



ТОТ САМЫЙ
МАГАЗИН

[Все оригинальные аксессуары к вашей технике](#)
[на одной странице](#)

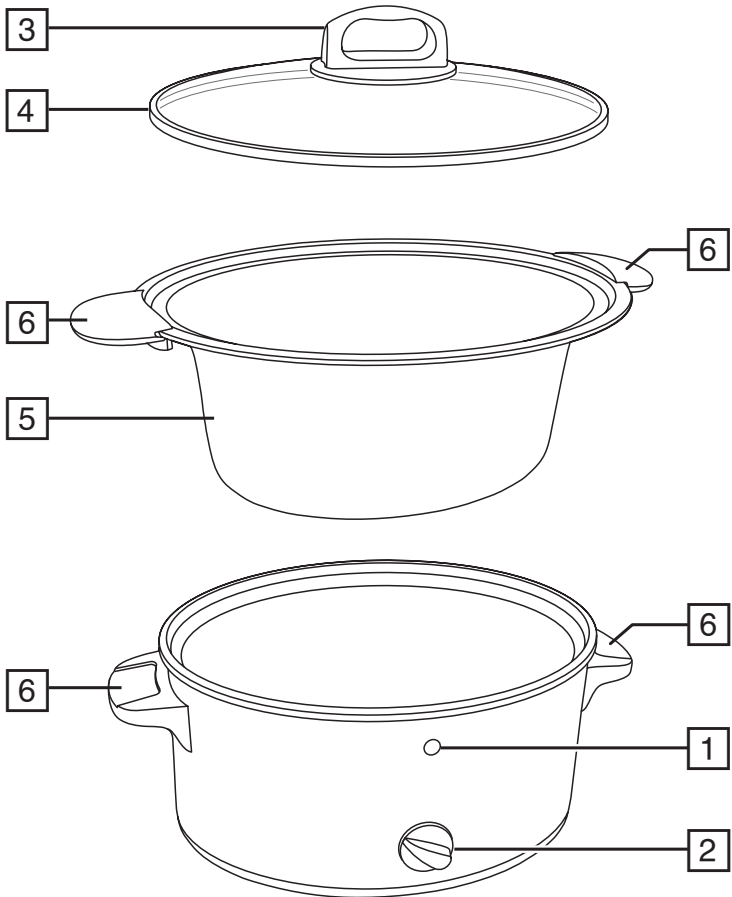
Выбрать



Russell Hobbs



Russell Hobbs Cook Home Руководство пользователя



Мясо

- При запекании сок не разбрызгивается и не испаряется, поэтому аромат и питательная ценность сохраняются. Размер и форма кусков мяса, качество и пропорции мяса, жира и костей – все влияет на время приготовления. Вы сможете рассчитать его только опытным путем.
- Не используйте мясо с высоким содержанием жира или срежьте излишний жир.

Птица

- Вымойте и высушите курицу, приправьте ее специями внутри и снаружи.
- Подрумяньте ее в собственном жире или с добавлением небольшого количества масла, на большой сковороде для жарки.

Рыба

- Для сохранения аромата и структуры, рыбу не следует готовить в течение долгого времени.
- Смажьте основание котелка маслом или маргарином.
- Почистите и промойте рыбу. Высушите и поместите в котелок.
- Приправьте специями, сбрызните лимонным соком, затем добавьте горячий бульон, воду или вино.
- Положите небольшие кусочки масла на рыбу и готовьте ее на низкой настройке (1) в течение 2-3 часов.

Овощи

- Полуфабрикаты из овощей, такие как замороженный горох и кукуруза необходимо разморозить, добавляйте их за полчаса до окончания приготовления.
- Корнеплоды, клубнеплоды, морковь, картофель и луковичи готовятся гораздо дольше, чем мясо, поэтому разрежьте их на толстые кусочки, брусочки или кубики толщиной 5 см и обжарьте их в течение 2-3 минут перед тем, как помещать их в медленноварку.

Бобы (фасоль, горох и чечевица)

- Сушеные бобы (например, красная фасоль) должны вариться в течение 10 минут как минимум, прежде чем их можно было помещать в медленноварку. В сыром или недоваренном виде они ядовиты.
- Поставьте сухой горох и бобы замачиваться на 8 часов (или на ночь) для того, чтобы размягчить их перед приготовлением.
- Нет необходимости замачивать чечевицу на ночь.
- При приготовлении риса, используйте минимум 150 мл жидкости на 100 г риса. Мы обнаружили, что рис быстрого приготовления дает наилучшие результаты.
- Паста становится слишком мягкой при медленном приготовлении. Если в рецепте есть паста, добавьте ее за 30-40 минут до окончания приготовления пищи.

Суп

- Вкусный, домашний суп можно оставить медленно кипящим в течение всего дня или ночи.
- Подрумяньте мясо и овощи на сковороде.
- Если необходимо загустевание, подмешайте муку или кукурузную муку, затем постепенно добавьте бульон.
- Доведите до кипения, приправьте по вкусу и переместите в котелок.
- Молоко можно добавлять только в последние полчаса приготовления. Сливки или яичный желток можно добавлять только перед подачей.

Пудинг

- Используйте жаропрочную форму для пудингов, которая помещается в котелке и не касается его сторон.
- Наполните котелок наполовину водой.

Паштет

- Приготовьте паштет по рецепту и просто используйте котелок как водяную баню для получения равномерной температуры, необходимой для приготовления этого блюда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Примите решение, о времени начала приема пищи и времени начала ее приготовления.
2. Если Вы хотите поесть в 18.00, а начать готовить в 8.00, найдите рецепт, приготовление которого занимает 10 часов.
3. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
4. Установите регулятор температуры на 0.
5. Если рецепт не предусматривает подрумянивание, вставьте кастрюлю в медленноварку и накройте крышкой.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Установите регулятор температуры на 2, и дайте прибору прогреться в течение 20 минут.
8. Включится подсветка.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Важные замечания при использовании кастрюли для подрумянивания.

При подрумянивании пищи на конфорке кастрюля становится очень горячей. Будьте осторожны и используйте кухонные рукавицы!

На газовых плитах выбирайте конфорки правильного размера. Не используйте конфорки, размер которых больше дна кастрюли.

Во время готовки и помешивания пищи придерживайте кастрюлю, используя кухонную рукавицу.

- Для рецептов, предусматривающих подрумянивание, обжаривание, пассерование или жарку ингредиентов. Используйте кухонные принадлежности из силикона, термостойкой пластмассы или дерева, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не используйте металлические ложки, лопатки, щипцы, вилки и ножи, поскольку они могут повредить антипригарную поверхность.
- Если рецепт предусматривает подрумянивание, обжаривание, пассерование или жарку ингредиентов перед медленным приготовлением, снимите кастрюлю с медленноварки и поставьте ее непосредственно на конфорку, чтобы готовить ингредиенты, как на обычной сковороде.
- Кастрюля предназначена только для газовых и электрических конфорок. Не предназначена для использования на индукционных конфорках.
- При готовке на конфорке не оставляйте кастрюлю без присмотра.
- Подрумянивая пищу на плите, не накрывайте кастрюлю крышкой, иначе ингредиенты не подрумянятся и не обжарятся.
- Когда пища подрумянится или обжарится до нужного состояния, добавьте другие ингредиенты и перемешайте.
- Надев кухонные рукавицы, возьмите кастрюлю за обе ручки и осторожно поставьте ее обратно в медленноварку.

НАПОЛНЕНИЕ

Когда котелок прогреется:

1. Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.
2. Поместите ингредиенты в котелок, затем добавьте кипящий бульон.
3. Установите крышку на место.
4. Установите регулятор температуры на 1 для традиционного медленного приготовления пищи, установите его на 2, если вы используете его как электрический сотейник.

ЗАКОНЧИЛИ?

1. Установите регулятор температуры на 0. Подсветка погаснет.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.
4. Уберите все продукты из котелка.

Если вы не собираетесь мыть котелок сразу, залейте его теплой водой, чтобы остатки пищи не запеклись на нем из-за остаточного тепла.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Вымойте крышку и котелок теплой мыльной водой, используя ткань или губку, а затем ополосните и тщательно просушите их.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Обратите внимание!



[Электрочайники](#)



[Блендеры](#)



[Кофеварки и кофемашины](#)



[Йогуртницы](#)



[Тостеры](#)



[Аксессуары к хлебопечкам и мультиваркам](#)



[Миксеры](#)



[Весы кухонные](#)



[Соковыжималки](#)



[Аппараты для упаковки \(вакууматоры\)](#)



[Маринаторы](#)