

ПАРОВАРКА

МОДЕЛЬ: RSC-9030



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

.....

Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

.....

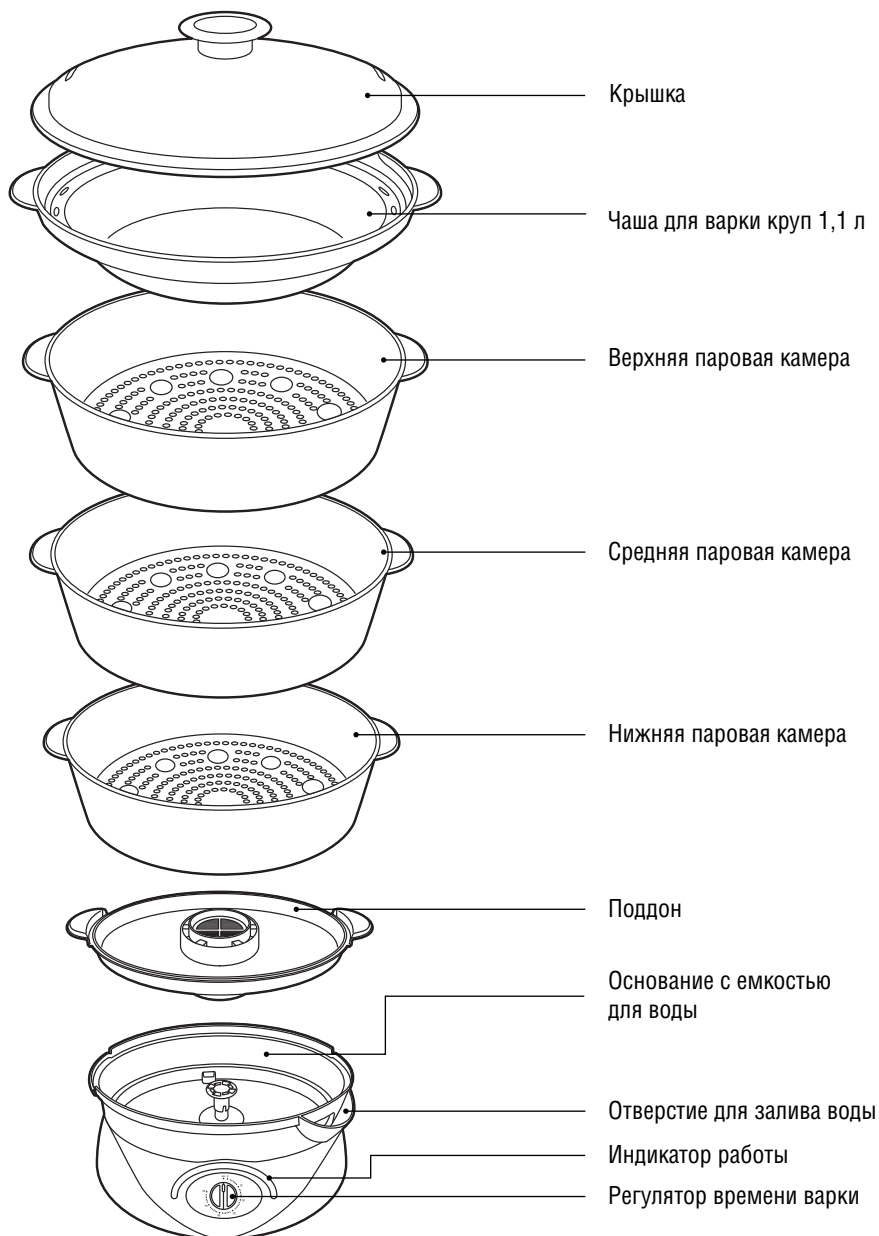


Спасибо Вам за то, что Вы приобрели пароварку Rolsen, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения прибора, его необходимо заменить в специализированном сервисном центре компании Rolsen, или сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Запрещается опускать основание прибора в воду или промывать под струей воды.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода будет вытекать из прибора.
- Используйте только комплектные паровые камеры, чашу для варки круп вместе с комплектным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь или плиту.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварка выключена.
- Перед тем как убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стенами.

ОПИСАНИЕ:



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Достаньте пароварку из упаковки.
- Уберите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с основания прибора.
- Промойте все детали пароварки, которые будут контактировать с пищевыми продуктами под проточной водой и просушите.
- Емкость для воды протрите изнутри влажной тканью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Пароварка должна быть установлена на ровной поверхности на расстоянии не менее 20 см от стен и прочих приборов. Не устанавливайте пароварку под навесными шкафчиками, полками и т.п. Пар, образующийся во время приготовления, может повредить их и стать причиной травмы.
2. Наполните емкость для воды в пароварке холодной водой до максимальной отметки. Не включайте пароварку, если в ней недостаточно воды.

Внимание! Используйте только холодную воду. Не добавляйте в емкость для воды соль, перец и другие специи и приправы, а также вино, соусы и остальные жидкости, отличные от воды.

3. Пароварка приспособлена для работы в 3 конфигурациях, каждая из которых подходит для определенного типа приготовления пищи на пару.
 - Для обычного приготовления пищи лучше всего подходит конфигурация с одной (нижней) паровой камерой. При этом средняя и верхняя камеры не устанавливаются, а нижняя камера закрывается крышкой паровой камеры.
 - Для варки разных продуктов, требующих различное время приготовления, используется конфигурация с тремя установленными (верхней, средней и нижней) паровыми камерами и крышкой паровой камеры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. Положите продукты для приготовления на пару в паровые камеры и/или в чашу для варки круп.
 - Не кладите слишком много продуктов. Располагайте продукты так, чтобы между ними было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
 - Кладите мясо и птицу в нижнюю паровую камеру, чтобы сок сырого или полусырого мяса или птицы не попал на другие продукты.
 - Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется больше времени, кладите в нижнюю паровую камеру.
2. Поставьте одну или три паровые камеры в поддон. При необходимости использования чаши для варки круп, поставьте ее в верхнюю паровую камеру. Убедитесь в правильности установки паровых камер и в устойчивости их положения.
3. Накройте пароварку крышкой.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
5. Установите необходимое значение при помощи регулятора времени варки. При выборе времени следует помнить, что, в зависимости от объема готовящейся пищи, процесс приготовления в верхней камере будет на 5-10 минут дольше!
6. По окончании установленного времени пароварка автоматически выключится.
7. Аккуратно снимите крышку. Во избежание ожогов, крышку следует снимать так, чтобы пар выходил в противоположном от вас направлении.
8. Аккуратно удалите пищу из паровых камер. Пользуйтесь защитными перчатками и щипцами с длинными рукоятками.
9. По окончании эксплуатации прибора отключите его от электросети и подождите, пока он полностью остынет. Только затем приступайте к чистке.

СОВЕТЫ ПО ВАРКЕ ПРОДУКТОВ

- Для равномерного приготовления на пару кусочки пищи должны быть примерно одинакового размера. Если надо приготовить кусочки разного размера, самые маленькие кусочки следует размещать в верхнем слое.
- Для более быстрого приготовления пищу следует располагать одним слоем. Большое количество пищи, которое невозможно расположить одним слоем, будет готовиться дольше.
- Пищу следует располагать в паровых камерах так, чтобы обеспечивался равномерный поток пара.
- Приготовление мяса, рыбы, птицы и морских продуктов в пароварке допускается только в размороженном виде.
- Мясо и птицу следует готовить только в нижней камере, что позволит исключить попадание сока сырого мяса на другие продукты.
- При использовании нескольких камер следует помнить, что приправы, используемые для приготовления пищи в верхней камере, будут стекать в нижнюю. Правильно подбирайте приправы.
- Также можно использовать чашу для варки круп для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- Приготовление овощей и фруктов в пароварке допускается в замороженном виде.
- Следует помнить, что приготовление продуктов в верхней камере требует больше времени.
- В ходе варки можно добавлять продукты. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- Если приподнять крышку, пар будет выходить и для варки потребуется больше времени.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуется долить немного воды в емкость.

РЕЦЕПТЫ

БРОККОЛИ С СЫРОМ

- 1 кочан брокколи (около 1 кг),
- 70 г голландского сыра;
- для соуса:
- 100 г сливочного масла,
- 2 яичных желтка, лимонный сок, соль.

Срезать соцветия брокколи с кочерыжки, крупные соцветия разрезать вдоль. Поместить соцветия брокколи в паровую камеру, накрыть фольгой и варить 10 минут. Подавать, посыпав тертым сыром. Отдельно подать соус. Для соуса смешать желтки с двумя столовыми ложками холодной воды. Добавить масло и, помешивая венчиком, прогреть до густоты сметаны, но не кипятить. Приправить по вкусу лимонным соком и солью.

ОВОЩНОЕ РАГУ

- 6 крупных болгарских перцев,
- 300 г свежих шампиньонов,
- 4 помидора,
- 1 крупная луковица,
- 1 огурец,
- 5 ст. ложек растительного масла,
- зелень петрушки,
- щепотка тертого мускатного ореха, молотый черный перец, соль.

Шампиньоны нарезать ломтиками, сладкий перец — полукольцами, мякоть помидоров — дольками, грибы и лук мелко изрубить. Все выложить в емкость/чашу для варки круп, добавить растительное масло, мускатный орех, перец и соль по вкусу. Варить 15 минут. Готовое рагу выложить на блюдо и украсить кружочками огурца и свежей зеленью. Подавать с молочным или сметанным соусом.

АРТИШОКИ ТУШЕНЫЕ

- 8 маленьких артишоков,
- 1 лимон,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки,
- 50 мл оливкового масла, молотый черный перец, соль.

Очистить артишоки от внешних листьев, срезать верхушку и стебель. Разрезать лимон пополам и натереть срезом половинки лимона артишоки, чтобы они не потемнели. В емкость/чашу для варки круп положить мелко порубленный чеснок и петрушку, сверху положить артишоки головками вниз, полить соком оставшейся половинки лимона и оливковым маслом. Добавить немного воды. Варить в течение примерно 40 минут.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

- 300 г свинины,
- 300 г свежих шампиньонов,
- 3 луковицы,
- 2 стебля лука-порея,
- 50 мл крепленого вина,
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 2 ст. ложки томатной пасты, щепотка шафрана, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Свинину нарезать кубиками, грибы и репчатый лук — ломтиками, смешать, залить вином и мариновать 15 минут в холодильнике. Затем выложить мясо в емкость/чашу для варки круп, добавить нарезанный кружочками лук-порей, томатную пасту, лавровый лист, шафран, перец, соль и перемешать. Тушить в течение 20 минут. Подавать, посыпав мясо кунжутом. На гарнир подать отваренный на пару картофель.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 400 г телятины,
- 100 г белого хлеба без корок,
- 100 мл молока, соль.

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно вымесить. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Выложить котлеты в емкость/паровую камеру, накрыть фольгой и готовить 30 минут. Подавать с овощным гарниром.

СОТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 200 г говяжьей вырезки,
- 2 картофелины,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 100 г свежих шампиньонов,
- 1 помидор,
- 5 ст. ложек сметаны,
- 2 ст. ложки томатной пасты,
- 5 ст. ложек растительного масла,
- соль, молотый черный перец, зелень укропа, листья салата.

Очистить картофель, морковь, лук, грибы и нарезать кубиками. Мясо также нарезать кубиками и обжарить все вместе на масле, в конце жарки добавить сметану, томатную пасту и перемешать. Выложить смесь в емкость/чашу для варки круп, посолить, поперчить и тушить 35 минут. Подавать, посыпав зеленью укропа и украсив листьями салата.

КУРИНЫЕ НОЖКИ В СОУСЕ

- 4 куриные ножки,
- 3 помидора,
- 1 стручок красного жгучего перца,
- 3 луковицы,
- 2 ст. ложки лимонного сока,
- 3 зубчика чеснока,
- 7 ст. ложек оливкового масла, соль.

Приготовить соус. Для этого жгучий перец и чеснок мелко нарубить, смешать с оливковым маслом, лимонным соком и солью. Лук и помидоры крупно нарезать, выложить в емкость/чашу для варки круп, сверху положить куриные ножки и залить соусом. Готовить 40 минут. Подавать с отварным рисом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

- 400 г мяса индейки,
- 1 стакан вареного риса,
- 1 яйцо,
- 1/2 стакана молока,
- молотая корица, соль.

Мясо индейки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить вареный рис, яйцо, корицу, молоко, соль и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, выложить их в паровую камеру и готовить 30 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, с овощным гарниром.

УТКА В СМЕТАНЕ

- 600 г утиного мяса с костями,
- 1 крупное кислое яблоко,
- 1 луковица,
- 150 мл мясного бульона,
- 7 ст. ложек сметаны,
- 5 ст. ложек растительного масла, соль, 3 горошины черного перца.

Утку нарезать порционными кусками. Очистить луковицу, у яблока удалить сердцевину. Яблоко и лук нарезать кубиками. Утку обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки, добавить лук и яблоки и жарить еще 3 минуты. Выложить утку вместе с яблоками и луком в емкость/чашу для варки круп, залить бульоном (или горячей водой) и тушить 15 минут. Затем добавить сметану, соль, перец и тушить еще 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

ОСЕТРИНА С ПОДЛИВОЙ

- 800 г осетровой рыбы,
- 6 ст. ложек винного уксуса,
- 5–6 веточек кинзы,
- 1 луковица, лавровый лист, 1 некрупная морковь, соль, лимон.

Выпотрошенную осетрину (севрюгу, белугу) нарезать крупными кусками и выложить целиком в емкость/чашу для варки круп. Залить водой, так, чтобы вода только покрывала рыбу, добавить

лавровый лист, очищенную морковь и луковицу целиком и варить 30 минут. Готовую рыбу остудить и выложить на блюдо, украсив кружочками лимона. Отдельно подать подливу.

Чтобы приготовить подливу, смешать уксус с равным количеством рыбного бульона, добавить мелко нарубленную кинзу.

КОНВЕРТИКИ С КРЕВЕТКАМИ

- Кочан китайской капусты,
- 300 г мяса креветок,
- 100 г куриного филе,
- 1 яйцо,
- 3 ст. ложки куриного бульона, соевый соус, соль.

Куриное филе и мясо креветок измельчить в блендере, добавить яйцо, тщательно перемешать. Капусту разобрать на листья и тщательно вымыть, срезать жесткую часть листьев. На каждый капустный лист положить 1 ст. ложку фарша и свернуть лист конвертиком. Уложить конвертики в паровую камеру и готовить 30 минут. Подавать с подогретым соевым соусом.

РАГУ ДЕЛИКАТЕСНОЕ

- 150 г филе красной рыбы,
- 3 моркови, 1 луковица,
- 1 мясистый помидор,
- молотый черный перец, хмели-сунели на кончике ножа, соль.

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Мякоть помидора мелко порезать.

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Филе красной рыбы нарезать небольшими кубиками, соединить с овощами и перемешать. Выложить полученную массу в емкость/чашу для варки круп, посолить, добавить специи, посолить и готовить в течение 40 минут.

ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК

- 2 крупных кислых яблока,
- 4 яйца,
- 1/2 стакана муки,
- 1/2 стакана сахара,
- 2 ст. ложки отрубей,
- 1/3 ч. ложки молотой корицы.

Яблоки нарезать небольшими тонкими ломтиками. Яичные белки взбить с сахаром в плотную пену. В полученную массу добавить желтки, муку, отруби и корицу. Осторожно все перемешать до однородного состояния. Затем добавить нарезанные яблоки. Форму/чашу для варки круп выстелить фольгой, выложить туда полученную массу и накрыть форму/чашу фольгой. Готовить 45 минут. Подавать с вареньем, джемом или заварным кремом.

БИСКВИТ МРАМОРНЫЙ

- 5 яиц,
- 2/3 стакана муки,
- 1/2 стакана сахара,
- 3 ст. ложки какао-порошка, ванилин на кончике ножа.

Яичные белки взбить с сахаром в плотную пену. В полученную массу добавить желтки, муку, сахар и ванилин, осторожно все перемешать до однородного состояния. Отделить половину теста и добавить в нее какао-порошок. Форму/чашу для варки круп выстелить фольгой, выложить туда полученную массу (чередую тесто с какао и без). Накрыть форму/чашу фольгой и готовить 45 минут. Подавать с апельсиновым джемом.



ГРУШИ С ИМБИРЕМ

- 4 плотные груши,
- 2 ст. ложки лимонного сока,
- 3 куска консервированного имбиря в сиропе,
- 4 ст. ложки имбирного сиропа.

Очистить груши от кожуры (черешки не удалять) и сбрызнуть лимонным соком. Положить груши в емкость/чашу для варки круп для риса, добавить мелко порезанный имбирь и имбирный сироп. Накрывать пищевой пленкой и готовить 30 минут. Подавать горячими или холодными, украсив свежей малиной и взбитыми сливками.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Продукты	Количество	Время варки, мин	Предлагаемые приправы / пряности
Спаржа	400 г	13-15	Лимонная мята, лавровый лист, тимьян
Брокколи	400 г	16-18	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон
Цветная капуста	400 г	16-18	Розмарин, базилик, эстрагон
Филе цыпленка	250 г	30-35	Карри, розмарин, тимьян
Рыбное филе	250 г	10-12	Сухая горчица, гвоздика, майоран
Рис (+300мл воды)	200 г	40	Пряности / приправы по вкусу
Бульон	250 мл	12-16	Пряности / приправы по вкусу
Яйца	6-8 шт	15	



ОЧИСТКА

Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Внимание! Никогда не погружайте основание пароварки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.

Снимите паровые камеры с основания. Промойте крышку, паровые камеры, чашу для варки круп, фильтр и поддон в теплой мыльной воде, затем ополосните чистой водой и тщательно просушите.

Чистка Основания

Наружную поверхность основания пароварки следует сначала протереть влажной салфеткой, смоченной в мыльном растворе, а затем мягкой влажной салфеткой смыть мыльный раствор.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для продления срока службы и эффективной работы пароварки рекомендуется регулярно проводить очистку от накипи.

1. Наполните емкость для воды наполовину чистым (белым) уксусом, крепостью 4-8%. Вставьте поддон и установите паровые камеры с крышкой.
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
3. При помощи регулятора установите время варки в 25 минут.
4. По истечении установленного времени отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды и тщательно промойте пароварку.

Примечание: Если в емкости ещё осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.

ХРАНЕНИЕ

Очистите и высушите пароварку. Убедитесь в том, что пароварка правильно собрана. Храните пароварку в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на крышку пароварки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-230 В, ~ 50/60 Гц
 Максимальная мощность 900 Вт
 Объем..... 8,5 литра

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsep, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsep. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы прибора 5 лет

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: Нингбо Фри Трэйд Зон Флэтт Корп. Лтд. Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B10316 от 29.10.2009



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
АА**		
месяц	год	

Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24.

Информационный центр ROLSEN

тел.: **8-800-200-56-01**

www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen