

Rolsen

ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ
RSC-6003



ΙΝΣΤΡΟΚΤΙΟΝ ΠΟ ΕΚΣΠΛΟΑΤΑΤΙΟΝ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием прибора внимательно прочтите данную инструкцию.
2. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь рукоятками и кнопками.
3. Во избежание электрошока не погружайте в воду сетевой шнур, штепсельную вилку или сам прибор.
4. Не оставляйте прибор вне поля зрения во время его работы или остывания. Не допускайте использования прибора детьми или лицами с ограниченными возможностями.
5. Отключайте прибор от сети, если он не используется, а также перед чисткой. Дайте прибору остыть, прежде чем снимать принадлежности.
6. Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки, либо самого прибора. Ремонт устройства можно производить только в авторизированной гарантийной мастерской.
7. Не используйте какие-либо дополнительные приспособления при эксплуатации устройства, т.к. это может привести к его порче.
8. Не используйте прибор вне помещения, а также вблизи стен (ближе 20 см) и под навесными шкафчиками.
9. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, а также его касания горячих поверхностей.
10. Не используйте прибор вблизи горящих горелок газовых плит, электроприборов или печей.
11. Проявляйте особую осторожность при перемещении горячего прибора.
12. Прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только по назначению!

Внимание!

Подсоединяйте прибор к сети напряжением только 220-240 В.

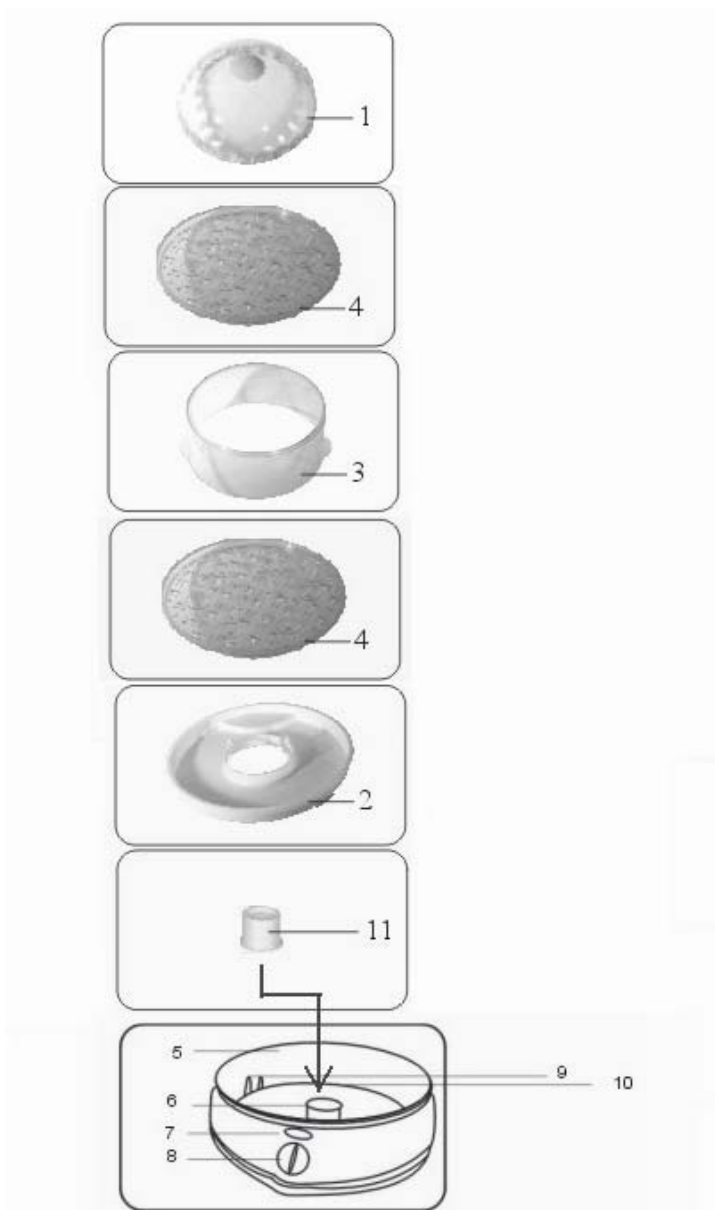
Перед тем, как использовать устройство в первый раз, тщательно промойте все съемные части.

Не используйте пароварку без достаточного количества воды в резервуаре.

Не перегружайте пароварку продуктами. Следите за тем, чтобы при заполнении отсеков продуктами хотя бы несколько паровых отверстий оставались открытыми.

В случаях сильного подсекаания пара из секций обратитесь для ремонта в ближайший авторизированный сервисный центр.

1. ОПИСАНИЕ



1. Крышка третьей паровой секции
2. Ёмкость для сбора капель
3. Вторая (первая) паровая секция
4. Основание секций
5. Резервуар для воды
6. Нагревательный элемент
7. Индикатор включения
8. Таймер
9. Указатель верхнего уровня воды "HI"
10. Указатель нижнего уровня воды "LO"
11. Пароотражатель

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Сборка пароварки

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 резервуар для воды в пароварке холодной водой. Минимальное количество воды – 0,25 л. максимальное – 0,85 л. Уровень воды должен находиться между отметками “LO” и “HI” на стенке резервуара. Не допускайте работу пароварки, если в ней недостаточно воды.

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

Соберите секции пароварки, как показано на рисунке п.1 «Описание»
Всегда устанавливайте ёмкость для сбора капель!

3. Пароварка приспособлена для работы в 2 конфигурациях, каждая из которых подходит для определенного типа приготовления пищи на пару. Для обычного приготовления пищи лучше всего подходит конфигурация с одной (первой) паровой секцией. При этом вторая секция не устанавливается, а первая секция закрывается сначала основанием второй секции, а затем крышкой третьей секции.

Для варки разных продуктов, требующих различное время приготовления, используется конфигурация с двумя установленными (первой и второй) паровыми секциями и крышкой третьей секции

Приготовление пищи

1. Поместите продукт, который вы намереваетесь приготовить, в первую секцию. Следите за тем, чтобы хотя бы несколько паровых отверстий на дне секции были открытыми для потоков пара.

2. При использовании первой и второй секций, поместите соответствующий продукт во вторую секцию или под крышку третьей секции.

3. Накройте пароварку крышкой.

4. Подключите сетевую вилку пароварки к электросети 220 – 240 В, 50 Гц. Установите таймер пароварки на требуемое время приготовления.

Пароварка начнет работать через несколько секунд. При выборе времени следует помнить, что, в зависимости от объема готовящейся пищи, процесс приготовления в верхней емкости будет на 3-5 минут дольше!

5. По окончании установленного времени пароварка автоматически выключится.
6. По окончании приготовления пищи снимите крышку пароварки. Во избежание ожогов, крышку следует снимать так, чтобы пар выходил в противоположном от вас направлении.
7. Аккуратно удалите пищу из паровых секций. Пользуйтесь защитными перчатками и щипцами с длинными рукоятками.
7. По окончании эксплуатации прибора отключите его от электросети и подождите, пока он полностью не остынет. Только затем приступайте к чистке.

Полезные замечания

Для более быстрого приготовления пищу следует располагать одним слоем. Большое количество пищи, которое невозможно расположить одним слоем, будет готовиться дольше.

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.

Пищу следует располагать в секциях так, чтобы обеспечивался равномерный поток пара. Не набивайте секции продуктами до отказа. При большом количестве готовящейся пищи лучше готовить в несколько заходов.

Приготовление мяса, рыбы, птицы и морских продуктов в пароварке допускается только в размороженном виде.

При использовании нескольких секций следует помнить, что приправы, используемые для приготовления пищи в верхних емкостях, будут стекать в нижнюю. Правильно подбирайте приправы.

Мясо и птицу следует готовить только в первой секции, что позволит исключить попадание сока сырого мяса на другие продукты.

Следует помнить, что приготовление продуктов в верхних секциях требует больше времени.

3. УХОД И ЧИСТКА

1. Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
2. Для чистки паровых секций и крышек не следует использовать жесткие или абразивные материалы.
3. Промывайте паровые секции, их основания, крышку третьей секции, а также ёмкость для сбора капель в горячей мыльной воде. После промывки тщательно ополосните и просушите.

4. Резервуар для воды и нагревательный элемент следует также промывать в мыльном растворе. После промывки резервуар следует тщательно ополоснуть и вытереть насухо мягкой тряпкой.
5. Корпус пароварки следует протирать мягкой влажной тряпкой, без использования сильных моющих средств.

4. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ.

Время от времени из паровой системы следует удалять минеральные отложения (накипь). Образование накипи – это нормальное явление, интенсивность которого зависит от степени жесткости воды в вашей местности. Как только стало заметно, что для образования пара или приготовления пищи требуется больше времени, следует произвести очистку пароварки от накипи.

1. Наполните резервуар для воды наполовину чистым (белым) уксусом. Установите первую паровую камеру, основание второй паровой камеры, закройте его крышкой третьей паровой камеры.
2. Включите пароварку в сеть, установите таймер на 25 минут.
3. Дайте пароварке полностью остыть. Вылейте уксус из корпуса и из емкости для сбора капель.
4. Несколько раз ополосните емкость для воды, первую секцию и крышку третьей секции холодной водой. Потом промойте эти части в горячей мыльной воде и тщательно ополосните. Перед укладкой на хранение все части должны быть тщательно высушены.

5. СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание 220 - 240 В ~ 50 Гц.

Максимальная мощность 650 Вт.

Объем первой и второй секций 2,5 л.

Объем третьей секции 1,2 л.

Таймер 60 мин.

Гарантия и ремонт

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, 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 Rolsen. 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 пароварки 5 лет.

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать из приложенного списка.

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

Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 52.

Пароварка, 650 Ватт
Масса нетто 1,7 кг.