

REDMOND

RST-1103 Пароварка
Руководство по эксплуатации

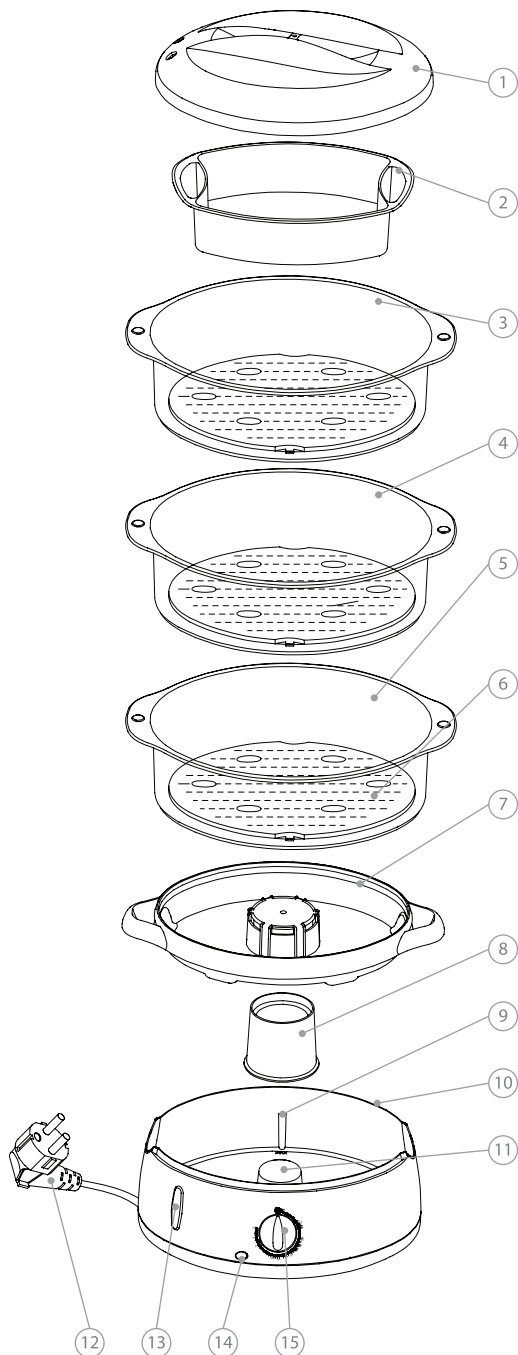


В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящую инструкцию.



Описание модели

1. Крышка
2. Чаша для риса (емкость 1 литр, зависит от модели)
3. Верхняя паровая емкость
4. Средняя паровая емкость
5. Нижняя паровая емкость
6. Дно с зажимом и держателем для яиц
7. Поддон для конденсата
8. Съемное турбокольцо
9. Внутренняя метка максимального уровня воды
10. Бак для воды
11. Нагревательный элемент
12. Электрический провод с вилкой
13. Внешний индикатор уровня воды
14. Индикатор включения
15. Управление таймером



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали свое предпочтение бытовой электротехнике компании REDMOND. REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим клиентам. Мы надеемся, что в будущем Вы будете выбирать изделия нашей фирмы и марка REDMOND станет преобладать среди Вашей бытовой техники.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием пароварки.

- Проверьте, что напряжение электросети соответствует указанному на пароварке.
- Не устанавливайте пароварку возле источника тепла или около горячей печи.
- Никогда не оставляйте включенную пароварку без внимания. Оберегайте от детей.
- Не используйте пароварку, если есть повреждения, при наличии видимых повреждений или неправильной работе пароварки.
- Если шнур поврежден, он должен быть заменен квалифицированными специалистами.
- Не касайтесь горячей поверхности пароварки, горячей воды, пара или еды.
- Не погружайте пароварку в воду!
- Не передвигайте пароварку, наполненную горячей жидкостью или едой.
- Не касайтесь пароварки, когда она испускает пар и пользуйтесь прихватками для того, чтобы извлечь крышку, чашу для риса или корзины пароварки.
- Всегда отключайте пароварку сразу после использования или для чистки и обслуживания.
- Для чистки пароварки пользуйтесь водой, губкой, мягкой тканью.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- **Внимание! Перед первым включением внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.**
- Удалите упаковку и рекламные наклейки.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Перед первоначальным включением вымойте все съемные части теплой водой с мылом, протрите насухо.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Установите пароварку на устойчивую горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду, не допускайте использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеется метка максимального наполнения: уровень воды не должен перекрывать отметку MAX.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости на базу.
- Продукты, требующие большого времени приготовления, кладите в нижние паровые емкости.
- Закройте пароварку крышкой. Подключите к сети. Задайте на таймере время приготовления блюда. Загорится индикатор работы и пароварка включится на заданное время. По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет и пароварка автоматически выключится. Отключите пароварку от электросети, дайте пароварке немного остыть и аккуратно снимите паровые емкости. Используйте для этого прихватки. Максимальное время приготовления – 60 минут.
- Используя две-три паровые емкости, имейте в виду, что приготавливаемые блюда должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте в чашу воду, соус или другие добавки. Поставьте чашу в одну из паровых емкостей.
- Время приготовления риса зависит от его сорта.

- Чтобы рис получился более мягким, налейте на 1-2 столовые ложки больше воды.
- Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.

| Вид риса | Количество | | Время приготовления, мин. |
|---|------------|------------|---------------------------|
| | Рис | Вода | |
| Коричневый | | | |
| Обычный | 0,5 чашки | 1 чашка | 42-45 |
| Пропаренный | 1 чашка | 1,5 чашки | 45-50 |
| Смесь длинного и канадского риса | | | |
| Обычный | 170 г | 1,5 чашки | 57-60 |
| Быстрого приготовления | 190 г | 1,5 чашки | 15-20 |
| Быстрого приготовления | 1 чашка | 1,5 чашки | 10-15 |
| Белый | | | |
| Обычный | 1 чашка | 1,5 чашки | 45-50 |
| Длинный | 1 чашка | 1,75 чашки | 50-55 |

ОВОЩИ

- При приготовлении овощей рекомендуется накрывать чашу для риса фольгой в целях избегания попадания влаги.
- Спустя 10-15 минут после начала приготовления необходимо перемешать замороженные овощи.

| Свежие овощи | Вес, г/шт. | Время приготовления, мин. |
|-----------------------------------|--------------|---------------------------|
| Спаржа | 450 | 12-14 |
| Бобовые: | | |
| • Зеленые | 225 | 12-14 |
| • Целые или дробленные | 450 | 20-22 |
| Свекла (нарезанная) | 450 | 25-28 |
| Брокколи | 450 | 20-22 |
| Брюссельская капуста | 450 | 24-26 |
| Белокочанная капуста (нарезанная) | 450 | 16-18 |
| Морковь (тонко нарезанная) | 450 | 18-20 |
| Цветная капуста | 450 | 20-22 |
| Кукуруза | 3-5 початков | 14-16 |
| Баклажаны | 450 | 16-18 |
| Грибы (целые) | 450 | 10-12 |
| Перец (целый, без семян) | 3 шт. | 12-15 |
| Картофель | 450 | 30-32 |
| Шпинат | 225 | 14-16 |
| Кабачки: | | |
| • Желтые или цукини | 50 | 12-14 |

| | | |
|--------------------|-----|-------|
| Репа (нарезанная) | 450 | 20-22 |
| Замороженные овощи | 300 | 28-50 |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыбу и морепродукты необходимо заранее почистить перед приготовлением.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса с добавлением всевозможных приправ и специй.

| Продукт | Вес, г/шт. | Время приготовления, мин. |
|------------------------|------------|---------------------------|
| Креветки (в панцирях): | | |
| • Средние | 450 | 10-12 |
| • Большие | 450 | 16-18 |
| Рыба: | | |
| • Целая | 350 | 10-12 |
| • Разделанная | 350 | 10-12 |
| • Филе | 450 | 10-12 |
| • Нарезанная кусочками | 450 | 16-18 |

МЯСО

| Продукт | Вес, г/шт. | Время приготовления, мин. |
|---------------------------------|------------|---------------------------|
| Говядина | | |
| • Лопатка | 450 | 28-30 |
| • Рубленые бифштексы | 450 | 16-18 |
| • Тефтели | 450 | 22-24 |
| Курица (разделанная) | 4 кусочка | 24-26 |
| Баранина (нарезанная кусочками) | 450 | 26-28 |
| Свинина (нарезанная кусочками) | 450 | 26-28 |
| Сосиски | 450 | 14-18 |
| Готовые колбасы | 450 | 14-16 |

ЯЙЦА

| Продукт | Вес, г/шт. | Время приготовления, мин. |
|--|------------|---------------------------|
| В скорлупе | | |
| • Всмятку | 1-12 шт. | 15-18 |
| • Вкрутую | 1-12 шт. | 19-22 |
| Омлет | | |
| Разбейте в чаше для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте. | | 20-22 |

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Вылейте воду из бака и протрите его влажной тканью.
- Все другие съемные части можно положить в посудомойку.
- Очищайте пароварку от накипи через 7-8 использований.
- Оденьте съемное турбокольцо на нагревательный элемент. Заполните

бак для воды холодной водой до отметки «МАКС», заполните внутренность турбокольца белым уксусом до такого же уровня. Не нагревайте (для избежания запаха). Оставьте уксус на всю ночь, для того чтобы очистить. Прополощите все внутренности бака воды теплой водой несколько раз.

- Вставьте корзины одна в одну, снизу вверх. Положите чашу для риса в верхнюю корзину, потом на поддон для конденсата и закройте крышку над ними.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-----------|
| Напряжение питания: | 220-240 В |
| Мощность: | 730 Вт |
| Максимально устанавливаемое время приготовления | 60 мин |
| Индикатор выключения | + |
| Шкала уровня воды | + |
| Начало парообразования | 40 сек |
| 3 прозрачные емкости | + |
| Прозрачная крышка с ненагревающейся ручкой | + |
| Залив воды с двух сторон | + |
| Долив воды во время работы | + |
| Чаша для приготовления гарнира и выпечки | + |
| Корпус из нержавеющей стали | + |
| Количество ярусов | 3 |

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия на адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось и не разбиралось, не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на хрупкие детали, такие как керамические компоненты, лампочки и т.п. При возвращении изделия в рамках гарантийного срока приложите гарантийный талон и квитанцию о покупке.

