

REDMOND

EN
RU

RST-M1104 Food Steamer
RST-M1104 Пароварка

Instruction for use
Инструкция по применению



EN: For your own safety read these instructions carefully before using the appliance.
RU: В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящую инструкцию.

I. BEFORE OPERATING.....	8
Technical data.....	4
Model description.....	6
Safety measures.....	8
Prior to the first use.....	9
II. OPERATING OF THE FOOD STEAMER.....	9
Cooking mode.....	11
Keep warm function.....	11
Timer mode.....	12
Rice cooking.....	12
Vegetables cooking.....	13
Fish and seafood.....	13
Meat cooking.....	14
Augmented application.....	14
III. CLEANING AND MAINTENANCE.....	14
IV. DISHES RECEIPTS.....	16
V. TROUBLE SHOOTING.....	18
VI. GARANTEE.....	19

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	20
Техническая информация.....	5
Описание модели.....	6
Меры безопасности.....	20
Перед первым использованием.....	21
II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ.....	22
Обычный режим работы.....	23
Режим автоматического включения.....	24
Режим подогрева.....	24
Приготовление риса.....	24
Приготовление овощей.....	25
Приготовление морепродуктов.....	26
Приготовление мяса.....	26
Дополнительное применение пароварки.....	26
III. ОЧИСТКА И УХОД.....	27
IV. РЕЦЕПТЫ БЛЮД.....	28
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ.....	31
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	32

COMPLETE SET

1. Food steamer – 1 pc
2. Food basket – 3 pcs
3. Rice bowl – 1 pc
4. Manual – 1 pc
5. Warranty booklet – 1 pc

PRODUCT SPECIFICATION

Model	RST-M1104
Material	plastic/Stainless steel
Voltage	220–240V ~ 50/60 Hz
Power	800 W
type of control	electronic
Display illumination	+
Max. cooking time	90 min
Quantity of baskets	3
Keep warm function	+
Baskets capacity	9 l
Fast steam function	+
Capacity of rice bowl	1000 ml
Protection against inclusion without water	+
Cord length	1 m
Size	315 mm x 230 mm x 400 mm
Weight	2,1 kg

THE MANUFACTURER HAS THE RIGHT TO INTRODUCE MODIFICATIONS TO DESIGN, COMPLETE SET, AS WELL AS TECHNICAL DATA OF THE DEVICE IN THE COURSE OF CONTINUOUS IMPROVEMENT OF THE PRODUCTS WITHOUT ADDITIONAL NOTIFYING OF SUCH MODIFICATIONS.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Пароварка – 1 шт.
2. Паровые емкости – 3 шт.
3. Чаша для риса – 1 шт.
4. Инструкция – 1 шт.
5. Сервисная книжка – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RST-M1104
Материал	пластик/сталь
Параметры силовой сети	220В - 240В~50/60 Гц
Максимальная потребляемая мощность	800 Вт
Тип управления	Электронный
Подсветка ЖК дисплея	+
Максимальное время приготовления	90 мин.
Количество ярусов	3
Автоматический подогрев пищи	+
Общий объем паровых емкостей	9 л
Функция быстрый пар	+
Емкость чаши для риса	1000 мл
Защита от включения без воды	+
Длина шнура	1 м
Габариты прибора	315 мм x 230 мм x 400 мм
Вес изделия	2,1кг

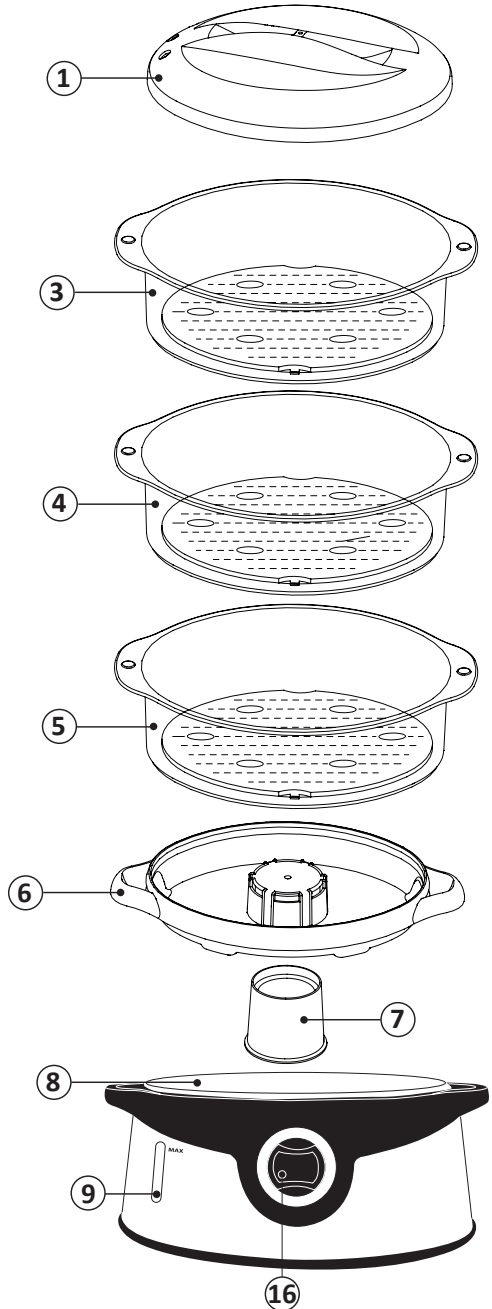
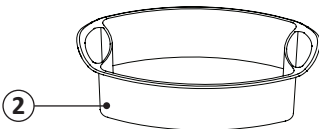
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО, НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

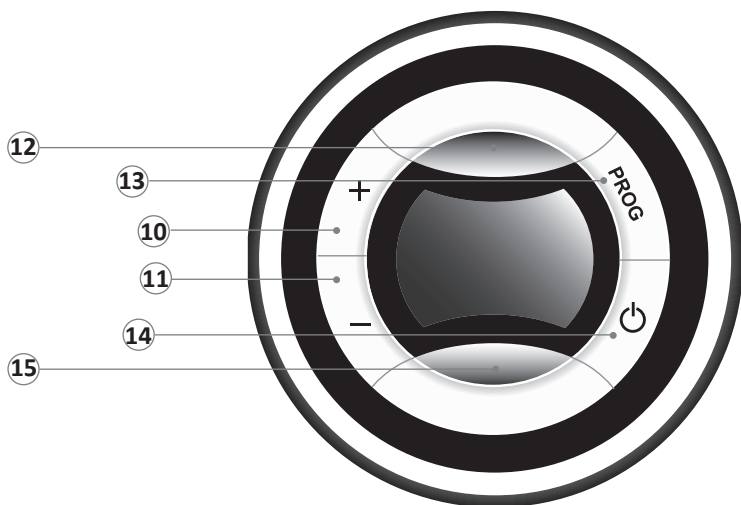
EN Arrangement of appliance

RU Устройство модели

EN

1. Lid
2. Rice bowl
3. Upper basket
4. Middle basket
5. Bottom basket
6. Juice collector
7. Removable turbo-ring
8. Water tank
9. Water level scale
10. Time increase button (“+”)
11. Time decrease button (“-”)
12. Light work indication of «Keep warm» function
13. Time and timer setting button (PROG)
14. On/Off button
15. Light work indication
16. LED display
17. PROG – «Timer» mode indication
18. AM – forenoon time setting
19. PM – afternoon time setting
20. Indication of universal time or cooking time
21. Digital indication of «Keep warm» function.





RU

1. Крышка
2. Чаша для риса
3. Верхняя паровая емкость
4. Средняя паровая емкость
5. Нижняя паровая емкость
6. Поддон для сбора конденсата
7. Съемное турбо-кольцо
8. Резервуар для воды
9. Шкала уровня воды
10. Кнопка увеличения значений времени (“+”)
11. Кнопка уменьшения значений времени (“-”)
12. Индикатор включения режима подогрева
13. Кнопка установки времени и таймера (PROG)
14. Кнопка Вкл/Выкл
15. Световой индикатор работы
16. ЖК дисплей
17. PROG - индикация установленного режима «Таймер»
18. AM – индикация текущего времени “до полудня”
19. PM – индикация текущего времени “после полудня”
20. Индикация текущего времени или длительности приготовления
21. Индикация работы режима автоматического подогрева



Dear Customer!

Thank you for preferring the domestic electric appliance manufactured by REDMOND. REDMOND means quality, reliability and thoughtful attitude towards our clients. We hope that you will select products of our firm in future, and the brand REDMOND will become predominant among your domestic appliances.

IN A PREPARATION TIME OF DISHES in food steamer special conditions are created. The products prepared on pair contain approximately on 50 % of more vitamin C, than products after usual cooking. So, it is possible to take pleasure in the natural, sated taste of dishes in which it is not necessary to add salt, seasonings and oil.

ADVANTAGES OF FOOD STEAMER BECOME OBVIOUS, so far as concerns a dietary and children's food. The food prepared on pair, does not contain superfluous calories, keeps a primordial form and taste of products.

1. BEFORE STARTING THE USE

SAFETY MEASURES

DURING OPERATION OF APPLIANCE, OBSERVE INSTRUCTIONS GIVEN BELOW. IN CASE OF CORRECT USE IT WILL SERVE YOU FOR LONG YEARS.

- Prior to connecting to socket check whether mains voltage corresponds to appliance feeding voltage. **This can be found in technical data or upon factory plate, located upon the steam cooker bottom.**
- If you want to use extension cord, make sure that it is designed for appliance consumed power. **Different current voltage can result in short circuit or inflaming of cable.**
- If you want to disconnect steam cooker from socket (in case of prolonged non-using), then the power cord is disconnected with dry hands directly by plug itself, and not the wire. Otherwise it can result in rupture of cable of electric shock. **Disconnect appliance from socket after use, as well as during cleaning or movement.**
- Do not lay the power cord near sharp corners and edges, close to hot sources of heat (stoves, gas or electric fryers). Do not immerse into water appliance itself, power cord or plug. **This can lead to malfunctions, which are not covered by guarantee.**
- Steam cooker may be used only by those children, which understand the possible dangers in case of its incorrect use. **As well as they will understand and they will be guided by parents (tutors) about instructions for safe operation of this appliance. It is prohibited to use steam cooker and packing materials for children games.**
- Do not leave small children unattended near the steam cooker during its operation.
- Do not allow to use steam cooker to people with limited physical or mental capabilities before they would not understand instructions for safe use of the appliance. **Do not leave turned on appliance without attendance.**

- It is prohibited to use appliance out-of-doors. **There is a danger of fault due to rain or other weather conditions.**
- For the purpose of safety during connection to mains, steam cooker should be grounded. **Connection of the appliance should be provided only to grounded sockets.**
- Otherwise the appliance will not correspond to the requirements of protection against electric shock.
- Watch that the cord will not twist and bend over the edge of table, children can tug it or stumble over it. Place appliance only upon dry even surface. **Also observe generally accepted safety rules during work with appliance.**
- It is prohibited to use steam cooker in case of any malfunctions. If it is faulty or functions incorrectly, disconnect it from mains, taking plug off of the socket, and address the authorized service center.
- Unassisted repair or modification of appliance is prohibited. All works related to maintenance and repair should be carried out by authorized service center. **The work carried out non-professionally can cause breakage, injuries and damaging of property.**
- Do not touch hot surface of steam cooker, hot water, steam or food, as well as heating element during and after operation of the appliance. **Use potholders in order to remove the lid, cup for rice or basket of steam cooker or wait till the appliance and products will not cool down.**
- Do not move steam cooker, filled with hot fluid or food.
- Prior to cleaning of steam cooker make sure that it is disconnected from mains and heating element has cooled down. **Always keep the appliance in clean state.**

MANUFACTURER DOES NOT BEAR RESPONSIBILITY FOR DAMAGES, CAUSED BY DISREGARD OF GIVEN DIRECTIONS AND SAFETY WARNINGS.

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing including advertising stickers. Completely unwind power cord.
2. Wipe the base of steam cooker with damp cloth, then wipe it dry.
3. Wash all detachable parts with warm soapy water, dry them.

II. OPERATION OF THE FOOD STEAMER

1.



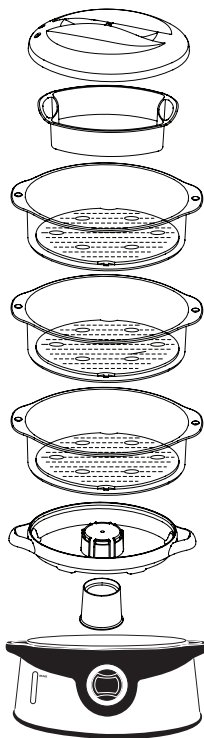
Place the food steamer on a steady horizontal surface.

2.



Fill the reservoir with clean water only and never use any other liquids. The reservoir has a maximum filling mark, the water level must not be higher than this mark and not be lower than minimum mark.

3.

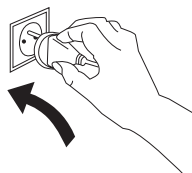


Place steam baskets on the steam-cooker base.

Place products that require long cooking time into the lower steam pots.

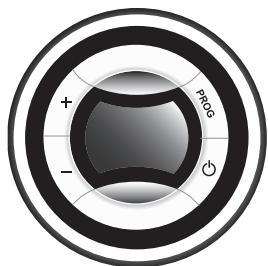
Place fish, sea foods or products with characteristic smell either in the lower steam pot or cook them separately to prevent mixing of smells.


4.



Connect the food steamer to the electric mains. The display will show: 00:00

5.



For setting the current time press **PROG** and  buttons at the same time.


Use “+” and “-” buttons for time setting.

Increasing 10 minutes or decreasing 1 minute per each press on «+» button and «-» button accordingly. Press **PROG** for confirmation .

COOKING MODE

1.




Press  button and display will show: 45. The buzzer will tweets and work indication (17) will light that means the start of steaming.

2.


Setting the steaming time by pressing «+» or «-» buttons, Increasing 5 minutes or decreasing 1 minute per each press on «+» button and «-» button accordingly.

Maximum time of cooking is 90 min.

You can change the time of cooking during the cook, use «+» or «-» buttons. Use  button for cancel the steaming.

KEEP WARM FUNCTION

When the steaming is finished, it comes into the holding mode directly. The display shows the time and the holding symbol .

Holding mode means warming for 2 minutes per 8 minutes after it stops steaming. Press  button to cancel the holding mode, and it returns back to clock mode.

TIMER MODE

1.



Press **PROG** button and display will show current time.

Use "+" and "-" buttons for setting the time for start cooking. When it comes into the booking time, the buzzer tweets and the red light lights, and the steamer starts to steam the food according to the set time.



Use "+" and "-" buttons for setting the time for cooking.

Press **PROG** button for confirmation. If you want to cancel the timing steam mode, just press the **PROG** button, it return back to clock mode.

RICE COOKING

Place the rice into the rice bowl, filling the water and add the relish. Place the bowl in the food steamer and choose the mode you need.

Type of rice	Amt. Rice	Water, cup	Approx. Time, min
Brown			
Regular	0,5 cup	1	42-45
Parboiled	1 cup	1,5	45-50
Long Grain and Wild Rice Mi			
Regular	170 g	1,5	57-60
Quick cooking	190 g	1,5	15-20
White			
Regular	1 cup	1,5	45-50
Long Grain	1 cup	1,5	50-55

VEGETABLES COOKING

Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Frozen vegetables should not be thawed before steaming. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Using a long handle fork/spoon to separate or stir foods.

Variety	Weight , g	Approx Time, min
Asparagus	450	12-14
Spears, Beans:	225	12-14
Green/Wax	450	20-22
Cut or Whole		
Beets	450	25-28
Broccoli, Spears	450	20-22
Brussels	450	24-26
Sprouts	450	16-18
Carrots	450	18-20
Cauliflower-Whole	450	20-22
Corn or Cob	3-5 spadices	14-16
Eggplant	450	16-18
Mushroom	450	10-12
Peppers, Whole	3 шт	12-15
Potatoes, Whole	450	30-32
Spinach	225	14-16
Squash: Summer Yellow and Zucchini	50	12-14
Turnips	450	20-22
All Frozen Vegetables	300	28-50

FISH AND SEAFOOD

Steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Clean and prepare fresh seafood and fish before steaming. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking. You may steam fish fillets in the RICE BOWL serve steamed seafood and fish with plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.

Variety	Weight, g	Approx Time, min
Shrimps: • Shrimps • Large/Jumbo in shell	450 450	10-12 16-18
Fish: • Whole • Dressed	350 450	10-12 10-12

MEAT COOKING

Variety	Weight, g	Approx Time, min
Beef: Chuck Hamburger Meatballs	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Chicken (Pieces)	4 pcs	24-26
Pieces (Cubes)	450	26-28
Pork (Cubes)	450	26-28
Hot Dogs	450	14-18
Pre-Cooked Sausage	450	14-16

AUGMENTED APPLICATION

Type of processing	Approx Time, min
Scalding	1-2
Sterilization	15

III. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular clearing prolongs service life of the device and allows to provide optimum results for a long time.

1. appliance, you should always remove its plug from the mains socket.
2. Excluding the base (5) all parts may be washed in dishwashing machine or manually with the use of purchasable washing agents.

3. It is more convenient to clean punched bottom of steam baskets(2, 4) with brush.
4. The base (5) should be wiped with wetted fabric. One should not clean the steam cooker with abrasives.

REMOVAL OF SCUM

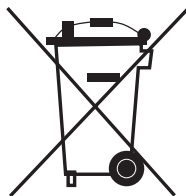
1. After you will use steam cooker several times (depending from hardness of water in your place), a layer of scum generates upon heating element, and it is to be removed.
2. Because of that after 7-10 uses pour 2 glasses of 5% vinegar into water reservoir and add water up to the maximum level (so that vinegar solution will fully cover the heating element).
3. Then one should install the tray, one steam basket on to their places, close the appliance and switch on steam cooker for 10 minutes.
4. If after this time layer of scum will be still visible, set additional time.

After electric appliance 5. and vinegar solution will sufficiently cool down, pour out vinegar and rinse water reservoir several times.

STORAGE

1. Unplug the food steamer.
2. Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
3. Keep the appliance in a dry cool place.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



After the service life termination we recommend to you not to throw out the device together with a household waste. Transfer it in specialised point for the further recycling. It you will help to protect environment. About rules of recycling of the device upon termination of term of its service, it is necessary to request local public utilities.

IV. DISHES RECEIPTS

CALAMARIES IN TOMATO SAUCE

*600 g of calamaries carcasses
400 g of green head cabbage
2-3 onions,
2-3 eggs
1 lemon
300 g of tomato sauce
3-4 tablespoons of plant oil,
parsley greens
coriander greens
condiments for seafood
pepper, salt*

Chop cabbage, put it upon frying pan with warmed oil, add water and stew. Boiled eggs cut in small pieces, and onion – in half-rings. Mix eggs with onion and cabbage, out salt and pepper. Fill calamaries carcasses with cabbage stuffing, put stuffed calamaries on frying pan and fry during 5 minutes in plant oil. Move stuffed calamaries into the steam cooker, pour with tomato sauce and cook in steam cooker for 10 minutes. Sprinkle stuffed calamaries with lemon juice, decorate with parsley greens and coriander and shape with lemon rings.

SHRIMP WITH GARLIC

*500 g of shelled medium-size shrimps
1 onion
4 big cloves of garlic
1 big sweet pepper
2 spoons of oregano
3 tablespoons of olive oil
salt, pepper*

Cut onion in cantles, chop garlic, and sweet pepper cut in strips. Put shrimps into cup for rice, rub with garlic and oregano from all sides, add 2 tablespoons of olive oil and mix everything. Let shrimps with garlic to draw for 30-60 minutes in refrigerator. Pour 1 glass of water into steam cooker, put oil and pepper in tray, put shrimps upon them and pour out marinade. Close steam cooker with lid and shrimps brew in steam cooker for 10-15 minutes. Move shrimps onto a dish, mix with another 1 tablespoon of olive oil, put salt and pepper.

HOME-MADE MEAT DUMPLINGS IN STEAMER

*200 g of pork
200 g of beef
1 onion
1.5 glass of flour
1 egg
3-4 tablespoons of sour cream
pepper, salt, green onion, parsley*

Pass meat through meat chopper together with onion, add 1-2 tablespoons of water, pepper, salt into minced meat, and mix everything thoroughly. Pour 0.25 glass of water into flour, put egg, salt and knead dough. Roll dough in thin layer and cut circles. Put a ball of minced meat on each circle and stick up the edges. Put meat dumplings in steam cooker and cook for 10-15 minutes. Put finished meat dumplings on a dish and pour them with melted butter (or sour cream) and add chopped greens.

STUFFED CABBAGE ROLL

1 small head of fresh cabbage

800 g of beef tea

5 tablespoons of sour cream

greens

200 g of minced meat

1 onion

2-3 tablespoons of fat

0.5 glass of ground dried crust

0.5 glass of rice

1 tablespoon of flour

2 egg yolks

pepper, salt

Pass fat and onion through meat chopper, add dried crust, flour, boiled rice, raw yolks, pepper and salt into minced meat, and mix everything thoroughly. Pell cabbage head and put in steam cooker for 5-7 minutes. Then separate leaves, fill each with 1 tablespoon of minced meat and turn rolls in the form of tubes. Put cabbage rolls in tray of steam cooker and pour with broth. Let the broth to boil, add sour cream and brew cabbage rolls with meat for 20-25 minutes. Decorate them with greens before serving.

FISH ZRAZY IN CREAM-WINE SAUCE

1 kg of fresh fish

300 g of mushrooms

1 onion

3 egg yolks

1 tablespoon of lemon juice

500 g of fish broth

4 tablespoons of butter

3 tablespoons of white dry wine

3 tablespoons of cream

1 tablespoon of wheat flour

0.5 bunch of parsley green, pepper, salt

Cut mushrooms and onion in pieces, chop greens. Cut fish fillet, put salt and pepper. Mix mushrooms with onion and part of greens, put salt and fry in 2 tablespoon of butter. Put mushroom stuffing on fish piece and make the roll of the latter. Put zrazy in steam cooker, add broth and brew till readiness. Mix melted butter, flour, salt and fish broth, add wine, cream, lemon juice, beaten up yolks and bring sauce to thickness. Pour zrazy with cream-wine sauce before serving to table.

VEGETABLE RAGOUT WITH RED SALMON

3 medium-size carrots
 1 small head of onion
 1 tomato
 150 g of red salmon (better Atlantic salmon)
 black pepper
 khmeli-suneli and salt (by taste)

Peel carrot and grate it in coarse grate, cut tomato and red salmon, chop onion finely. Put everything in cup for rice and put into steam cooker. Cook dish during 35-45 minutes. If you want, add condiment and salt 5 minutes to readiness.

RICE WITH CURRY

To prepare this dish, fill reservoir of steam cooker with amount of water recommended by manual for cooking rice. Place steam basket and cup for cooking rice, pour 1 glass of white long-grain rice, 1 tablespoon of oil and 1 tablespoon of curry condiment into it, mix, then add onion and chicken broth (or water). Cover with lid and cook during the time indicated in manual. Then take off rice of cup, add salt and pepper by taste.

FRUIT CAKE

5 eggs
 2/3 glass of flour
 1/2 glass of granulated sugar
 3 tablespoons of cacao powder
 knife-edge of vanillin
 freshly pressed juice of one orange
 as well as 2 tablespoons of coconut chips

Separate egg whites from yolks and beat up with mixer till generation of stable foam. Add yolks, flour, sugar and vanillin into obtained mass, then carefully stir till obtaining homogenous state. Separate a half from obtained dough and add cacao into it. Lay cup for rice with foil and fill it with dough (add in turn by tablespoon a dough with cacao and without it). Cover cup with foil and put into steam cooker for 35-45 minutes. Then take cake out of steam cooker and separate it from foil. Cut cake in pieces and put them on dish, pour with orange juice and strew with coconut chips.

V. TROUBLE SHOOTING

Malfunction	Possible reason	Advices for elimination
During cooking, "gurgling" sound is heard.	This effect is due to water steam release during cooking of frozen products.	This is normal.
The appliance has turned off during operation.	The automatic turn-off system has operated due to the absence of water in the reservoir of the steam-cooker.	Disconnect steamcooker if a water level below a mark min, add water.

Foreign smell has appeared during operation of the appliance.	A protective coating was applied to some parts of the appliance.	Foreign smell will disappear with time.
---	--	---

VI. GUARANTEE

The period of guarantee for the product is 1 year from the selling date. The guarantee covers defects of material and workmanship. Under the present guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any part recognized as faulty on condition that the product is sent to the seller. The present guarantee shall be valid only in case the product was used in compliance with this instruction, no modifications were made to it, it was not repaired or disassembled by unauthorized persons, or was not damaged due to improper handling. Also, the complete set of the product must be retained. This guarantee does not cover natural wear of the product as well as brittle objects such as ceramic components, lamps, etc. The guarantee shall not become effective unless the date of purchase is confirmed by the seller's signature and seal on the guarantee coupon. Any repair under this guarantee shall not extend the period of guarantee and shall not initiate the beginning of a new guarantee.

In accordance with p. 2 of Clause 5 of RF Federal law "About protection of consumer rights" the manufacturer assigned the minimum service life for this product, which is not less than 2 years from the date of manufacture, on condition that it is operated in strict correspondence with the present manual and stipulated technical requirements.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

ПАРОВАРКА - ЭТО ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВКУСА И ПОЛЬЗЫ. Компания Redmond придаёт большое значение не только отличным функциональным свойствам и современному дизайну, но и бережной обработке продуктов питания.

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД в пароварке создаются особые условия. Приготовленные на пару продукты содержат примерно на 50% больше витамина С, чем продукты после обычной варки. А значит, можно насладиться естественным, насыщенным вкусом блюд, в которые не нужно добавлять соль, приправы и масло.

ДОСТОИНСТВА ПАРОВАРКИ становятся очевидны, когда речь идет о диетическом и детском питании. Пища, приготовленная на пару, не содержит лишних калорий, сохраняет первозданный вид и вкус продуктов.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



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

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**
- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку. **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к**

заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. **Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Не касайтесь горячей поверхности пароварки, горячей воды, пара или еды, а также нагревательного элемента во время и после работы. Пользуйтесь прихватками для того чтобы извлечь крышку, чашу для риса или корзины пароварки либо подождите пока прибор и продукты остынут.
Не передвигайте пароварку, наполненную горячей жидкостью или едой.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии. **Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования в процессе эксплуатации.**
- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью. **Не используйте химические и абразивные средства для чистки.**
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр**
Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Протрите влажной тканью основание пароварки, затем протрите насухо.
3. Вымойте все съемные части тёплой мыльной водой, просушите их.

НА НЕКОТОРЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА НАНЕСЕНО ЗАЩИТНОЕ ПОКРЫТИЕ, ПОЭТОМУ, ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ ПОСТОРОННИЙ ЗАПАХ. ЭТО ВРЕМЕННОЕ ЯВЛЕНИЕ, ОНО НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПРИЧИНОЙ ВОЛНЕНИЙ.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

1.



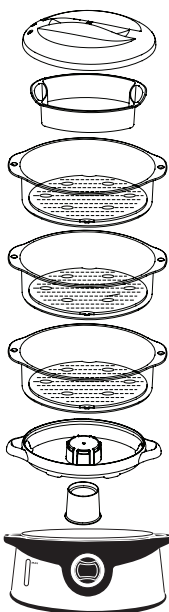
Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.

2.



Наливайте в резервуар только чистую воду и не допускайте использование других жидкостей. В резервуаре есть метка максимального наполнения воды, уровень воды должен быть не выше этой метки.

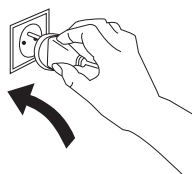
3.



Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости на основную часть пароварки.

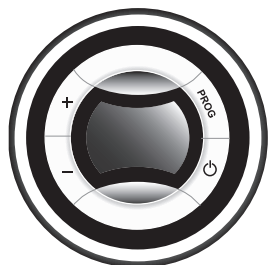
Продукты, требующие большого времени приготовления кладите в нижние паровые емкости.


4.



Подключите пароварку к электросети.
На дисплее появится следующая надпись: 00:00

5.



Для установки текущего времени нажмите одновременно кнопки **PROG** и , раздастся звуковой сигнал.


С помощью кнопок "+" и "-" установите текущее время.

Каждое нажатие на "+" увеличивает время на 10 мин, а каждое нажатие на "-" уменьшает время на 1 мин. Для подтверждения нажмите кнопку **PROG**.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

1.




Нажмите кнопку  и на дисплее появится следующая надпись: 45.
Прозвучит звуковой сигнал, загорится индикатор приготовления (17) и пароварка начнет процесс парообразования.

2.

Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок "+" и "-", каждое нажатие на "+" увеличивает время на 5 мин, каждое нажатие на "-" уменьшает время на 1 мин.

Максимальное время приготовления 90 мин.

Вы можете изменять время приготовления в процессе работы пароварки с помощью кнопок "+" и "-".

Для завершения работы пароварки раньше окончания времени приготовления нажмите кнопку .

РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

1.




Нажмите кнопку **PROG** и на дисплее на дисплее начнет мигать установленной текущее время.

Установите время включения пароварки с помощью кнопок "+" и "-". Например, вы захотели запрограммировать пароварку на начало работы в 16 часов 30 минут. Для этого установите время 16:30, после чего нажмите кнопку **PROG** для подтверждения. На дисплее появится следующая надпись: 45

С помощью кнопок "+" и "-" установите длительность работы пароварки. Нажмите кнопку **PROG** для подтверждения. Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопку **PROG** еще раз.

РЕЖИМ ПОДОГРЕВА

После того как процесс приготовления завершен, прозвучит звуковой сигнал и пароварка автоматически перейдет в режим автоматического подогрева. Через 8 мин после завершения процесса приготовления, пароварка будет возобновлять работу на 2 минуты с интервалом в 8 минут. Для отмены режима автоподогрева нажмите кнопку 

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

В чашу для риса загрузите рис, добавьте воду, приправы, соус. Поставьте чашу в одну из паровых емкостей. В зависимости от сорта риса, его следует готовить в разных режимах. Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше чем риса. Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.

Вид риса	Кол-во риса	Кол-во 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

Быстрого приготовления	190 гр.	1,5 чашки	15-20
Белый			
Обычный	1 чашка	1,5 чашки	45-50
Длинный	1 чашка	1,5 чашки	50-55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

При приготовлении овощей рекомендуется накрывать чашу для риса фольгой, чтобы избежать 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:	225	12-14
• Зеленые	450	20-22
• Целые или дробленные		
Свекла	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста	450	16-18
Морковь	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450	16-18
Грибы	450	10-12
Перец	3 шт	12-15
Картофель	450	30-32
Шпинат	225	14-16
Кабачки желтые или цуккини	50	12-14
Репа	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рыбу и морепродукты необходимо заранее почистить перед приготовлением. Филе рыбы можно готовить в чаше для риса с добавлением всевозможных 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 в таблице приготовления).

Продукт	Вес, г/шт	Время приготовления, мин
Креветки (не очищенные):		
• Средние	450	10-12
• Большие	450	16-18
Рыба:		
• Целая	350	10-12
• Филе	450	10-12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Рекомендуется нежное мясо, содержащее немного жира. Мясо необходимо тщательно промыть, чтобы в процессе приготовления из него вышло меньше сока.

Продукт	Вес, г/шт	Время приготовления, мин
Говядина		
• Лопатка	450	28-30
• Бифштексы	450	16-18
• Тефтели	450	22-24
Курица	4 кусочка	24-26
Баранина	450	26-28
Свинина	450	26-28
Сосиски, сардельки	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОВАРКИ

Вид обработки	Время обработки, мин
Бланширование	Длительность обработки паром 1–2 минуты. По истечении этого времени, фрукты и овощи будут готовы, например, для дальнейшего хранения в замороженном виде.

Стерилизация детских
бутылочек

Длительность обработки паром 15 минут.

III. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА КОРПУСА И СЪЕМНЫХ ЧАСТЕЙ

Прежде чем проводить чистку электроприбора, всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети. За исключением базы (основания), все детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества. Перфорированное дно паровых корзин удобнее чистить щеткой. Основание следует протирать влажной тканью. Не следует чистить пароварку абразивными моющими средствами (содой и т.п.).

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

После того как Вы воспользовались пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе образуется слой накипи, который необходимо удалить. Поэтому после 7-10 использований налейте в резервуар для воды 2 стакана 5%-уксуса и добавьте воды до максимального уровня (таким образом, чтобы раствор уксуса полностью покрывал нагревательный элемент). Затем следует установить на место поддон, одну паровую корзину, закрыть прибор и включить пароварку на 10 минут. Если по истечении этого времени слой накипи все еще будет виден, установите дополнительное время. После того, как электроприбор и раствор уксуса в достаточной степени охладятся, слейте уксус и несколько раз прополощите резервуар для воды.

ХРАНЕНИЕ

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



После окончания срока службы рекомендуем Вам не выбрасывать прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду. О правилах утилизации прибора по окончании срока его службы, следует запросить местные коммунальные службы.

IV. РЕЦЕПТЫ БЛЮД

КАЛЬМАРЫ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

*600 гр. тушек кальмаров
400 гр. белокачанной капусты
2-3 луковицы
2-3 яйца
1 лимон
300 гр. томатного соуса
3-4 ст. ложки растительного масла
зелень петрушки
зелень кинзы
приправа для морепродуктов
перец,
соль*

Нашинкуйте капусту, выложите на сковороду с разогретым маслом, добавьте воду и тушите. Вареные яйца нарежьте небольшими кусочками, а лук - полукольцами. Смешайте яйца с луком и капустой, посолите и поперчите. Начините тушки кальмаров капустным фаршем, выложите фаршированные кальмары на сковороду и обжаривайте 5 минут в растительном масле. Переложите фаршированные кальмары в пароварку, залейте томатным соусом и готовьте 10 минут. Сбрызните фаршированные кальмары лимонным соком, украсьте зеленью петрушки, укропа или кинзы и оформите дольками лимона.

КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ

*500 гр. очищенных креветок среднего размера,
1 луковица
4 больших зубчика чеснока
1 большой сладкий перец
2 ч. ложки орегано
3 ст. ложки оливкового масла
соль
перец*

Нарежьте луковицу дольками, чеснок - измельчите, а сладкий перец нарежьте полосками. Выложите креветки в форму для риса, натрите чесноком и орегано со всех сторон, добавьте 2 ст. ложки оливкового масла и все перемешайте. Дайте креветкам с чесноком настояться 30-60 минут в холодильнике. Влейте в пароварку 1 стакан воды, положите в ёмкость лук и перец, на них уложите креветки и вылейте маринад. Накройте пароварку крышкой и варите в пароварке креветки 10-15 минут. Переложите креветки на блюдо, посолите и поперчите по вкусу, украсьте зеленью.

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ В ПАРОВАРКЕ

200 гр. свинины
200 гр. говядины
1 луковица
1,5 стакана муки
1 яйцо
3-4 ст. ложки сметаны
перец
соль
зеленый лук
петрушка

Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, добавьте в фарш 1-2 ст. ложки воды, перец, соль и все хорошо перемешайте. В муку влейте 0,25 стакана воды, яйцо, соль и замесите тесто. Раскатайте тесто тонким пластом и вырежьте кружочки. Положите на каждый по шарик фарша и края залепите. Положите пельмени в пароварку и готовьте 10-15 минут. Выложите готовые пельмени на блюдо и полейте их растопленным маслом (или сметаной), приправьте зеленью.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГОЛУБЦЫ

1 небольшой кочан свежей капусты
800 гр. мясного бульона
5 ст. ложек сметаны
зелень

Начинка:

200 гр. мясного фарша
1 луковица
2-3 ст. ложки сала
0,5 стакана молотых сухарей
0,5 стакана риса
1 ст. ложка муки
2 яичных желтка
перец
соль

Пропустите через мясорубку сало и лук, добавьте в фарш сухари, муку, сваренный рис, сырые желтки, перец и соль, все тщательно перемешайте. Кочан капусты очистите и положите в пароварку на 5-7 минут. Затем отделите листья, положите каждый по 1 ст. ложке фарша и заверните голубцы в виде трубочек. Уложите голубцы в ёмкость пароварки и залейте бульоном. Дайте бульону закипеть, добавьте сметану и тушите голубцы с мясом 20-25 минут. Перед подачей украсьте зеленью.

РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ ПОД СЛИВОЧНО-ВИННЫМ СОУСОМ

*1 кг. свежей рыбы
300 гр. грибов
1 луковица
3 яичных желтка
1 ст. ложка лимонного сока
500 гр. рыбного бульона
4 ст. ложки сливочного масла
3 ст. ложки белого сухого вина
3 ст. ложки сливок
1 ст. ложка пшеничной муки
0,5 пучка зелени петрушки
перец
соль*

Грибы и лук нарежьте ломтиками, измельчите зелень. Нарежьте рыбное филе, посолите и поперчите. Смешайте грибы с луком и частью зелени, посолите и обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла. На ломтик рыбы положите грибной фарш и сверните рулетом. Выложите зразы в пароварку, добавьте бульон и тушите до готовности. Смешайте растопленное масло, муку, соль и рыбный бульон, добавьте вино, сливки, лимонный сок, взбитые желтки и доведите соус до загустения. Перед подачей к столу полейте зразы сливочно-винным соусом.

ОВОЩНОЕ РАГУ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

*3 моркови средней величины
1 маленькая головка лука
1 помидор
150 г красной рыбы (лучше семги)
черный перец
хмели-сунели и соль (по вкусу)*

Почистите морковь и натрите ее на крупной терке, нарежьте помидор и красную рыбу, мелко покрошите лук. Поместите всё в чашу для риса и поставьте в пароварку. Готовьте блюдо в течение 35-45 минут. При желании за 5 минут до готовности добавьте приправы и соль.

РИС С КАРРИ

Для того чтобы приготовить это блюдо, влейте в резервуар пароварки количество воды, рекомендованное по инструкции для варки риса. Установите в паровую ёмкость чашу для варки риса, высыпьте туда 1 стакан белого (длинного) риса, 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку приправы карри, перемешайте, затем добавьте лук и куриный бульон (или воду). Накройте крышкой и варите в течение времени, указанного в инструкции. Затем выложите рис из чаши, добавьте соль и перец по вкусу.

ФРУКТОВЫЙ КЕКС*5 яиц**2/3 стакана муки**1/2 сахарного песка**3 столовые ложки порошка какао**ванилин на кончике ножа**свежеотжатый сок одного апельсина**а также 2 столовые ложки кокосовой стружки.*

Отделите яичные белки от желтков и взбейте миксером до образования устойчивой пены. В полученную массу добавьте желтки, муку, сахар и ванилин, затем осторожно перемешайте до однородного состояния. От полученного теста отделите половину и добавьте в нее какао. Выложите чашу для риса фольгой и заполните ее тестом (столовой ложкой поочередно добавляйте тесто с какао и без). Накройте чашу фольгой и поместите в пароварку на 35-45 минут. Затем выньте кекс из пароварки и отделите его от фольги. Нарезьте кекс кусочками и выложите их на блюдо, полейте апельсиновым соком и посыпьте кокосовой стружкой.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Прежде чем начать поиск неисправностей, выключите прибор и выньте сетевую вилку. Никогда не пользуйтесь неисправным прибором.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей погас.	Отключение электроэнергии.	Проверьте работу пароварки от другой розетки, в которой уверены, что есть ток.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в Сервисную службу.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в Сервисную службу.
Текущее время на дисплее не соответствует фактическому.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.
В ходе приготовления слышится “булькающий” звук.	Этот эффект обусловлен выделением водяного пара при приготовлении замороженных продуктов.	Это нормально.

Прибор выключился во время работы.	Сработала система автоотключения при отсутствии воды в баке пароварки.	Отключите пароварку, снимите съемное дно и поддон для конденсата, если уровень воды, ниже отметки min, расположенной на стенке бака для воды, долейте воду.
------------------------------------	--	---

ВО ВСЕХ ИНЫХ СЛУЧАЯХ ОБРАЩАЙТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННУЮ СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ КОМПАНИИ REDMOND.

РЕМОНТ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ REDMOND.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ, ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 1 год со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материалов и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в 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 неуполномоченными на то специалистами, или не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплексность 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 влияет на продление гарантийного срока и 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.

