

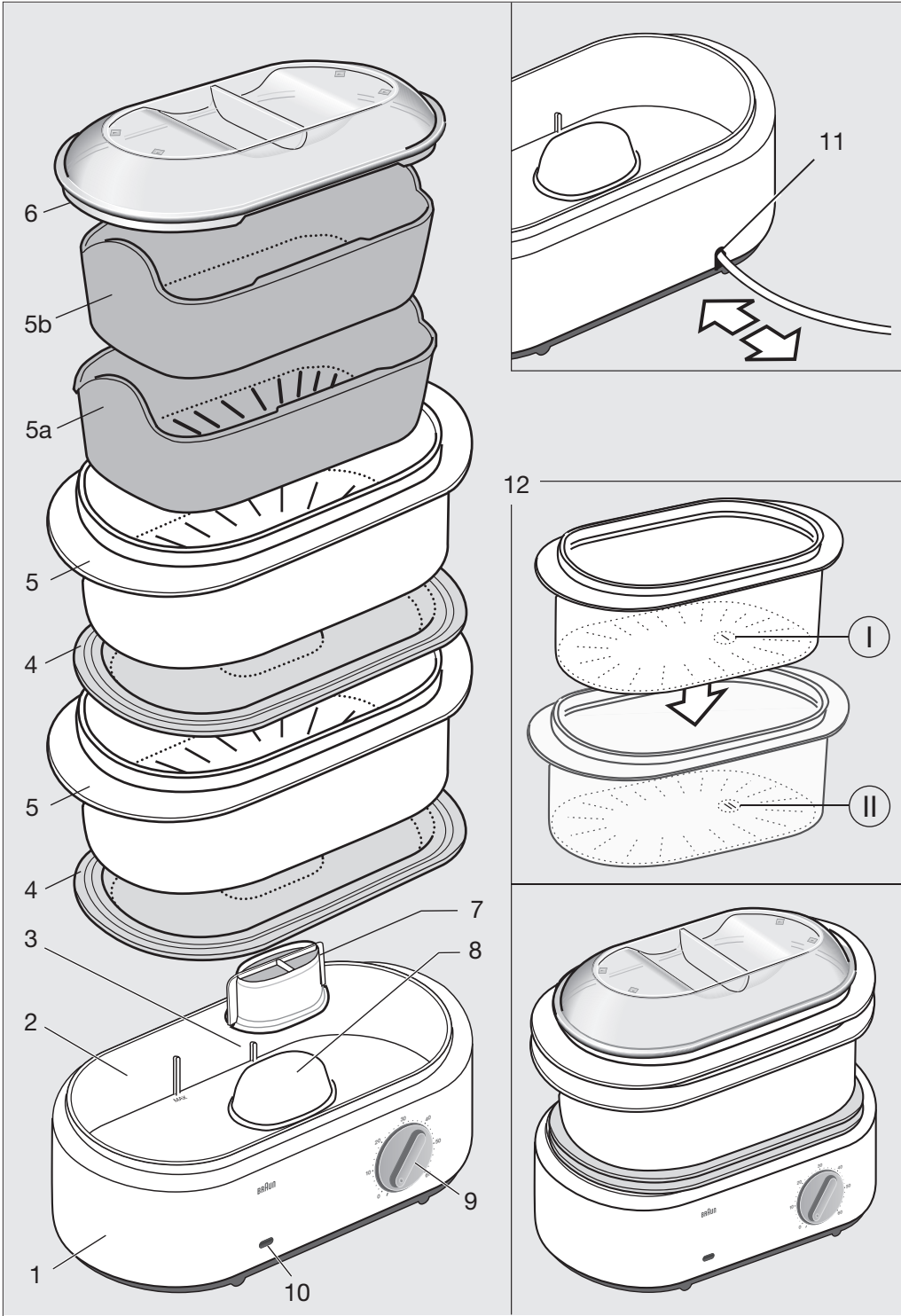
BRAUN

TributeCollection
Food steamer



Type 3216
www.braunhousehold.com

FS 3000



Русский

Наши изделия создаются в соответствии с самыми высокими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете очень довольны Вашим новым электроприбором фирмы Braun.

Ваш Braun FS 3000 очень удобен для психического приготовления на пару овощей, риса, рыбы, мяса и птицы. Приготовление на пару является наиболее мягким и здоровым способом приготовления пищи. Витамины, минеральные вещества, естественный вкус и цвет практически полностью сохраняются в приготовленной на пару пище.

Перед тем, как пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте инструкцию.

Необходимые меры безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с применением последнего риски. Детям нельзя использовать прибор в качестве игрушки. Дети могут производить чистку и осуществлять пользовательское техническое обслуживание, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Следите за тем, чтобы прибор и его сетевой шнур находились вне пределов досягаемости детей младше 8 лет.
- Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не погружайте основание ① в воду.
- Этот прибор разработан исключительно для использования в домашнем хозяйстве и для приготовления пищи в обычных для домашнего хозяйства количествах.
- Паровой корзиной ⑤ следует пользоваться только вместе с поддоном ④.
- Если Вы готовите на пару окрашивающие продукты (например, морковь, перец, помидоры и т.п.), Вам всегда необходимо пользоваться черной вставкой ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.
- Черную рисовую чашу ⑥ или черную вставку ⑥ следует снимать с поддона ④ только вместе с паровой корзиной ⑤.

- Никогда не следует дотрагиваться до электроприбора без ухвата или без кухонных перчаток и не следует пользоваться прибором без крышки ⑦. Когда Вы поднимаете крышку, ее всегда следует держать таким образом, чтобы на Вас не мог попасть пар или капающая горячая вода. Соблюдайте осторожность с горячими жидкостями, находящимися в поддоне (поддонах).
- При использовании электроприбора следует убедиться в том, что с боков и сверху прибора имеется достаточное свободное пространство, чтобы предотвратить возможные повреждения мебели или других объектов.
- Когда Вы пользуетесь прибором, его следует располагать на сухой ровной теплостойкой поверхности.
- Не следует размещать электроприбор на горячей поверхности или над открытым пламенем.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.

Максимальная емкость: 1,2 л воды

Условные обозначения

- ① Основание
- ② Линия максимального заполнения водой
- ③ Линия минимального заполнения водой
- ④ Поддон
- ⑤ Паровая корзина с пазами
- ⑥ Черная вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑦ Черная чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑧ Крышка (прозрачная)
- ⑨ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑩ Нагревательный элемент
- ⑪ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑫ Контрольная лампочка для переключателя ⑪
- ⑬ Отсек для шнура

Примечание: Перед первым использованием следует почистить все детали, как указано в разделе «Чистка».

Обработка паром

1. Заполните основание ① холодной водой из-под крана и установите на свое место паровой ускоритель ②. В воду не следует добавлять каких-либо специй, соусов, вина или т.п. Необходимое количество воды (лимия минимального или максимального заполнения) зависит от выбранного времени обработки паром.

Обработка паром в паровой корзине ⑤ (например, овощей, рыбы)

Положите продукты в паровую корзину ⑤, имеющую пазы. Когда обработка паром закончится, можно добавить специи. При приготовлении на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.) всегда следует пользоваться черной вставкой ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.

В том случае, когда установлены обе паровые корзины ⑤, черная вставка ⑥ и черная чаша для риса ⑦ могут быть использованы только в верхней паровой корзине.

Обработка паром в черной чаше для риса ⑦ (например, риса, выпечки)

Положите рис/крупу с водой, если необходимо, в чашу для риса. Поместите чашу для риса в паровую корзину.

2. Поместите заполненную паровую корзину на поддон ④ на основании ① и накройте эту корзину крышкой ⑥. Если не установить крышку на место, потребление электроэнергии окажется более значительным, а обработка паром будет более продолжительной. Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, то тогда вторую паровую корзину с ее поддоном следует поместить на нижнюю паровую корзину.

3. При использовании пароварки необходимо обеспечить достаточное свободное пространство вокруг (полки и т.п.).

4. Вставьте вилку шнура в розетку электросети.

5. Установите таймер ③. Для этого сначала поверните головку таймера на 60 минут, а затем на желаемое время обработки паром. При этом загорится контрольная лампочка ⑩ и начнется обработка паром.

6. По истечении установленного времени паровой обработки прибор автоматически выключается, контрольная лампочка гаснет и раздается сигнал таймера.

7. Проверьте, готова ли пища. Наденьте длинные кухонные перчатки. Выключите прибор, повернув переключатель обратно в положение «0». Поднимите крышку ⑤; будьте осторожны - помните, что из пароварки выходит пар. Не прикасайтесь к горячим деталям. С помощью длинной вилки проверьте, готова ли пища.

Если требуется продолжить паровую обработку, закройте крышку и снова включите электроприбор, повернув переключатель и установив необходимое время.

Использование обеих паровых корзин: Чтобы проверить, готова ли пища в нижней паровой корзине, необходимо поступить следующим образом. Следует выключить электроприбор и снять крышку ⑤; осторожно поднять паровую корзину (с черной вставкой) и поместить ее на обратную сторону крышки.

Затем, пользуясь кухонными перчатками, нужно осторожно удалить поддон из нижней паровой корзины и проверить, готова ли пища. Если Вы хотите продолжить обработку паром в обеих паровых корзинах, то сначала необходимо установить поддон на нижнюю паровую корзину, а затем поместить верхнюю паровую корзину с крышкой и вновь включить электроприбор.

8. Когда электроприбор сам выключится и пища будет готова, выньте вилку из розетки электросети и дайте электроприбору немного охладиться. После этого, воспользовавшись кухонными перчатками, снимите паровую корзину, черную чашу для риса или черную вставку вместе с паровой корзиной. Обратная сторона крышки ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Извлеките пищу из паровой корзины или чаши для риса и добавьте специи по вкусу. Разборку следует проводить согласно пункту 7.

9. Жидкость, которая накапала в поддон ④ может быть использована для соусов и супа.

10. Прежде чем вылить оставшуюся воду из основания ①, разобрать или почистить электроприбор, необходимо всегда дать возможность электроприбору охладиться. Выньте вилку из розетки электросети.

Количество воды

Необходимое количество воды зависит от времени обработки паром. В том случае, когда обработка паром доходит до 20 минут, необходимо залить в основание воду до линии минимального заполнения ③. Если же продолжительность обработки паром превышает 20 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии максимального заполнения ④. Необходимо обеспечивать достаточный уровень воды, особенно тогда, когда обработка паром оказывается продолжительной.

Если пар больше не образуется, пожалуйста, проверьте уровень воды. Для этого следует вынуть вилку из розетки электросети и дать возможность электроприбору некоторое время охладиться. Затем необходимо осторожно вытащить паровую корзину и поддон и добавить воду.

Примечание: Все детали спроектированы только для использования в пароварке Braun FS 3000. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

Обработка паром в паровой корзине ⑤ или в черной чаше для риса ⑤b

Примечание: Приведенные здесь количества продуктов и продолжительность обработки являются приблизительными и соответствуют обработке паром в одной паровой корзине. Продолжительность обработки паром, приведенная в таблице, рекомендована для обработки паром небольшого количества продуктов. При обработке паром больших количеств продолжительность обработки должна быть несколько увеличена, если пространства оказывается недостаточно, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию пара.

Время обработки паром в верхней паровой корзине должно быть более продолжительным.

- Поэтому обрабатывать паром большие куски или продукты с более продолжительной обработкой следует в нижней корзине.
- Если Вы обрабатываете паром различные виды продуктов, имеющие различную продолжительность обработки, то следует помещать продукты с более продолжительным временем обработки в нижнюю паровую корзину. Спустя некоторое время на нижнюю паровую корзину следует поместить паровую корзину, содержащую продукты с более короткой продолжительностью обработки.

Овощи и фрукты

- Отрежьте толстые стебли у кочанной капусты, цветной капусты и спаржевой капусты.
- Листву, зеленые овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они легко теряют цвет.
- Замороженные овощи не следует оттаивать перед обработкой паром.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Артишоки	Свежие	4 (средние)	40 – 45 мин
Спаржа	Свежая	500 г	30 – 40 мин
Фасоль	Свежая целиком или ломтики	500 г	25 – 35 мин
Спаржевая капуста	Свежая, соцветия	500 г	15 – 20 мин
Брюссельская капуста	Свежая	500 г	20 – 25 мин
Кочанная капуста	Свежая, ломтики	500 г	25 – 30 мин
Морковь	Свежая, ломтики	500 г	20 – 25 мин
Цветная капуста	Свежая, соцветия	500 г	20 – 25 мин
Кабачки	Свежие, ломтики	500 г	15 – 20 мин
Фенхель	Свежая, ломтики	500 г	15 – 20 мин
Кольраби	Свежая, кубики	500 г	20 – 25 мин
Лук порей	Свежий, нарезанный	500 г	20 – 25 мин
Грибы, грибные завязи	Свежие, целые или ломтики	500 г	20 – 25 мин (ломтики менее 5 мин)
Картофель	Ломтики	500 г	20 – 25 мин
Картофель	В мундире	500 г	30 – 40 мин
Сладкая кукуруза	Свежая	2 початка	55 – 60 мин (часто поворачивать)
Яблоки	Свежие, ломтики 1/8	500 г	10 – 15 мин
Груши	Свежие, ломтики 1/6	500 г	10 – 15 мин

Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно обрабатывать не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить на 10 %.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Форель	Свежая	2 куска по 150 г	18 – 25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куска по 200 г	25 – 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	18 – 25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куска по 200 г	15 – 18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куска по 140 г	15 – 18 мин
Креветки	Замороженные	450 г	15 – 20 мин
Мидии	В оболочке	1000 г	18 – 25 мин
Кальмары	Замороженные	600 г	20 – 25 мин
Омары	В оболочке	2 куска	30 – 35 мин

Мясо, птица и яйца

- Рекомендуется нежное мясо, содержащее немного жира.
- Мясо, необходимо хорошо промыть и обсушить, чтобы из него вышло меньше сока.
- Яйца сначала следует проколоть.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Котлеты из индейки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 – 30 мин
Цыплячьи ножки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 – 30 мин
Телячьи котлеты	Свежие	2 штуки по 150 г	30 – 35 мин
Отбивные из баранины	Свежие	2 штуки по 120 г	25 – 30 мин
Франкфуртские сосиски	Свежие	2 – 8 (штук с оболочкой)	8 – 10 мин
Говяжьи сосиски	Свежие	2 – 8 (штук с оболочкой)	8 – 12 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2 – 10 штук среднего размера	10 – 12 мин
Яйца вкрутую	В скорлупе	2 – 10 штук среднего размера	15 – 20 мин

Рис, крупа, выпечка

- Воспользуйтесь черной чашей для риса [®] и залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п.
- Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса [®] рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. После того, как пройдет некоторое время, следует установить на основание ^① (то есть на дно) другую паровую корзину, в которой находятся другие продукты, и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину на верх.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании ^①	Уровень жидкости в чаше для риса [®]	Время обработки паром
Рис Басмати	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	35 – 40 мин
Длиннозерный рис	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	35 – 40 мин
Неполированный рис	250 г	Максимальный	300 – 400 мл воды	45 – 50 мин
Рис для пудинга	250 г	Максимальный	750 мл молока	60 мин
Индийская еда (маисовая крупа)	250 г	Максимальный	750 – 1000 мл воды	20 – 25 мин

Чистка

Прежде чем проводить чистку электроприбора, всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети. За исключением базы ①, все детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества. Паровой ускоритель ⑦ можно снять для чистки. Основание ① следует протирать влажной тканью.

Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ②.

Обратите внимание на соответствующие метки (I и II); корзина I вставляется в корзину II.

Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ⑩.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑧ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалять. Для этого в основание необходимо залить бытовой белый уксус (5 %) таким образом, чтобы в нем полностью находился нагревательный элемент. Затем следует установить на место паровой ускоритель ⑦, закрыть электроприбор, вставить вилку в розетку электросети и установить время 15 минут. Если после 15 минут слой накипи будет виден, необходимо повторить эту процедуру. После того, как уксус и электроприбор в достаточной степени охладятся, следует слить уксус. Основание ① необходимо 3–4 раза прополоскать теплой водой. Оставшуюся накипь можно удалить с парового ускорителя щеткой.

Во изделие могут быть внесены изменения без объявления.

Пароварка, 715-850 Ватт,

Руководство по устранению неисправностей для пароварки

Проблема	Причина	Решение
Пароварка не работает	Нет подачи питания	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.
Продукты недостаточно провариваются	Крышка пароварки не закрыта надлежащим образом	Закройте крышку пароварки
	Настроено слишком короткое время	Настройте время согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации
	В пароварке недостаточно воды	Залейте воду согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации
	Накипь на нагревательном элементе	Почистите нагревательный элемент; см. инструкцию по эксплуатации, раздел «Чистка».
Нагрев пароварки не прекращается	Таймер останавливается, не достигнув «0»	Перезаведите таймер. При повторном возникновении проблемы обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

Наші вироби створюються відповідно до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Ви будете задоволені Вашим новим електроприладом фірми Braun.

Ваш Braun FS 3000 дуже зручний для приготування на парі овочів, рису, риби, м'яса та птиці. Готування на парі є найбільш м'яким і здоровим способом готування їжі. Вітаміни, мінеральні речовини, природний смак і кольори практично повністю зберігаються в приготованій на парі їжі.

Перед тим, як користуватися електроприладом, уважно прочитайте інструкцію.

Необхідні заходи безпеки

- Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або у яких відсутній досвід та знання відносно поводження з такою технікою за умови, що їм було надано інструкції щодо безпечного застосування пристрою і вони усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення та обслуговування не повинно проводитись дітьми за виключенням тих, які старше 8 років і знаходяться під наглядом дорослих.
- Пристрій та його шнур живлення повинні знаходитись у недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Завжди відключайте живлення пристрою, якщо залишаєте його без нагляду або збираєтесь розібрати, зібрати чи почистити пристрій.
- Ніколи не занурюйте основу ① у воду.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання, а також для обробки продуктів у кількостях, типових для домашнього приготування.
- Паровим кошиком ⑤ потрібно користуватися лише разом з піддоном ④.
- Якщо Ви готуєте на парі продукти, що офарблюють (наприклад, моркву, перець, помідори тощо), Вам завжди необхідно користуватися чорною вставкою ⑥, щоб звести до мінімуму можливість фарбування білого парового кошика ⑤.
- Чорну рисову чашу ⑥ або чорну вставку ⑥ потрібно знімати з піддона ④ лише тільки разом з паровим кошиком ⑤.
- Ніколи не слід торкатися електроприладу без рогача або без кухонних рукавичок і не слід користуватися приладом без кришки ⑥. Коли Ви піднімаєте кришку, її завжди потрібно тримати таким чином,

щоб на Вас не могли потрапити пара або гаряча вода, що капає. Дотримуйтесь обережності з гарячими рідинами, що знаходяться в піддоні (піддонах).

- При використанні електроприладу потрібно переконатися в тому, що з боків та зверху приладу є достатній вільний простір, щоб запобігти можливим пошкодженням меблів або інших об'єктів.
- Коли Ви користуєтесь приладом, його потрібно розміщувати на сухій рівній теплостійкій поверхні.
- Не слід розміщати електроприлад на гарячій поверхні або над відкритим полум'ям.
- Електричні пристрої фірми Braun задовольняють усі відповідним стандартам безпеки. Усі ремонтні роботи з електропристроями мають виконуватись лише фахівцями, які уповноважені на виконання таких операцій. Якщо ремонтні роботи виконуватимуться некваліфікованим персоналом і з порушенням правил техніки безпеки, це може призвести до нещасних випадків або до травмування користувача.

Максимальна ємність: 1,2 л води

Умовні позначки

- ① Основа
- ② Лінія максимального заповнення водою
- ③ Лінія мінімального заповнення водою
- ④ Піддон
- ⑤ Паровий кошик з пазами
- ⑥ Чорна вставка (з пазами) для парового кошика ⑤
- ⑦ Чорна чаша для рису (без пазів) для парового кошика
- ⑧ Кришка (прозора)
- ⑨ Паровий прискорювач (знімний)
- ⑩ Нагрівальний елемент
- ⑪ Перемикач із таймером (60 хвилин)
- ⑫ Контрольна лампочка для перемикача ⑪
- ⑬ Відсік для шнура

Примітка: Перед першим використанням потрібно почистити всі деталі, як вказано в розділі «Чищення».

Обробка парою

1. Заповніть основу ① холодною водою з-під крана та установіть на своє місце паровий прискорювач ⑦. У воду не слід додавати будь-яких спецій, соусів, вина тощо. Необхідна кількість води (лінія мінімального або максимального заповнення) залежить від обраної тривалості обробки парою.

Обробка парою у паровому кошику ⑤ (наприклад, овочів, риби)

Покладіть продукти в паровий кошик ⑤, що має пази. Коли обробка парою закінчиться, можна додати спеції. При готуванні на парі продуктів, що офарблюють (наприклад, моркви, перцю, помідорів тощо), завжди потрібно користуватися чорною вставкою ⑥, щоб звести до мінімуму можливість фарбування білого парового кошика ⑤.

У тому випадку, коли встановлені обидва парові кошики ⑤, чорна вставка ⑥ або чорна чаша для рису ⑥ можуть бути використані тільки у верхньому паровому кошику.

Обробка парою у чорній чаші для рису ⑥ (наприклад, рису, випічки)

Покладіть рис/крупку з водою, якщо необхідно, у чашу для рису. Помістіть чашу для рису в паровий кошик.

2. Помістіть заповнений паровий кошик на піддон ④ на основі ① і накрийте цей кошик кришкою ⑥. Якщо не встановити кришку на місце, споживання електроенергії виявиться більш значним, а обробка парою буде більш тривалою.

Якщо Ви користуєтеся обома паровими кошиками, то тоді другий паровий кошик з його піддоном потрібно помістити на нижній паровий кошик.

3. При використанні пароварки необхідно забезпечити достатній вільний простір навколо (полиць тощо).

4. Вставте вилку шнура в розетку електромережі.

5. Установіть таймер ⑨. Для цього спочатку поверніть головку таймера на 60 хвилин, а потім на бажаний час обробки парою. При цьому засвітиться контрольна лампочка ⑩ і почнеться обробка парою.

6. Після закінчення часу приготування на пару прилад автоматично вимикається, сигнальна лампочка гасне та лунає дзвінок таймера.

7. Перевірте, чи страва готова. Одягніть довгі кухонні рукавиці. Вимкніть прилад, повернувши ручку назад у положення «0». Підніміть кришку ⑥ так, щоб не обпектись парою. Не торкайтесь жодних гарячих частин. Перевірте готовність страви довгою виделкою.

Якщо хочете продовжити приготування на пару, покладіть кришку і знову ввімкніть прилад, повернувши ручку та запрограмувавши додатковий час.

Використання обох парових кошиків:

Щоб перевірити, чи готова їжа в нижньому паровому кошику, необхідно діяти в такий спосіб. Потрібно виключити електроприлад і зняти кришку ⑥, обережно підняти паровий кошик (із чорною вставкою) і помістити його на зворотну сторону кришки. Потім, користуючись кухонними рукавичками, потрібно обережно видалити піддон з нижнього парового кошика та перевірити, чи готова їжа. Якщо Ви хочете продовжити обробку парою в обох парових кошиках, то спочатку необхідно встановити піддон на нижній паровий кошик, а потім помістити верхній паровий кошик із кришкою та знову включити електроприлад.

8. Коли електроприлад сам виключиться і їжа буде готова, вийміть вилку з розетки електромережі та дайте електроприладу трохи охолонути. Після цього, скориставшись кухонними рукавичками, зніміть паровий кошик, чорну чашу для рису або чорну вставку разом з паровим кошиком. Зворотна сторона кришки ⑥ служить підставкою для парового кошика. Витягніть їжу з парового кошика або чаші для рису та додайте спеції за смаком.

Розбирання потрібно проводити відповідно до пункту 7.

9. Рідина, що накопала в піддон ④, може бути використана для соусів і супу.

10. Перш ніж вилити воду, що залишилася, з основи ①, розібрати або почистити електроприлад, необхідно завжди дати можливість електроприладу охолонути. Вийміть вилку з розетки електромережі.

Кількість води

Необхідна кількість води залежить від тривалості обробки паром. У тому випадку, коли обробка паром триває до 20 хвилин, необхідно залити в основу воду до лінії мінімального заповнення ①. Якщо ж тривалість обробки паром перевищує 20 хвилин, то тоді в основу потрібно заливати воду до лінії максимального заповнення ②. Необхідно забезпечувати достатній рівень води, особливо тоді, коли обробка паром виявляється тривалою. Якщо пара більше не

утворюється, будь ласка, перевірте рівень води. Для цього потрібно вийняти вилку з розетки електромережі та дати можливість електроприладу якийсь час охолонути. Потім необхідно обережно витягти паровий кошик та піддон і додати воду.

Примітка: Всі деталі спроектовані для використання тільки в пароварці Braun FS 3000. Їх не слід поміщати у звичайну або в мікрохвильову піч.

Обробка паром у паровому кошику ⑤ або в чорній чаші для рису ⑤b

Примітка: Наведені тут кількості продуктів і тривалість обробки є приблизними та відповідають обробці паром в одному паровому кошику. Тривалість обробки паром наведена в таблиці і рекомендована для обробки паром невеликої кількості продуктів. При обробці паром більших кількостей тривалість обробки повинна бути трохи збільшена, якщо простору виявляється недостатньо, щоб забезпечити достатню циркуляцію пари.

- Час обробки паром у верхньому паровому кошику повинен бути більш тривалим. Тому
- обробляти паром більші шматки або продукти з більш тривалою обробкою треба в нижньому кошику.
 - Якщо Ви обробляєте паром різні види продуктів, що мають різну тривалість обробки, то потрібно поміщати продукти з більш тривалим часом обробки в нижній паровий кошик. Через деякий час на нижній паровий кошик потрібно помістити паровий кошик, що містить продукти з більш короткою тривалістю обробки.

Овочі та фрукти

- Відріжте товсті стебла в качанній капусті, кольоровій капусті та спаржевої капусті.
- Листя, зелені овочі потрібно обробляти парою у край короткий час, оскільки вони легко втрачають колір.
- Заморожені овочі не слід розморожувати перед обробкою парою.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Артишоки	Свіжі	4 (середні)	40–45 хв.
Спаржа	Свіжа	500 г	30–40 хв.
Квасоля	Свіжа, цілком або скибочки	500 г	25–35 хв.
Спаржева капуста	Свіжа, суцвіття	500 г	15–20 хв.
Брюссельська капуста	Свіжа	500 г	20–25 хв.
Качанна капуста	Свіжа, скибочки	500 г	25–30 хв.
Морква	Свіжа, скибочки	500 г	20–25 хв.
Кольорова капуста	Свіжа, суцвіття	500 г	20–25 хв.
Кабачки	Свіжі, скибочки	500 г	15–20 хв.
Фенхель	Свіжа, скибочки	500 г	15–20 хв.
Кольрабі	Свіжа, кубики	500 г	20–25 хв.
Цибуля порей	Свіжа, нарізана	500 г	20–25 хв.
Гриби, грибні зав'язі	Свіжі, цілі або скибочки	500 г	20–25 хв. (скибочки менше 5 хв.)
Картопля	Скибочки	500 г	20–25 хв.
Картопля	У мундірі	500 г	30–40 хв.
Солодка кукурудза	Свіжа	2 качани	55–60 хв. (часто повертати)
Яблука	Свіжі, скибочки 1/8	500 г	10–15 хв.
Груші	Свіжі, скибочки 1/6	500 г	10–15 хв.

Риба та морепродукти

- Заморожену рибу можна обробляти не розморожуючи, якщо перед обробкою парою її розрізати на шматки. При цьому тривалість обробки парою потрібно збільшити на 10%.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Форель	Свіжа	2 шматки по 150 г	18–25 хв.
Шматки тунця	Свіжі	2 шматки по 200 г	25–30 хв.
Морський окунь	Свіжий, цілком	1 шматок 400 г	18–25 хв.
Філе червоного морського окуня	Свіже	2 шматки по 200 г	15–18 хв.
Філе сайри	Свіже	2 шматки по 140 г	15–18 хв.
Креветки	Заморожені	450 г	15–20 хв.
Мідії	В оболонці	1000 г	18–25 хв.
Кальмари	Заморожені	600 г	20–25 хв.
Омари	В оболонці	2 шматки	30–35 хв.

М'ясо, птиця та яйця

- Рекомендується ніжне м'ясо, що містить небагато жиру.
- М'ясо необхідно добре промити та обсушити, щоб з нього вийшло менше соку.
- Яйця спочатку потрібно проколоти.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки парою
Котлети з індички	Свіжі	2 штуки по 150 г	25–30 хв.
Курячі ніжки	Свіжі	2 штуки по 150 г	25–30 хв.
Котлети з телятини	Свіжі	2 штуки по 150 г	30–25 хв.
Відбивні з баранини	Свіжі	2 штуки по 120 г	25–30 хв.
Франкфуртські сосиски	Свіжі	2–8 (штук з оболонкою)	8–10 хв.
Яловичі сосиски	Свіжі	2–8 (штук з оболонкою)	8–12 хв.
Яйця в мішечок	У шкарлупі	2–10 штук середнього розміру	10–12 хв.
Яйця в круту	У шкарлупі	2–10 штук середнього розміру	15–20 хв.

Рис, крупа, випічка

- Скористайтесь чорною чашею для рису [Ⓢ] і залийте необхідну кількість води разом з рисом, крупою тощо.
- Якщо Ви користуєтесь обома паровими кошиками, будь ласка, дійте в такий спосіб. Попередньо обробіть парою у чаші для рису [Ⓢ] рис та інші продукти, які потребують тривалої обробки. Для цього їх потрібно помістити в нижній паровий кошик і закрити кришку. Після того, як пройде якийсь час, потрібно встановити на основу ^① (тобто на дно) інший паровий кошик, в якому знаходяться інші продукти, і продовжити обробку парою рису, перемістивши його паровий кошик наверх.

Продукти	Кількість	Рівень води в основі ^①	Рівень рідини в чаші для рису [Ⓢ]	Час обробки парою
Рис Басмач	250 г	Максимальний	300–400 мл води	35–40 хв.
Довго зернистий рис	250 г	Максимальний	300–400 мл води	35–40 хв.
Неполірований рис	250 г	Максимальний	300–400 мл води	45–50 хв.
Рис для пудингу	250 г	Максимальний	750 мл молока	60 хв.
Індійська їжа (маїсова крупа)	250 г	Максимальний	750–1000 мл води	20–25 хв.

Чищення

Перш ніж проводити чищення електроприладу, завжди потрібно виймати його вилку з розетки електромережі. За винятком основи ①, всі деталі можна мити у посудомийчій машині або вручну, використовуючи м'яку побутові речовини, що є у продажу. Паровий прискорювач ⑦ можна зняти для чищення. Основу ① потрібно протирати вологою тканиною.

Зберігання

Для зручності корзини можна зберігати, вклавши їх одну в одну ②. Дивіться, будь ласка, відповідні маркування (I і II); корзина I вкладається в корзину II. Шнур живлення можна зберігати так, як показано на малюнку ⑩.

Видалення накипу

Після того, як Ви скористалися Вашою пароваркою кілька разів (залежно від жорсткості води у вашій місцевості), на нагрівальному елементі ⑥ в основі ① утвориться шар накипу, який необхідно видалити. Для цього в основу необхідно залити побутовий білий оцет (5%) таким чином, щоб у ньому повністю знаходився нагрівальний елемент. Потім потрібно встановити на місце паровий прискорювач ⑦, закрити електроприлад, вставити вилку в розетку електромережі та встановити час 15 хвилин. Якщо через 15 хвилин шар накипу буде видно, необхідно повторити цю процедуру. Після того як оцет та електроприлад достатньою мірою охолонуть, потрібно злити оцет. Основу ① необхідно 3–4 рази обполоснути теплою водою. Накип, що залишився, можна видалити з парового прискорювача щіткою.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.



001