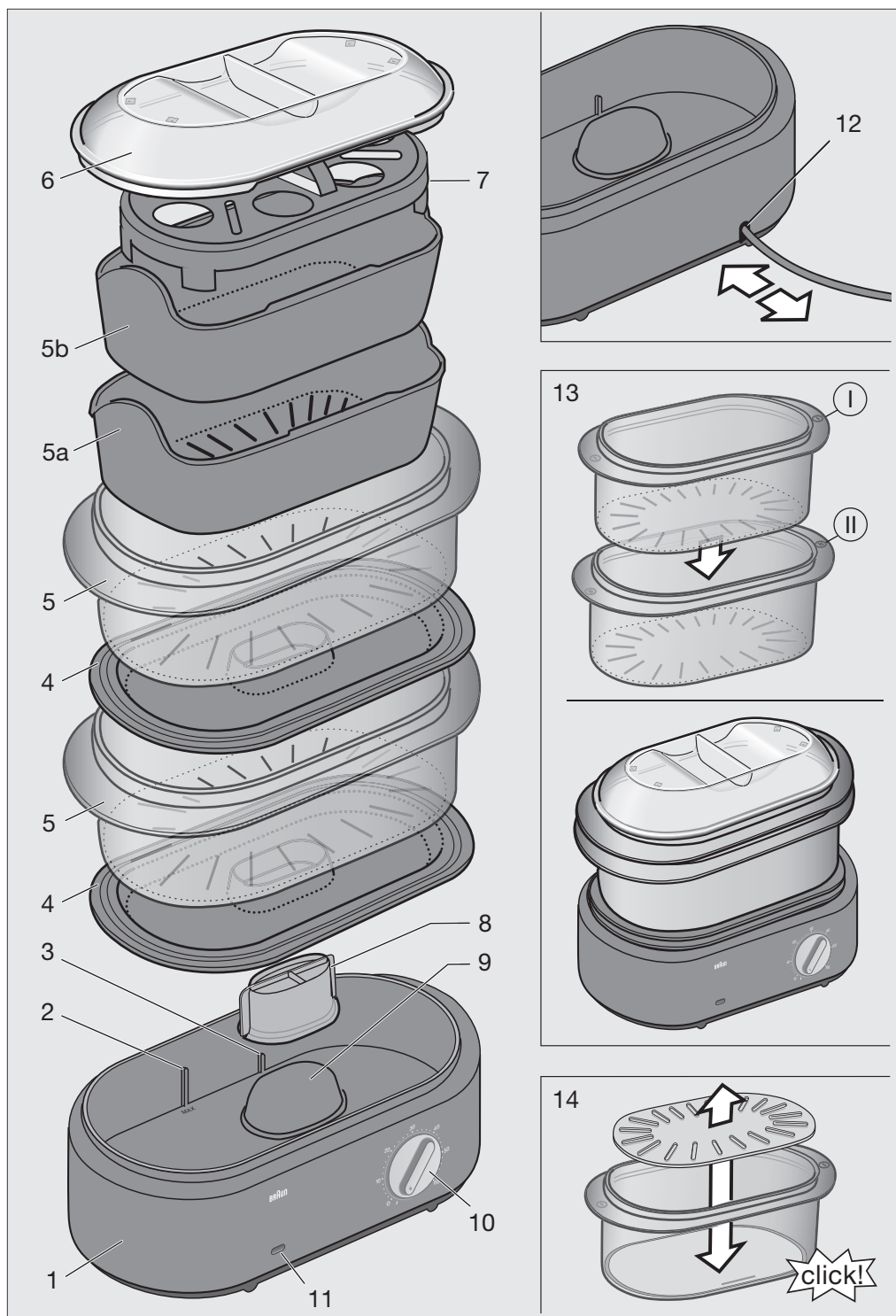


BRAUN

IdentityCollection



FS 5100



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 5100 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.
- При паровой обработке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑥, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.
- Снимайте чашу для риса ⑥ или вставку ⑥ 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 ⑥. 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 Вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑦ Чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑧ Крышка (прозрачная)
- ⑨ Лоток для яиц
- ⑩ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑪ Нагревательный элемент
- ⑫ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑬ Контрольная лампочка для переключателя ⑫
- ⑭ 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 ⑥. 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.

Паровая обработка в паровой корзине ⑤ (напр. овощи, рыба)

Поместите продукты в паровую корзину с прорезями ⑤. По окончании варки добавьте специи.

При варке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑤а, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.

При использовании обеих паровых корзин ⑤ вставку ⑤а или чашу для риса ⑤б можно помещать только в верхнюю паровую корзину.

Паровая обработка в чаше для риса ⑤б (напр. рис, выпечка)

Поместите рис/зерна с необходимым количеством жидкости в чашу для риса. Вставьте чашу для риса в паровую корзину.

Паровая обработка в лотке для яиц ⑦

Специальный лоток позволяет с легкостью приготовить яйца в процессе пароварения.

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 ⑩. Для этого сначала поверните головку таймера на 60 минут, а затем на желаемое время обработки паром. При этом загорится контрольная лампочка ⑪ 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 ⑥; 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.

При использовании обеих паровых корзин: чтобы проверить, готовы ли продукты в нижней паровой корзине, действуйте ниже-описанным образом. Выключите прибор и снимите крышку ⑥.

Осторожно приподнимите верхнюю паровую корзину (со вставкой) и поставьте ее на обратную сторону крышки. Затем, надев кухонные перчатки, осторожно снимите поддон с нижней паровой корзины и проверьте готовность продуктов.

Если требуется продолжить паровую обработку в обеих паровых корзинах, то сначала поместите поддон на нижнюю из них, а затем установите верхнюю паровую корзину с крышкой. Снова включите прибор.

8. Если прибор выключился самостоятельно и продукты в достаточной степени проварены, извлеките вилку из розетки и дайте прибору немного остыть. Затем извлеките паровую корзину, чашу для риса или вставку вместе с паровой корзиной. Для этого используйте кухонные перчатки. Обратная сторона крышки ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Переложите еду из паровой корзины или чаши для риса и при необходимости добавьте приправы. Процедуру разборки см. в разделе 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 5100. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

Паровая обработка в паровой корзине ④ и в чаше для риса ⑤

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 куса по 150 г	18 – 25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куса по 200 г	25 – 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	18 – 25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куса по 200 г	15 – 18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куса 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 куса	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

- При приготовлении риса, круп и т.п. используйте чашу для риса ⑤. Добавьте необходимое количество жидкости.
- При применении обеих паровых корзин действуйте следующим образом. Так как приготовление риса и аналогичных продуктов требует длительного времени, предварительно поварите его в чаше для риса ⑤, которую для этого следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышкой ⑥. По истечении некоторого времени установите вторую паровую корзину с другими продуктами на основание ① (т.е. на дно) и продолжите процесс варки риса и остальных продуктов, переместив паровую корзину вверх.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании ①	Уровень жидкости в чаше для риса ⑤	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

Перед выполнением чистки прибора всегда извлекайте вилку из розетки. За исключением подставки ①, все детали пригодны для мытья в посудомоечной машине или вручную, с использованием обычных имеющихся в продаже моющих средств. Паровой ускоритель ⑧ для очистки можно извлечь. В целях обеспечения максимально эффективной очистки, корзины снабжены съемным дном; после чистки дно следует снова вставить на место ④. Протирайте основание ① влажной тканью.

Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ④.

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

Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ②.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑨ 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 ⑧, 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.

В изделие могут быть внесены изменения без объявления.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Пароварка,
TributeCollection FS 5100
тип 3216
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 715–850 Ватт

Изготовлено в Китае для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

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 5100 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 приготуваній 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 збираєтеся 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 користуватись лише разом з піддоном ④.
- Завжди використовуйте вставку ⑥а, коли готуєте на пару продукти, які можуть залишатися після себе забарвлення (наприклад, моркву, паприку, помідори і т. д.), щоб звести до мінімуму фарбування парової корзини ⑤, яке не змивається.
- Знімайте чашу для рису ⑥б або вставку ⑥а з піддону ④ лише разом з паровою корзиною 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 переконавшись 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 усім 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
- ⑥а Вставка (з відділеннями) для парової корзини ⑤
- ⑥б Чаша для рису (без відділень) для парової корзини
- ⑥ Кришка (прозора)
- ⑦ Лоток для яєць
- ⑧ Паровий прискорювач (змінний)
- ⑨ Нагрівальний елемент
- ⑩ Перемикач із таймером (60 хвилин)
- ⑪ Контрольна лампочка для перемикача ⑩
- ⑫ 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 ⑧. 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.

Приготування на пару у паровій корзині ⑤ (наприклад, овочів, риби)

Покладіть продукти до парової корзини з відділеннями ⑤. Після закінчення приготування на пару додайте приправи. Завжди використовуйте вставку ⑥, коли готуєте на пару продукти, які можуть залишати після себе забарвлення (наприклад, моркву, паприку, помідори і т. д.), щоб звести до мінімуму фарбування парової корзини ⑤, яке не змивається. У разі одночасного використання обох парових корзин ⑤ вставка ⑥ або чаша для рису ⑨ можуть використовуватись лише у верхній паровій корзині.

Приготування на пару в чаші для рису ⑨ (наприклад, рису, запіканок)

Покладіть рис/крупу та додайте при потребі рідину в чашу для рису. Поставте чашу для рису до парової корзини.

Приготування на пару з лотком для яєць ⑦ Для зручності та фіксації яєць під час приготування на пару використовуйте лоток для яєць.

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 користуєтесь 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 ⑩. Для цього спочатку поверніть головку таймера на 60 хвилин, а потім на бажаний час обробки парою. При цьому засвітиться контрольна лампочка ⑪ 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 ⑤ так, щоб не обпектись паром. Не торкайтесь жодних гарячих частин. Перевірте готовність страви довгою виделкою.

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

У разі користування обома паровими корзинами:

Щоб перевірити, чи готова страва у нижній паровій корзині, зробіть наступне. Вимкніть прилад та зніміть кришку ⑥.

Обережно зніміть верхню парову корзину (разом із вставкою) і покладіть її на зворотній бік кришки. Далі, користуючись кухонними рукавицями, обережно зніміть піддон з нижньої парової корзини і перевірте, чи страва готова.

Якщо хочете продовжити готувати на пару в обох парових корзинах, спершу поставте піддон на нижню парову корзину, а потім поставте верхню з кришкою. Знову увімкніть прилад.

8. Коли прилад вимикається і страва готова, витягніть штепсельну вилку і дайте приладу трохи охолонути. Тоді, користуючись кухонними рукавицями, зніміть парову корзину, чашу для рису або вставку разом з паровою корзиною. Зворотній бік кришки ⑥ слугує підставкою для парової корзини. Вийміть страву з парової корзини або чаші для рису і додайте приправи за бажанням. Стосовно того, як розбирати прилад, дивіться пункт 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 5100. Їх не слід поміщати у звичайну або в мікрохвильову піч.

Приготування на пару в паровій корзині ⑤ та 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 паром укрив короткий час, оскільки вони легко втрачають колір.
- Заморожені овочі не слід розморожувати перед обробкою паром.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки паром
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 паром її розрізати на шматки. При цьому тривалість обробки паром потрібно збільшити на 10%.

Продукти	Тип	Кількість	Тривалість обробки паром
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.
Курачі 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

- Використовуйте чашу для рису [®] та додавайте необхідну кількість рідини разом з рисом, крупами і т. д.
- Якщо користуєтесь обома паровими корзинами одночасно, зробіть, будь ласка, наступне. Здійсніть попереднє пропарювання рису і т. д., яке вимагає більше часу, в чаші для рису [®], поставлений у нижню парову корзину і накритий кришкою [®]. Через деякий час поставте іншу парову корзину з іншою стравою на основу ^① (тобто внизу) і продовжуйте готувати на пару рис і т. д., переставивши парову корзину вище.

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.

Миття

Завжди витягуйте штепсельну вилку перед тим, як мити прилад. Окрім основи ①, усі частини можна мити у посудомийній машині чи вручну з будь-яким миючим засобом. Генератор пари ③ знімається для миття. Для більш ефективного миття основу корзин можна від'єднати, а після миття їх треба з'єднати знову ④. Витріть основу ① вологою ганчіркою.

Зберігання

Для зручності корзини можна зберігати, вклавши їх одну в одну ③. Дивіться, будь ласка, відповідні маркування (I і II); корзина I вкладається в корзину II. Шнур живлення можна зберігати так, як показано на малюнку ②.

Видалення накипу

Після того, як Ви скористалися Вашою пароваркою кілька разів (залежно від жорсткості води у вашій місцевості), на нагрівальному елементі ⑤ в основі ① утвориться шар накипу, який необхідно видаляти. 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 ⑥, 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.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

