цвет.
3. Солите и приправляйте овощи специями после приготовления для получения лучшего результата.
4. Нет необходимости размораживать перед приготовлением.

Овощ	Тип	Вес/кол-во кусков	Предлагаемые специи	Время приготовления (мин)	Рекомендации
Артишоки	Свежий	3 средних	Чеснок Эстрагон Укроп	45-50	Отрежьте основание
Спаржа	Свежий замороженный (зеленая)	400 г 400 г	Лимонная мята Мята Тимьян	13-15 16-18	Скрестите черешки спаржи, чтобы пар проходил через них
Брокколи	Свежий Замороженный	400 г 400 г	Чеснок Порубленный красный перец Тимьян	16-18 15-18	
Морковь (нарезанная)	Свежий	400 г	Анис Мята Укроп	20-22	В середине приготовления перемешайте
Цветная капуста	Свежий Замороженный	400 г 400 г	Розмарин Бasilik Тимьян	16-18 18-20	В середине приготовления перемешайте

Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	Кервель Тимьян Чеснок	8-10 18-20	В середине приготовления перемешайте
Фасоль	Свежий	400 г	Тмин Укроп Чабер	18-20	В середине приготовления перемешайте
Горох	Свежий; в стручках Замороженный	400 г 400 г	Бasilik Майоран Мята	10-12 15-18	В середине приготовления перемешайте
Картофель красный, половинки	Свежий	400 г	Кервель Шнитт-лук Укроп	20-22	

Мясо и птица

1. При приготовлении на пару весь жир скапывает с продуктов. Выбирайте нежное, более постное мясо и вырезайте весь жир. Мясо, подходящее для приготовления на гриле идеально подходит для приготовления на пару.
2. Подавайте мясо и птицу со специями или маринуйте до начала приготовления.
3. Тщательно готовьте продукты перед подачей. Проткните центр продукта ножом для проверки степени готовности. Если сок прозрачный, значит продукт готов.
4. На пару можно готовить полностью приготовленные сосиски.
5. Используйте свежие травы при приготовлении для придания вкуса.

Продукт	Тип	Вес/кол-во кусков	Предлагаемые приправы	Время приготовления (мин)	Рекомендации
Курица	Филе, Вырезка	250 г (4 шт) 450 г	Карри Розмарин Тимьян	12-15 30-35	Вырежьте весь жир
Свинина	Вырезка, филе, стейк или отбивные	400 г (4 шт 2,5 см толщина)	Карри Лимонная мята Тимьян	5-10	Вырежьте весь жир
Говядина	Куски задней части, вырезка или стейки	250 г	Карри Толченый красный перец Тимьян	8-10	Вырежьте весь жир

Рыба и морепродукты

1. Рыба готова, когда она непрозрачная и легко протыкается вилкой.
2. Замороженную рыбу можно готовить без предварительного размораживания, но увеличить время приготовления.

Добавьте лимон и травы во время приготовления для улучшения вкуса.

Продукт	Тип	Вес/кол-во кусков	Предлагаемые специи	Время приготовления (мин)
Моллюск	Свежий	250 г/400 г	Майоран Лимонная мята	8-10
Креветки	Свежий	400 г	Лимонная мята Чеснок	6
Мидии	Свежий	400 г	Лимонная мята Чеснок	8-10
Лобстер (хвост)	Замороженный	2 шт (400 г каждый)	Хрен Чеснок	20-22
Свежее филе	Замороженный Свежий	250 г 250 г	Сухая горчица Любые специи Майоран	10-12 6-8

Рис

Используйте чашу для риса, положите в неё рис и налейте воду.

Продукт	Тип	Кол-во / кол-во воды	Время приготовления (мин)
Рис	Белый	200 г / 300 мл	35-40

Технические характеристики

Пароварка предназначена для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	FS-355
Мощность	755-900 Вт
Напряжение	220-240 В / 50 Гц
Объем контейнера для воды	1,1 л
Объем чаши для риса и супа	1,2 л

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 3 года со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара — 3 года.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата изготовления: _____

Дата продажи: « ___ » _____ 20 ___ года

Подпись продавца
(без печати действительна)

МП

Произведено в Китае компанией TOWN RAY ELECTRICAL (HUIZHOU) LIMITED.
Адрес: JIANG BEI 84 HAO, XIAO QU, XIAO JIN KOU TOWN, HUI ZHOU CITY, GUANG DONG, CHINA.
Сделано по заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт»

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

www.leran.pro