

LR 7701
FOOD STEAMER
ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ
ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ



Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under the trade name «Laretti».

We are sure that our devices will become faithful and reliable assistants in your housekeeping.

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

CONTENTS

■ TECHNICAL DATA	5
■ SET	5
■ FEATURES	5
■ IMPORTANT SAFEGUARDS	6
■ DESCRIPTION	8
■ CONTROL PANEL	9
■ PREPARATION BEFORE USING	10
■ INSTRUCTION	
Use of each component	12
Assembly and use	12
Use of Microcomputer control panel	13
Connect to the power supply	14
Cooking	14
■ CLEANING AND MAINTENANCE	15
■ REMINDER AND SUGGESTION	16
■ SUGGESTED COOKING PROGRAM	
Vegetable	19
Rice and Grain	20
Fish and Seafood	20
Meat and Poultry	21
Flour and Egg	21
The cooking time	22

TECHNICAL DATA

Power	1070 W
Rated voltage	220-230 V
Rated frequency	50 Hz
Rated current	4,8 A
Capacity	10,2 L (3 x 3,4 L)

SET

Food steamer	1
Steamer holder	3
Fluidify Tray	1
Rice bowl	1
Book of recipes	1
Instruction manual	1
Warranty book	1
Package	1

FEATURES

- High quality stainless steel body
- Electronic control
- LCD display
- 3 bowls
- Stainless steel rice bowl
- Keep warm function
- 6 preset programs
- Automatic switch-off
- Separates taste of foods in every layer
- Super fast steam ejecting: 15 seconds
- Timer: 99 minutes
- Water gauge
- All non-electric parts are dishwasher safe

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs in water or other liquid.
- Close Supervision is necessary when any appliance is used nearby children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use the steamer if it's damaged or malfunctions. Please return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use the steamer, near a source of water, or outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to «OFF», then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.
- Service life - 2 years.

IMPORTANT SAFEGUARDS

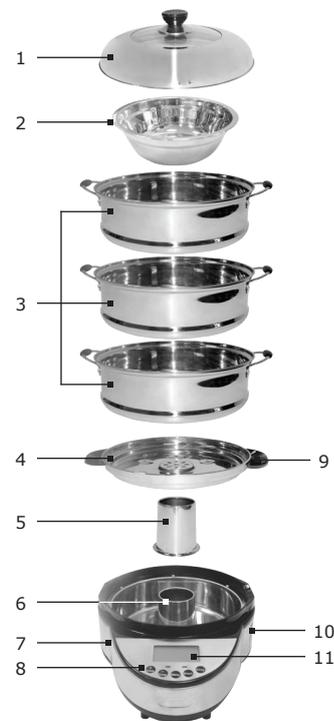
CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.

Do not immerse in water.

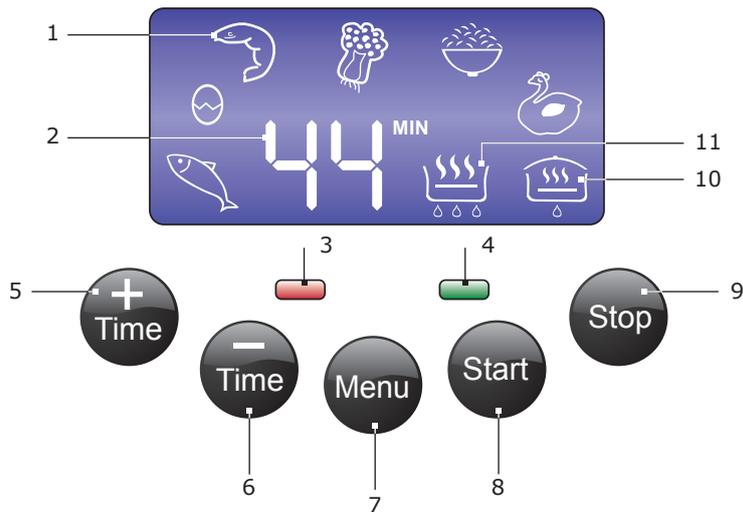
HOUSEHOLD USE ONLY

DESCRIPTION

1. Lid with steam hole and knob handle
2. Rice bowl
3. Steamer holder
4. Fluidify Tray
5. Removable heater cover
6. Heater
7. Base
8. Control panel
9. Water jaws
10. Water window
11. LCD display



CONTROL PANEL



1. Six kinds of food for choice
2. Cooking time indicator
3. Power indicator light (Red) (Automatic)
4. Work indicator light (Green) (Automatic)
5. Button to add cooking time
6. Button to reduce cooking time
7. Function choice button
8. Turn on button
9. Turn off button
10. Cooking state indicator
11. Heat preservation state indicator

PREPARATION BEFORE USING

- Please read the manual carefully and operate it as per requirements. Unpack box and take out the components
- Take out every component of the electronic steamer from the box. Remove the package, wash the lid, steam holder, removable heater cover, fluidify tray, and so on with dish cleanser, then wash with clean water and dry with a clean kitchen towel.

INSTRUCTION



- The electronic steamer can cook delicious food for you.
- For the family who pays attention to healthiest cooking, no doubt the electronic steamer is the first choice of cooking appliance.
- Steaming cooking can retain the vitamins in the food.
- It can be used to cook vegetable, fruit, fish, meat, fowl, rice, and so on.
- This product has passed the strict product test and certification.
- It is safe and quick in cooking time, which is the ideal choice of the family.

1. The base should be placed on the steady table (Pic. 1). Please keep away from the object which is easy to be damaged by the steam and put it at the place that children cannot touch it,
2. That heater cover is set on the heater (Pic. 2).
3. The fluidity Tray is set on the base (Pic. 3).
4. Pour in water to the container. There are two methods:

INSTRUCTION

Method 1: pour in cold water from water jaws (Pic. 4).

Method 2: Directly pour in cold water to the container or from the heater cover until the water reaches the Maximum Level.

NOTICE: Do not pour in any flavoring or other unclean liquid to the container.

USE OF EACH COMPONENT

1. The steam holder, dinner bucket and Fluidify Tray can be fit together freely in accordance with your demand,
2. If you want to cook many kinds of food, please place the food in a separate plate or bowl before putting it in the steamer.
3. Please cook the food longer when you use multilayer steam holders at the same time. Put the food which need to be cooked longer in the bottom holder to shorten the cooking time (Pic. 5). Please pay attention to the air hole, do not block all the holes otherwise the steam is unable to pass through (Pic. 6).
4. Steam/Boil egg: You may directly put the egg in the fluidity Tray (Pic. 7 & 8) or the steam holder and cover with the lid.



INSTRUCTION

USE OF MICROCOMPUTER CONTROL PANEL

There are five control keys, two indicator lights and one LCD on the microcomputer control panel (Pic. 9).

You may set the cooking time (Pic. 10) and choose from standard cooking programme for six typos of food provided by controlling the keys.

The LCD can show the cooking state and six types of food chosen, from standard cooking programme for Two indicator lights indicate heating up (Red) and heat preservation (Green) respectively.



9



10

NOTICE: Show full screen when plug in

- The power will be cut off if you don't press any key within 90 seconds.
- Each key can phonate.
- Switch on the steam beeping one time.
- Heat preservation finished beeping three times and the power will be cut off automatically.
- Switch off the steamer manually will beep several times.

INSTRUCTION

CONNECT TO THE POWER SUPPLY

Please check if the water in the container is enough before connect to the power supply. The standard water level is the maximum water mark. Set up the cooking time according to your requirement.

COOKING

The water indicator is used to check the water level during cooking (Pic. 11). You may pour in water through the special designed water jaws and need not remove the holder when adding water is required during cooking. It is best to thaw the frozen meat, poultry and seafood before cooking.

When food is cooked open the lid carefully and do not let the steam rushing out from the cooker get in contact with your hand or face when removing the container from the cooker please do take precaution because the container will be very hot at this time.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the steamer and let it cool down fully.
- Do not clean it with any polishing cleanser or solvent.
- The base and the container can be mopped with wet cloth.
- Clean the heater cover regularly. The gap under the heater cover must not be jammed.
- Pour away the water in the container after cooking. Use clean water each time.
- Air all components before storing up and keep them in the safe and dry environment.

SCALE CLEANING

The scale will be precipitated on the heater after the steamer has been used for four to eight times. The amount of the scale depends on the water rigidity in the region that the user lives. Clean the scale regularly to prevent from the heat exchange being suffocated and to prolong the life of the steamer,

- 1.** Pour in water and white vinegar to the container in proportion of 2:1. The water should submerge the heater. Put the cover on the heater. Don't use other product to clean the scale.
- 2.** Connect to the power supply. Don't place the fluidify Tray or other plastic components during scale cleaning.
- 3.** Set four to ten minutes. Switch off when the vinegar water is boiled for three minutes.
- 4.** Pour away the vinegar water after it is cooled off completely.
- 5.** Repeat washing the container with clean water until it is free of vinegar smell.

REMINDER AND SUGGESTION

- Pour in hot water to the container to shorten the cooking time. But note that the reference time in the cookbook is set according to cool water.
- Don't fill too much food in the holder. Try to leave more room for the steam to flow.
- The actual cooking might differ from the listed time suggested in this manual due to size of food, whether food is totally defrosted. whether sufficient steam flow.
- As long as you are familiar with the electronic steamer, you can master the cooking time correctly.
- If you wish ideal cooking, please try to make the food approximately same size as suggested in this manual.
- If the food cooked is too much, you may open the Lid to turn over it and then close the lid to continue cooking.

SAFETY NOTES

- Make sure the voltage match with the voltage identified on the product before connected to the power supply.
- Keep the appliance away from children.
- Make sure there is water in the container before connecting to the power supply. The water must not be exceeded the maximum water Mark when pouring in water.

NOTICE: *Do not immerse this product in the water to avoid danger.*

REMINDER AND SUGGESTION

- Property fix each component before using.
- Operate this product carefully do not touch the steam directly.
- Ensure power supply is turned off before cleaning the cooker.

NOTICE: if the power cord is damaged, please repair it at the service station appointed by the manufacturer

- Please send the electronic steamer to the service station to repair when you encounter the following:
 1. The steamer base is damaged.
 2. The function of the electronic steamer is abnormal.
 3. The power cord is damaged.
 4. Other abnormal observation.
- This product is for household use but not for commercial use. It is not advisable to use outdoor.
- The manufacturer shall not be liable for any problem occurred due to wrong operation.

SUGGESTED COOKING PROGRAM

COOKING TIME

- The cooking time and method listed is just for reference.
- The time shown is for the cooking that use cool water and the food is in the lower layer.
- The detailed operation is in accordance with the actual circumstance.
- If you want to cook other food, please refer to the list and adjust the cooking time by yourself.
- You need not have to cut off power supply when adding water.

VEGETABLE

- Cook vegetable in the shortest time to avoid the color changes.
- Salt the vegetable when it is cooked to the best status.
- Refrigerated vegetable need not be thawed before cooking.

SUGGESTED COOKING PROGRAM

VEGETABLE

Food	Type	Quantity	Time	Remark
Cauliflower	Fresh Refrigerated	400 g	10-20 min 12-20 min	Cut into small pieces
Cabbage	Fresh	400 g	10-20 min	Cut into small pieces
Spinach	Fresh Refrigerated	250 - 400 g	10-15 min 12-20 min	Cut into small pieces
Water spinach	Fresh Refrigerated	400 g	10-18 min 12-20 min	Cut into small pieces
Chinese white cabbage	Fresh Refrigerated	400 g	12-20 min 15-20 min	Cut into small pieces
Cabbage	Fresh Refrigerated	400 g	10-16 min 10-20 min	Cut into small pieces
Mushroom	Fresh	400 g	10-20 min	Cut into small pieces
Potato	Fresh piece	400 g	15-20 min	Cut into small pieces

SUGGESTED COOKING PROGRAM

RICE AND GRAIN

Food	Type	Quantity	Water	Time
Rice	White	400 g	600 ml	25-35 min

FISH AND SEAFOOD

When the fish is cooked, its meat is easy to separate from the bone. Frozen fish can be cooked directly, but need more time. Add some flavoring on the fish to get rid of the fishy smell.

Food	Type	Quantity	Time	Remark
Fillet	Fresh Frozen	400 g	15-25 min	-
Piece of fish	Fresh	-	15-25 min	-
Lobster	Fresh	400 g	18-25 min	Remove shell

SUGGESTED COOKING PROGRAM

MEAT AND FOWL

Cut the meat to pieces and mix it with salt, soy to make the meat more tender.

Food	Type	Quantity	Time	Remark
Chicken	Fresh Frozen	400 g	25-35 min	-
Pork	Fresh Frozen	400 g	25-35 min	-
Mutton	Fresh Frozen	400 g	25-35 min	put ginger to get rid the smell of mutton.
Beef	Fresh Frozen	400 g	25-35 min	-

FLOUR FOOD AND EGG

Food	Type	Quantity	Time	Remark
Bread	Frozen	6 pcs	6-15 min	Do not block all the steam holes
Steamed bread	Frozen	6 pcs	6-15 min	
Dumpling	Frozen	6 pcs	7-15 min	
Egg	Fresh	6 pcs	15-25 min	

SUGGESTED COOKING PROGRAM

THE COOKING TIME OF EACH TYPE OF FOOD IS INDICATED
(on the side of the cooker as follows)



Fish		15-25 min
Eggs		15-25 min
Shrimps		15-25 min
Vegetables		10-20 min
Rise		25-35 min
Poultry		25-35 min

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to
an appropriate waste disposal centre.



*The manufacturer reserves the right to change
the specification and design of goods.*

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Laretti».

Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	26
■ КОМПЛЕКТНОСТЬ	26
■ ОСОБЕННОСТИ	26
■ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	27
■ ОПИСАНИЕ	29
■ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	30
■ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	31
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	
Применение компонентов пароварки	33
Использование панели управления	34
Подключение к электросети	35
Приготовление	35
Когда блюдо приготовлено	35
■ ЧИСТКА И УХОД	36
■ ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО	
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	37
■ ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ	
ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
Овощи	40
Рис и злаки	41
Рыба и морепродукты	41
Мясо и птица	42
Изделия из муки и яйца	42
Время приготовления	43

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1070 Вт
Номинальное напряжение	220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная сила тока	4,8 А
Емкость контейнеров	10,2 л (3 x 3,4 л)

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Пароварка	1
Контейнера	3
Поддон для капель	1
Контейнер для риса	1
Книга рецептов	1
Инструкция по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

ОСОБЕННОСТИ

- Корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Электронное управление
- LCD дисплей
- 3 яруса контейнеров
- Контейнер для риса из нержавеющей стали
- Функция поддержания температуры
- 6 программ автоприготовления
- Автоматическое отключение
- Разграничивает вкус продуктов в каждом контейнере
- Сверхбыстрая подача пара: 15 секунд
- Таймер: 99 минут
- Индикатор уровня воды
- Все неэлектрические части можно мыть в посудомоечной машине

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

***Используя электрическое устройство,
всегда соблюдайте следующие правила техники безопасности:***

- Прочтите инструкцию.
- Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками или прихватками.
- Во избежание электрического удара, не погружайте шнур, вилку питания в воду или другую жидкость.
- Будьте особенно внимательны, используя пароварку возле детей.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети. Прежде чем разбирать прибор дайте ему остыть.
- Если пароварка повреждена, не используйте ее. Верните ее в ближайший авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор рядом с газовой плитой, в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур. Для отключения выключите устройство, повернув переключатель в положение «off», после чего выньте из розетки.
- Используйте пароварку только по назначению.
- Сохраните инструкции.
- Срок службы - 2 года.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

*Во избежание поражения электрическим током,
включайте вилку пароварки только в заземленную розетку.*

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПАРОВАРКУ В ВОДУ!

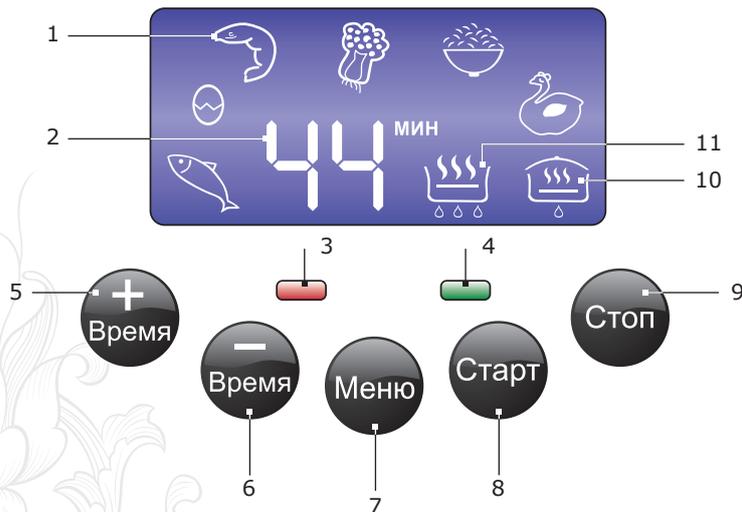
ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОПИСАНИЕ

1. Крышка с отверстием для пара и ручкой
2. Контейнер для риса
3. Емкости пароварки
4. Поддон для капель
5. Съёмная крышка
6. Нагреватель
7. Основа
8. Панель управления
9. Отверстия (для наливания воды)
10. Индикатор уровня воды
11. LCD дисплей



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Шесть программ автоприготовления
2. Индикатор времени приготовления
3. Индикатор питания от сети (красный)
(Включается автоматически)
4. Индикатор работы пароварки (зеленый)
(Включается автоматически)
5. Кнопка увеличения времени приготовления
6. Кнопка уменьшения времени приготовления
7. Кнопка выбора функции
8. Кнопка включения
9. Кнопка выключения
10. Индикатор состояния сохранения тепла
11. Индикатор состояния приготовления

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и полностью придерживайтесь предписаний, изложенных в ней. Распакуйте упаковку и выньте из нее все компоненты.
- Промойте крышку, емкость пароварки и съемную крышку, поддон и т. д. с моющим средством для посуды, после чего промойте все в чистой воде и протрите чистым полотенцем.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



■ В пароварке можно готовить вкусные блюда. Для семьи, которая отдает предпочтение здоровой и вкусной пищи, вне сомнения, пароварка является главным и незаменимым прибором.

■ При приготовлении продуктов на пару в них сохраняются все витамины.

■ В пароварке можно готовить овощи, фрукты, рыбу, мясо, птицу, рис и т.д.

■ Данный вид техники прошел строгое тестирование и сертификацию.

■ Проста в использовании и быстрота в приготовлении пароварки делает ее идеальным выбором для семьи, предпочитающей здоровое питание.

1. Установите основу на устойчивый стол (рис.1). Ставьте пароварку подальше от предметов, которые может повредить пар и вдали от досягаемости детей.

2. Съемную крышку установите на нагреватель (рис.2).

3. Поддон установите на основе (рис.3).

4. Налейте воды в контейнер. Есть два способа:

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Способ 1: налейте холодную воду через отверстие для воды (рис. 4).

Способ 2: налейте холодную воду прямо в контейнер или через съемную крышку, пока уровень воды не достигнет максимальной отметки.

ПРИМЕЧАНИЕ: не наливайте в контейнер жидкость с добавками или не очищенную воду.

ПРИМЕНЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ПАРОВАРКИ

1. Можно видоизменять расположение емкостей пароварки и поддона согласно Ваших потребностей.
2. Если Вы желаете готовить много блюд одновременно, положите продукты в отдельную тарелку или чашу и расположите в пароварке.
3. При использовании многоярусных емкостей, готовьте блюда немного больше времени, чем обычно. Для уменьшения времени приготовления размещайте продукты, которые готовятся дольше, в нижнем поддоне (рис. 5). Не закрывайте отверстия для воздуха, иначе пару не будет куда выходить наружу (рис. 6).
4. Можно варить яйца непосредственно в поддоне: (рис. 7 и 8) или емкостях, закрыв сверху пароварку крышкой.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления состоит из: пяти кнопок управления, двух индикаторов и одного LCD дисплея на панели управления микрокомпьютера (рис. 9).



9

Можно запрограммировать время приготовления (рис. 10), и нажимая соответствующие кнопки, выбрать стандартную программу приготовления для шести типов продуктов.

На LCD дисплее отображается состояние приготовления и шесть типов продуктов на выбор. Два индикатора указывают нагрев (красный) и сохранение тепла (зеленый).



10

ПРИМЕЧАНИЕ: при включении загорается LCD дисплей.

- Если в течение 90 секунд не нажата ни одна кнопка, питание автоматически отключается.
- При нажатии каждой кнопки звучит звуковой сигнал.
- При включении пароварки звучит однократный звуковой сигнал.
- При нажатии кнопки окончания сохранения тепла звучит трехкратный звуковой сигнал и питание отключается автоматически.
- При выключении пароварки вручную звучит двукратный звуковой сигнал.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед включением в электрическую розетку проверьте, достаточно ли воды в контейнере пароварки.

Стандартный уровень воды – максимальная отметка.

Запрограммируйте время приготовления по собственному усмотрению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Индикатор воды используется для проверки уровня воды во время приготовления пищи (рис. 11).

Можно наливать воду через специальные окошка для наливания воды и нет необходимости снимать поддоны для этой цели.

Лучше всего этот способ подходит для размораживания перед началом приготовления замороженного мяса, мяса птицы и морепродуктов.



КОГДА БЛЮДО ПРИГОТОВЛЕНО

Открывайте крышку аккуратно – не позволяйте пару резко выходить из пароварки на руки или лицо – вы можете получить ожоги. Вынимая емкости из пароварки, будьте особенно внимательны – они могут очень сильно нагреваться.

ЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте полностью остыть.
- Не очищайте пароварку полирующим средством или растворителем.
- Основу и контейнер протирайте влажной тканью.
- Регулярно чистите крышку пароварки. Зазор под крышкой не должен быть забит.
- После приготовления слейте из контейнера оставшуюся воду. Используйте только чистую воду.
- Перед хранением просушите все компоненты пароварки и храните их в сухом месте.

ОЧИСТКА ОТ ОТЛОЖЕНИЙ

Отложения образуются на пароварке после 4-8 использований. Количество отложений зависит от жесткости воды. Регулярно очищайте пароварку от воды — это сохранит нормальный теплообмен и продлит срок службы устройства.

- 1.** Налейте воду и уксус в контейнер в пропорции 2:1. Вода должна покрывать нагреватель. Накройте нагреватель сверху крышкой. Для очистки от накипи не используйте другие средства.
- 2.** Включите вилку пароварки в розетку. При очистке от накипи не устанавливайте на пароварку поддон или другие компоненты из пластика.
- 3.** Задайте время от четырех до десяти минут. После кипячения уксусного раствора более трех минут выключите пароварку.
- 4.** Слейте воду с уксусом после того, как пароварка полностью остыла.
- 5.** Промойте контейнер чистой водой несколько раз до полного исчезновения запаха уксуса.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Для сокращения времени приготовления наливайте в контейнер горячую воду. Но учитывайте, что справочное время в книге рецептов указано с учетом холодной воды.
- Не наливайте в поддон слишком много воды. Оставляйте немного места для пара.
- Фактическое время приготовления в пароварке может отличаться от реального времени в зависимости от размера продуктов и того, были ли они полностью разморожены, а также от достаточной подачи пара.
- Как только вы научитесь пользоваться пароваркой, вы сможете в дальнейшем более точно устанавливать время приготовления.
- Для идеального приготовления блюд в пароварке, старайтесь готовить продукты, вес которых наиболее близок к указанному в этой инструкции.
- Если прошло достаточно времени приготовления, можно открыть крышку и перевернуть продукты, а затем закрыть крышку и продолжить приготовление.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на пароварке, соответствует напряжению в электросети.
- Храните устройство вдали от детей.
- Перед включением в электросеть убедитесь, что в контейнере есть вода. Вода не должна превышать максимально допустимой отметки.

Примечание: во избежание опасности не погружайте пароварку в воду.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед использованием тщательно собирайте пароварку.
- Аккуратно эксплуатируйте пароварку – не приближайтесь к пару.
- Перед чисткой пароварки убедитесь, что шнур питания отключен от электросети.

***Примечание:** если поврежден шнур питания, ремонт должен осуществляться в авторизованном сервисном центре.*

- Передайте пароварку в сервисный центр для ремонта при обнаружении следующего:
 1. Повреждена основа пароварки.
 2. Ненадлежащее функционирование пароварки.
 3. Поврежден шнур питания.
 4. Неисправности в работе пароварки.
- Данный продукт предназначен для бытового, а не для коммерческого использования. Применяйте только в помещении.
- Производитель не несет ответственности за проблемы, которые произошли из-за неправильной эксплуатации пароварки.

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Время и способ приготовления имеют справочный характер.
- Время приготовления указано для холодной воды и продуктов, размещенных на нижнем уровне.
- Если Вы хотите готовить другие блюда, обратитесь к таблице и самостоятельно задавайте время приготовления.
- При добавлении воды выключайте электропитание.

ОВОЩИ

- Чтобы овощи не изменили цвет, готовьте их в самое короткое время.
- Солите овощи только в оптимально приготовленном состоянии.
- Замороженные овощи перед приготовлением на пару не должны размораживаться.

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**ОВОЩИ**

Продукт	Тип	Вес	Время	Примечание
Цветная капуста	Свежемороженая	400 г	10-20 мин 12-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Капуста	Свежая	400 г	10-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Шпинат	Свежемороженый	250 - 400 г	10-15 мин 12-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Батат водяной	Свежемороженый	400 г	10-18 мин 12-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Китайская белая капуста	Свежемороженая	400 г	12-20 мин 15-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Капуста	Свежемороженая	400 г	10-16 мин 10-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Грибы	Свежие	400 г	10-20 мин	Порезать на меленькие кусочки
Картофель	Свежие кусочки	400 г	15-20 мин	Порезать на меленькие кусочки

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**РИС И ЗЛАКИ**

Продукт	Тип	Вес	Вода	Время
Рис	Белый	400 г	600 мл	25-35 мин

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба готова, если она легко отделяется от костей. Мороженую рыбу можно готовить в пароварке сразу же, но для этого нужно немного больше времени. Чтобы избавиться от рыбного запаха, добавьте немного пряностей.

Продукт	Тип	Вес	Время	Примечание
Филе	Свежемороженное	400 г	15-25 мин	-
Кусок рыбыны	Свежий	-	15-25 мин	-
Омар	Свежий	400 г	18-25 мин	Снимите парцирь

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МЯСО И ПТИЦА

Нарежьте мясо кусочками и перемешайте с солью, соевым соусом, чтобы мясо было более мягким.

Продукт	Тип	Вес	Время	Примечание
Цыпленок	Свежезамороженная	400 г	25-35 мин	-
Свинина	Свежезамороженная	400 г	25-35 мин	-
Баранина	Свежезамороженная	400 г	25-35 мин	Добавьте имбирь, чтобы избавиться от запаха баранины.
Телятина	Свежезамороженная	400 г	25-35 мин	-

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ И ЯЙЦА

Продукт	Тип	Кол-во	Время	Примечание
Хлеб	Замороженный	6 шт	6-15 мин	Не закрывайте отверстия для пара
Распаренный хлеб	Замороженный	6 шт	6-15 мин	
Оладьи	Замороженные	6 шт	7-15 мин	
Яйца	Свежие	6 шт	15-25 мин	

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЖДОГО ТИПА ПРОДУКТОВ
(указано на корпусе пароварки)



Рыба		15-25 мин
Яйца		15-25 мин
Креветки		15-25 мин
Овощи		10-20 мин
Рис		25-35 мин
Птица		25-35 мин

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

**Вы можете помочь
в охране окружающей среды!**

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.



**Производитель оставляет за собой право
вносить изменения в технические
характеристики и дизайн изделий.**

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки «Laretti».

Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Уважно ознайомтеся з цією Інструкцією з Експлуатації та збережіть її для подальшого використання.

ЗМІСТ

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	47
■ КОМПЛЕКТНІСТЬ	47
■ ОСОБЛИВОСТІ	47
■ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	48
■ ОПИС	50
■ ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	51
■ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ГОТУВАННЯ	52
■ ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ	
Застосування компонентів пароварки	54
Використання панелі керування	55
Підключення до електромережі	56
Готування	56
Коли страва приготована	56
■ ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	57
■ КОРИСНІ РАДИ З ВИКОРИСТАННЯ	58
■ ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ	
Овочі	61
Рис і злаки	62
Риба і морепродукти	62
М'ясо і птиця	63
Вироби з борошна і яйця	63
Час готування	64

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	1070 Вт
Номінальна напруга	220-230 В
Номінальна частота	50 Гц
Номінальна сила струму	4,8 А
Ємність контейнерів:	10,2 л (3 x 3,4 л)

КОМПЛЕКТНІСТЬ

Пароварка	1
Ємності пароварки	3
Піддон для крапель	1
Контейнер для рису	1
Книга рецептів	1
Інструкція з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

ОСОБЛИВОСТІ

- Корпус з високоякісної нержавіючої сталі
- Електронне управління
- LCD дисплей
- 3 яруси контейнерів
- Контейнер для рису з нержавіючої сталі
- Функція підтримання температури
- 6 програм автоприготування
- Автоматичне вимкнення
- Размежує смак продуктів у кожному контейнері
- Надшвидка подача пари: 15 секунд
- Таймер: 99 хвилин
- Індикатор рівня води
- Усі неелектричні частини можна мити в посудомийній машині

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

***Використовуючи електричний пристрій,
завжди дотримуйтеся таких правил техніки безпеки:***

- Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками або прихватками.
- Щоб уникнути електричного удару, не занурюйте шнур, вилку живлення у воду або іншу рідину.
- Будьте особливо уважні, використовуючи пароварку поблизу дітей.
- Якщо пристрій не використовується, завжди відключайте його від електромережі. Перш ніж розбирати прилад, дайте йому охолонути.
- Якщо пароварка пошкоджена, не використовуйте її. Поверніть її до найближчого авторизованого сервісного центру для ремонту.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом і поломок приладу, використовуйте лише деталі, що входять до комплекту поставки.
- Використовувати лише в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих країв і гарячих поверхонь.
- Не ставте прилад поруч з газовою плитою, у мікрохвильові печі, на електричні або газові плити.
- Переміщайте пароварку з гарячою водою або їжею з максимальною обережністю.
- При відключенні приладу від електромережі, беріть за вилку, а не тягніть за шнур. Для відключення вимкніть пристрій, повернувши перемикач у положення «off», після чого вийміть із розетки.
- Використовуйте пароварку лише по призначенню.
- Збережіть інструкції.
- Термін служби - 2 роки.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

УВАГА!

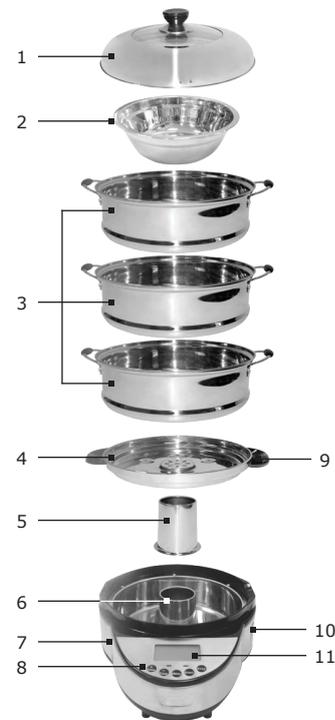
***Щоб уникнути поразки електричним струмом,
включайте вилку пароварки тільки в заземлену розетку.***

НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПАРОВАРКУ У ВОДУ!

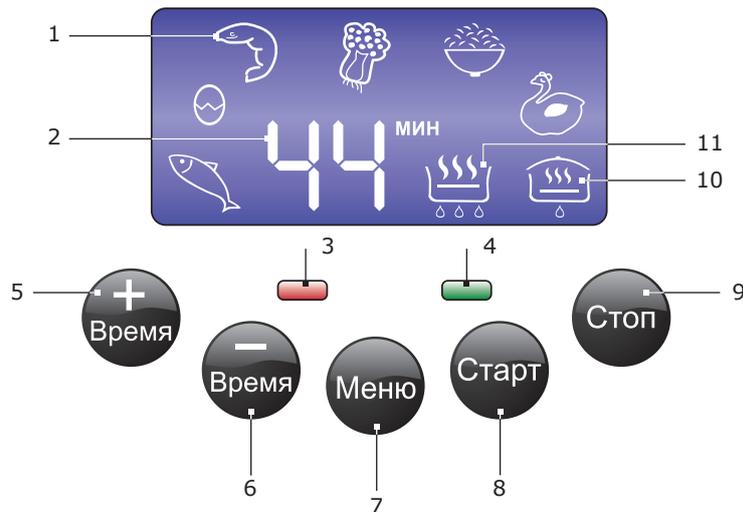
ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОПИС

1. Кришка з отвором для пару і ручкою
2. Контейнер для рису
3. Ємності пароварки
4. Піддон для крапель
5. Знімна кришка
6. Нагрівач
7. Основа
8. Панель керування
9. Отвори (для наливання води)
10. Індикатор рівня води
11. LCD дисплей



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Шість програм автоприготування
2. Індикатор часу готування
3. Індикатор живлення від мережі (червоний) (Вмикається автоматично)
4. Індикатор роботи пароварки (зелений) (Вмикається автоматично)
5. Кнопка збільшення часу готування
6. Кнопка зменшення часу готування
7. Кнопка вибору функції
8. Кнопка вмикання
9. Кнопка вимикання
10. Індикатор стану збереження тепла
11. Індикатор стану готування

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ГОТУВАННЯ

- Уважно прочитайте дану інструкцію для експлуатації і повністю дотримуйтеся вказівок, викладених у ній. Розпакуйте упаковку і вийміть з неї всі компоненти.
- Промийте кришку, ємність пароварки і знімну кришку, піддон і т.д. з мийним засобом для посуду, після чого промийте все в чистій воді й протріть чистим рушником.

ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ



- У пароварці можна готувати смачні страви.
- Для родини, що віддає перевагу здоровій і смачній їжі, поза сумнівом, пароварка є головним і незамінним приладом.
- При готуванні продуктів на пару, в них зберігаються всі вітаміни. У пароварці можна готувати овочі, фрукти, рибу, м'ясо, птицю, рис і т.д.
- Даний вид техніки пройшов строге тестування та сертифікацію.
- Простота та швидкість у використанні робить пароварку ідеальним вибором для родини, що обирає здорове живлення.

1. Установіть основу на стійкий стіл (Мал. 1). Ставте пароварку подалі від предметів, які може пошкодити пар і подалі від дітей.
2. Знімну кришку встановіть на нагрівач (Мал. 2).
3. Піддон установіть на основі (Мал. 3).
4. Налийте води у контейнер. Є два способи:

ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ

Спосіб 1: налейте холодну воду через отвір для води (Мал. 4).

Спосіб 2: налейте холодну воду прямо у контейнер або через знімну кришку, поки рівень води не досягне максимальної відмітки.

ПРИМІТКА: *не наливайте в контейнер рідину з добавками або неочищену воду.*

ЗАСТОСУВАННЯ КОМПОНЕНТІВ ПАРОВАРКИ

1. Можна видозмінювати розташування ємностей пароварки і піддона згідно Ваших потреб.
2. Якщо Ви бажаєте готувати багато страв одночасно, покладіть продукти в окрему тарілку або чашу і розташуйте у пароварці.
3. При використанні багатоярусних ємностей, готуйте страви трохи більше часу, ніж звичайно. Для зменшення часу готування розташуйте продукти, які готуються довше, у нижньому піддоні (див. мал. 5). Не закривайте отвору для повітря, інакше парі не буде куди виходити назовні (Мал.6).
4. Можна варити яйця безпосередньо в піддоні: (Мал. 7 і 8) або ємностях, закривши зверху пароварку кришкою.



ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Панель керування складається з: п'яти кнопок керування, двох індикаторів і одного LCD дисплея на панелі керування мікрокомп'ютера (Мал. 9).



Можна запрограмувати час готування (Мал. 10), і натискаючи відповідні кнопки, обрати стандартну програму готування для шести типів продуктів.



На LCD дисплеї відображається стан готування і шість типів продуктів на вибір. Два індикатори вказують нагрівання (червоний) і збереження тепла (зелений).

ПРИМІТКА: при вмиканні загоряється LCD дисплей.

- Якщо протягом 90 секунд не натиснута жодна кнопка, живлення автоматично вимикається.
- При натисканні кожної кнопки звучить звуковий сигнал.
- При вмиканні пароварки звучить однократний звуковий сигнал.
- При натисканні кнопки закінчення збереження тепла звучить трикратний звуковий сигнал і живлення відключається автоматично.
- При вимиканні пароварки вручну звучить дворазовий звуковий сигнал.

ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перед вмикання в електричну розетку перевірте, чи достатньо води в контейнері пароварки. Стандартний рівень води – максимальна відмітка. Запрограмуйте час готування за власним розсудом.

ГОТУВАННЯ

Індикатор води використовується для перевірки рівня води під час готування їжі (Мал. 11).

Можна наливати воду через спеціальні віконця для наливання води і немає необхідності знімати піддони для цієї мети.

Найкраще цей спосіб підходить для розморожування перед початком готування замороженого м'яса, птиці і морепродуктів.



КОЛИ СТРАВА ПРИГОТОВАНА

Відкривайте кришку акуратно – не дозволяйте парі різко виходити з пароварки на руки або обличчя - ви можете отримати опіки. Виймаючи ємності з пароварки, будьте особливо уважні - вони можуть дуже сильно нагріватися.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку від електромережі і дайте повністю охолонути.
- Не очищайте пароварку поліруючим засобом або розчинником.
- Основу і контейнер протирайте вологою тканиною.
- Регулярно чистіть кришку пароварки. Зазор під кришкою не повинен бути забитий.
- Після готування злийте з контейнера воду, що залишилася. Використовуйте лише чисту воду.
- Перед зберіганням просушіть всі компоненти пароварки і зберігайте їх у сухому місці.

ОЧИЩЕННЯ ВІД ВІДКЛАДЕНЬ

Відкладення утворюються на пароварці після 4-8 використань. Кількість відкладень залежить від твердості води. Регулярно очищайте пароварку від води – це збереже нормальний теплообмін і продовжить термін служби пристрою.

1. Налийте воду і оцет у контейнер у пропорції 2:1. Вода повинна покривати нагрівач. Накрийте нагрівач зверху кришкою. Для очищення від накипу не використовуйте інші засоби.
2. Увімкніть вилку пароварки у розетку. При очищенні від накипу не встановлюйте на пароварку піддон або інші компоненти з пластику.
3. Задайте час від чотирьох до десяти хвилин. Після кип'ятіння оцтового розчину більше трьох хвилин вимкніть пароварку.
4. Злийте воду з оцтом після того, як пароварка повністю охолонула.
5. Промийте контейнер декілька разів чистою водою до повного зникнення запаху оцту.

КОРИСНІ РАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

- Для скорочення часу готування наливайте в контейнер гарячу воду. Але враховуйте, що довідковий час у книзі рецептів зазначено з урахуванням холодної води.
- Не наливайте в піддон занадто багато води. Залишайте трохи місця для пари.
- Фактичний час готування в пароварці може відрізнитися від реального часу залежно від розміру продуктів і того, чи були вони повністю разморожені, а також від достатньої подачі пари.
- Щойно ви навчитеся користуватися пароваркою, ви зможете надалі більш точно встановлювати час готування. Для ідеального готування страв у пароварці, намагайтеся готувати продукти, вага яких найбільш близька до зазначеної в цій інструкції.
- Якщо пройшло досить часу готування, можна відкрити кришку і перевернути продукти, а потім закрити кришку і продовжити готування.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед вмиканням у мережу переконайтесь, що напруга, зазначена на пароварці, відповідає напрузі в електромережі.
- Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- Перед вмиканням в електромережу переконайтесь, що в контейнері є вода. Вода не повинна перевищувати максимально допустимої відмітки.

Примітка: щоб уникнути небезпеки не занурюйте пароварку у воду.

КОРИСНІ РАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням ретельно збирайте пароварку.
- Акуратно експлуатуйте пароварку - не наближайте до пари.
- Перед чищенням пароварки переконайтесь, що шнур живлення відключений від електромережі.

***Примітка:** якщо шнур живлення пошкоджений, ремонт повинен здійснюватися в авторизованном сервісному центрі.*

- Передайте пароварку до сервісного центру для ремонту при виявленні наступного:
 1. Ушкоджено основу пароварки.
 2. Неналежне функціонування пароварки.
 3. Ушкоджено шнур живлення.
 4. Несправності в роботі пароварки.
- Даний продукт призначається для побутового, а не для комерційного використання. Використовуйте лише в приміщенні.
- Виробник не несе відповідальності за проблеми, які виникли через неправильну експлуатацію пароварки.

ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

ЧАС ГОТУВАННЯ

- Час і спосіб готування мають довідковий характер.
- Час готування зазначений для холодної води і продуктів, розташованих на нижньому рівні.
- Якщо Ви бажаєте готувати інші страви, зверніться до таблиці і самостійно задавайте час готування.
- При додаванні води вимикайте електроживлення.

ОВОЧІ

- Щоб овочі не змінили колір, готуйте їх у найкоротший час.
- Соліть овочі лише в оптимально приготовленому стані.
- Заморожені овочі перед готуванням на парі не повинні разморжуватися.

ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

ОВОЧІ

Продукт	Тип	Вага	Час	Примітка
Цвітна капуста	Свіжозаморожена	400 г	10-20 хв 12-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Капуста	Свіжа	400 г	10-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Шпинат	Свіжозаморожений	250 - 400 г	10-15 хв 12-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Батат водяник	Свіжозаморожений	400 г	10-18 хв 12-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Китайська біла капуста	Свіжозаморожена	400 г	12-20 хв 15-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Капуста	Свіжозаморожена	400 г	10-16 хв 10-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Гриби	Свіжі	400 г	10-20 хв	Порізати на дрібні шматочки
Картопля	Свіжі шматочки	400	15-20 хв	Порезать на меленькие кусочки

ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

РИС І ЗЛАКИ

Продукт	Тип	Вага	Вода	Час
Рис	Білий	400 г	600 мл	25-35 хв

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Риба готова, якщо вона легко відділяється від кісток. Морожену рибу можна готувати в пароварці відразу ж, але для цього потрібно трохи більше часу. Щоб позбутися від рибного запаху, додайте трохи пряностей.

Продукт	Тип	Вага	Час	Примітка
Філе	Свіжозаморожене	400 г	15-25 хв	–
Шматок рибини	Свіжий	–	15-25 хв	–
Омар	Свіжий	400 г	18-25 хв	Зніміть панцир

ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

М'ЯСО І ПТИЦЯ

Наріжте м'ясо шматочками і перемішайте сіллю, соєвим соусом, щоб м'ясо було більше м'яким.

Продукт	Тип	Вага	Час	Примітка
Курча	Свіжозаморожене	400 г	25-35 хв	-
Свинина	Свіжозаморожена	400 г	25-35 хв	-
Баранина	Свіжозаморожена	400 г	25-35 хв	Додайте імбир, щоб позбутися від запаху баранини.
Телятина	Свіжозаморожена	400 г	25-35 хв	-

ВИРОБИ З БОРОШНА І ЯЙЦЯ

Продукт	Тип	Кільк.	Час	Примітка
Хліб	Заморожений	6 шт	6-15 хв	Не закривайте отвори для пари
Розпарений хліб	Заморожений	6 шт	6-15 хв	
Оладки	Заморожені	6 шт	7-15 хв	
Яйця	Свіжі	6 шт	15-25 хв	

ПРОПОНОВАНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ**ЧАС ГОТУВАННЯ КОЖНОГО ТИПУ ПРОДУКТІВ**

(зазначено зна корпусі пароварки)



Риба		15-25 хв
Яйця		15-25 хв
Креветки		15-25 хв
Овочі		10-20 хв
Рис		25-35 хв
Птиця		25-35 хв

ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ**Ви можете допомогти в охороні
навколишнього середовища!**

Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр видалення відходів.



**Виробник залишає за собою право
вносити зміни в технічні характеристики
й дизайн виробів.**

