

REDMOND

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Пароварка **RST-M1105**



REDMOND



Чайник
РК-М104



Чайник
РК-М107



Чайник
РК-М112



Чайник
РК-М113



Чайник
РК-М114



Чайник
РК-М115



Чайник
РК-116



Чайник
РК-117



Чайник
РК-М118



Чайник
РК-М119



Чайник
РК-М1200



Термос
РТР-М801



Бутербродница
RSM-1403



Тостер
RT-M401



Кофеварка
RCM-1501



Кофеварка
RCM-1502



Кофеварка
RCM-1503



Кофеварка
RCM-1504



Кофемолка
RCG-1601



Кофемолка
RCG-M1602



Соковыжималка
RJ-M901



Соковыжималка
RJ-M904



Соковыжималка
RJ-M905



Соковыжималка
RJ-M906



Блендер
RB-P1301



Блендер
RHB-2905



Процессор
RFP-3901



Процессор
RFP-3903



Блендер
RHB-2907



Блендер
RHB-2908



Мясорубка
RMG-1201



Мясорубка
RMG-1203



Мясорубка
RMG-1203-8



Пароварка
RST-M1101



Пароварка
RST-1103



Пароварка
RST-M1104



Мультиварка
RMC-M4502



Мультиварка
RMC-4503



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-M1902



Микроволновая печь
RM-M1002



Микроволновая печь
RM-M1003



Микроволновая печь
RM-M1006



Микроволновая печь
RM-M1007



Пылесос
RV-303



Пылесос
RV-307



Пылесос
RV-308



Пылесос
RV-309

Fashion style



Фен
RF-506



Фен
RF-507



Фен
RF-508



Фен
RF-509

Professional series



Выпрямитель
RCI-2304



Выпрямитель
RCI-2305



Выпрямитель
RCI-2306



Мультистайлер
RMS-4301



Фен
RF-502



Фен
RF-503



Фен
RF-504



Фен
RF-505



Весы
RS-707



Весы
RS-710



Весы
RS-717



Весы
RS-715



Весы
RS-716



Весы
RS-713



Весы
RS-719



Весы
RS-M718



Весы
RS-M720



Утюг
RI-C205



Утюг
RI-C206



Утюг
RI-A207



Утюг
RI-C208



Утюг
RI-C209



Утюг
RI-C210



Утюг
RI-C211



Утюг
RI-A212



Увлажнитель воздуха
RHF-3301



Увлажнитель воздуха
RHF-3302



Увлажнитель воздуха
RHF-3303



Увлажнитель воздуха
RHF-3304



Увлажнитель воздуха
RHF-3305



Маникюрный набор
RNC-4901



Очиститель воздуха
RAC-3702



Парочиститель
RSC-2010

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
PJ-903



Измельчитель
RCR-3801



Блендер
RHB-2904



Блендер
RHB-M2904



Миксер
RHM-2101



Весы
RS-714



Весы
RS-M711



Бутербродница
RSM-M1402





РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА

RST-M1105



10-20



10-15



15-45



25-30



15-35



35-50

OFF

Keep warm

10

20

60

50

40

30

REDMOND

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим клиентам. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.



Пароварка - это отличное сочетание вкуса и пользы. Компания **REDMOND** придает большое значение не только функциональным качествам и современному дизайну бытовой техники, но и бережной обработке продуктов питания и прекрасному настроению обладателей нашей техники.

При приготовлении блюд в пароварке создаются особые условия: приготовление блюда происходит за счет горячего пара, который заполняет внутреннее герметичное пространство прибора, благодаря чему рыба, мясо, овощи и другие продукты быстрее нагреваются и доходят до готовности. Пар конденсируется на поверхности продуктов, и тепло постепенно передается внутрь каждого продукта. При этом горячий пар прогревает продукты равномернее, чем раскаленный воздух духовки, и обладает высокой влажностью и тепловой инерцией. А благодаря тому, что продукты не находятся в воде, витамины и питательные вещества сохраняются в них практически полностью. Приготовленные на пару продукты содержат примерно на 50% больше витамина С, чем продукты, сваренные обычным способом.

Блюда, приготовленные в пароварке, обладают естественным насыщенным вкусом и не нуждаются в добавлении соли, приправ и масла. Пароварка обеспечивает быструю теплопередачу и равномерное приготовление, экономит Ваше время, электроэнергию и место на кухне. Достоинства пароварки становятся очевидными, когда речь идет о диетическом и детском питании. Пища, приготовленная на пару, не содержит лишних калорий, сохраняет первозданный вид и вкус продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация.....	19	
Технические характеристики.....	19	
Устройство модели.....	20	
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ		
Меры безопасности.....	21	
Перед первым включением	22	
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ		
Использование пароварки.....	23	
Дополнительное применение пароварки.....	25	
Таблицы времени приготовления.....	26	
III. ОЧИСТКА И УХОД		
Очистка корпуса и съемных частей.....	30	
Удаление накипи.....	31	
Хранение.....	31	
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....		32
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....		33

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RST-M1105
Материал паровых корзин	гигиенический пластик
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Параметры силовой сети	220-240В ~ 50/60 Гц
Максимальная потребляемая мощность	1000 Вт
Тип управления	механический
Быстрое парообразование	15 сек
Количество ярусов	3
Поддержание температуры блюд (функция «Keep Warm»)	+
Объем одной паровой емкости	4,7 л
Общий объем	14,1 л
Чаша для приготовления риса	+
Объем чаши для приготовления риса	2.2 л
Индикатор уровня воды	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Пароварка – 1 шт.
2. Паровая корзина – 3 шт.
3. Соединительное кольцо – 2 шт.
4. Чаша для риса – 1 шт.
5. Поддон для конденсата – 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
7. Сервисная книжка – 1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Крышка
2. Соединительное кольцо
3. Паровая корзина
4. Поддон для конденсата
5. Воронка для долива воды
6. Резервуар для воды
7. Паровое турбо-кольцо с ароматодиффузором
8. Механический регулятор времени приготовления
9. Индикатор уровня воды
10. Корпус прибора
11. Прорезиненные ножки



OFF - пароварка
выключена

KEEP WARM - режим
поддержания
температуры

0...60 мин - установка
времени приготовления

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Меры безопасности

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

■ Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**

■ Используйте прибор по назначению. **Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.**

■ Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с напряжением прибора. **Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.**

■ Используя удлинитель, убе-

дитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора.

■ В целях безопасности при подключении к сети прибор должен быть заземлен. Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**

ВНИМАНИЕ! Прибор нагревается во время работы. Не касайтесь корпуса пароварки, а также нагревательного элемента во время и после работы. Будьте осторожны: во время процес-

са приготовления в резервуаре для воды находится горячая вода. Используйте кухонные рукавицы для того, чтобы снять крышку, извлечь чашу для риса или корзину пароварки. Не передвигайте пароварку, наполненную горячей жидкостью или едой.

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. **Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.**

■ Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов в корпус прибора. **Попадание посторонних предметов в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям и лишению гарантии.**

■ Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети. **Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.**

■ Не разрешайте пользовать-

ся прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. **Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы. Не оставляйте прибор включенным в розетку без присмотра.**

■ Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр.

Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки. Удалите все упаковочные материалы, в т. ч. рекламные наклейки.

2. Полностью размотайте сетевой шнур.

3. Протрите влажной тканью корпус прибора и просушите его.

4. Вымойте все съемные части прибора мыльной водой, дайте им высохнуть.

При первом включении прибора возможно появление постороннего запаха, что не является следствием нештатности прибора.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

1. Установите пароварку на ровную горизонтальную поверхность.

2. Заполните резервуар для воды водой. Уровень воды должен находиться между отметками «MIN» (минимальное количество воды) и «MAX» (максимальное количество воды). **Не используйте какие-либо другие жидкости!**

3. Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости на основную часть пароварки. В том случае, если Вы планируете использовать одновременно несколько паровых корзин, установите между ними соединительное кольцо.



СОВЕТ:

При использовании во время приготовления приправ и пряных трав, укладывайте, их на ароматодиффузор перед закладкой продуктов.

Размещайте приправы или сухие/свежие пряные травы на поверхности ароматодиффузора равномерно, на некотором расстоянии друг от друга - это необходимо для свободного прохождения пара.



Рекомендуем использовать следующие приправы и пряные травы: петрушка, укроп, дольки лимона, чеснок, базилик, шнитт-лук, лавровый лист.

4. Продукты, требующие большего времени приготовления, расположите в нижней паровой корзине. Продукты, для приготовления которых требуется меньше времени, расположите в средней или верхней паровой корзине.

Для варки яиц помещайте их в специальные углубления на дне паровой корзины.



5. Подключите пароварку к электросети.

6. Для установки времени приготовления поверните регулятор по часовой стрелке.

7. При необходимости после окончания приготовления запустите функцию поддержания тепла. Для этого переведите регулятор в положение «Keep Warm».

Внимание! Поскольку в режиме «Keep Warm» продолжается незначительный нагрев блюда, продукты могут перевариться.



ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Пароварка оснащена системой защиты от перегрева в случае отсутствия воды в резервуаре. Если в процессе работы прибора закончится вода, генерация пара автоматически прекратится, и нагревательный элемент отключится.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОВАРКИ

Вид обработки	Длительность обработки, мин
Бланширование	Длительность обработки паром составляет 1-2 минуты. По истечении этого времени фрукты и овощи будут готовы для дальнейшего хранения в замороженном виде.
Стерилизация детских бутылочек	Длительность обработки паром составляет 15 минут.

ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

Приготовление риса			
Вид риса	Количество риса	Количество воды	Время приготовления, мин
Коричневый			
Обычный	0,5 чашки	1 чашка	42-45
Пропаренный	1 чашка	1,5 чашки	45-50
Смесь длинного и канадского риса			
Обычный	170 гр	1,5 чашки	57-60
Рис быстрого приготовления	1 чашка	1,5 чашки	10-15
Белый			
Обычный	1 чашка	1,5 чашки	45-50
Длиннозерновой	1 чашка	1,5 чашки	50-55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ**Рекомендации:**

- Во время приготовления рекомендуется накрывать чашу для риса фольгой для того, чтобы избежать попадания влаги в крупу.
- При приготовлении замороженных овощей, их необходимо перемешать спустя 10-15 минут после начала приготовления.

Свежие овощи	Вес, гр/шт	Время приготовления, мин
Спаржа	450 гр	12-14
Бобовые:		
• Зеленые	225 гр	12-14
• Целые или дробленные	450 гр	20-22
Свекла	450 гр	25-28
Брокколи	450 гр	20-22
Брюссельская капуста	450 гр	24-26
Белокочанная капуста	450 гр	16-18
Морковь	450 гр	18-20
Цветная капуста	450 гр	20-22

Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450 гр	16-18
Грибы	450 гр	10-12
Перец	3 шт	12-15
Картофель	450 гр	30-32
Шпинат	225 гр	14-16
Кабачки	150 гр	12-14
Репа	450 гр	20-22
Замороженные овощи	300 гр	28-50

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рекомендации:

- Рыбу и морепродукты необходимо заранее обработать и подготовить перед приготовлением.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса с добавлением приправ и специй.
- Замороженную рыбу можно готовить, не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки следует увеличить на 10-15% относительно времени и веса продукта, указанных в таблице.

Продукт	Вес, гр/шт	Время приготовления, мин
Креветки (неочищенные):		
• средние	450 гр	10-12
• большие	450 гр	16-18
Рыба:		
• целая	350 гр	10-12
• филе	450 гр	10-12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Рекомендации:

- Для приготовления в пароварке используйте нежирное мясо.

Продукт	Вес, гр/шт	Время приготовления, мин
Говядина:		
• лопатка	450 гр	28-30
• бифштексы	450 гр	16-18
• тефтели	450 гр	22-24
Курица	450 гр	24-26
Баранина	450 гр	26-28
Свинина	450 гр	26-28

Сосиски, сардельки	450 гр	14-18
Готовые колбасы	450 гр	14-16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

Рекомендации:

- Перед приготовлением скорлупу яиц необходимо предварительно проколоть.
- Омлет следует готовить в чаше для риса. Через 10-12 минут после начала приготовления его необходимо перемешать.

Продукт	Вес, гр/шт	Время приготовления, мин
Яйца в скорлупе:		
• всмятку	1-12 шт	15-18
• вкрутую	1-12 шт	19-22
Омлет	350 гр	20-22

III. ОЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА КОРПУСА И СЪЕМНЫХ ЧАСТЕЙ

1. Перед очисткой отключите прибор от электросети.
2. Очищайте основание прибора влажной тканью.
3. Для очистки съемных неметаллических частей прибора используйте посудомоечную

машину или очищайте вручную при помощи неабразивных моющих средств.

4. Для очистки перфорированного дна используйте щетку.
5. Перед подключением дайте прибору полностью высохнуть.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

1. Прибор необходимо очищать от накипи после каждых 7-10 использований.
2. Залейте в резервуар для воды 2 стакана 5%-ного уксуса. Затем заполните резервуар водой до максимальной отметки так, чтобы нагревательный элемент находился полностью в уксусном растворе.
3. Установите поддон и одну паровую корзину, закройте крышку.
4. Включите пароварку на 10 минут.
5. В том случае, если по истечении 10 минут накипь удалась не полностью, запустите пароварку повторно.
6. Дождитесь, пока прибор остынет. Освободите резервуар от раствора, промойте его под струей воды.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети.
2. Дайте прибору полностью остыть.
3. Храните прибор в сухом месте.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Пароварка издает посторонние звуки («бульканье»).	Этот эффект не является неисправностью и обусловлен выделением водяного пара при приготовлении замороженных продуктов.	Предварительное размораживание продуктов позволяет избежать «булькающего» звука.
Прибор выключился во время работы.	Сработала система автоотключения при отсутствии воды в резервуаре.	Отключите пароварку, снимите съемное дно и поддон для конденсата. Если уровень воды ниже отметки «min», расположенной на стенке резервуара для воды, долейте воду.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 1 год со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материалов и недостатки, возникшие во время изготовления. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной авторизованным сервисным центром. 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 уполномоченными на то специалистами, или не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на хрупкие детали, такие как керамические компоненты, лампочки и т. п. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не инициирует начало новой гарантии.

В соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор нужно утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. **Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.***





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
<http://www.redmond-ig.com>
<http://www.redmond-rus.com>
Made in P.R.C.