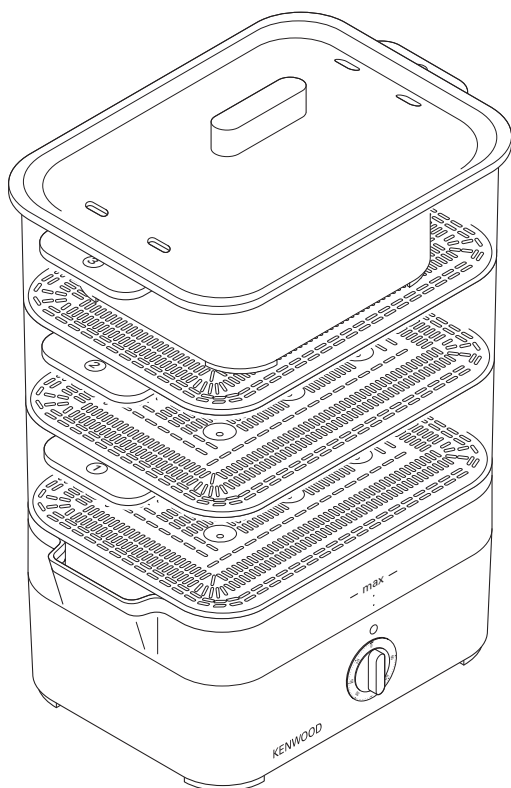
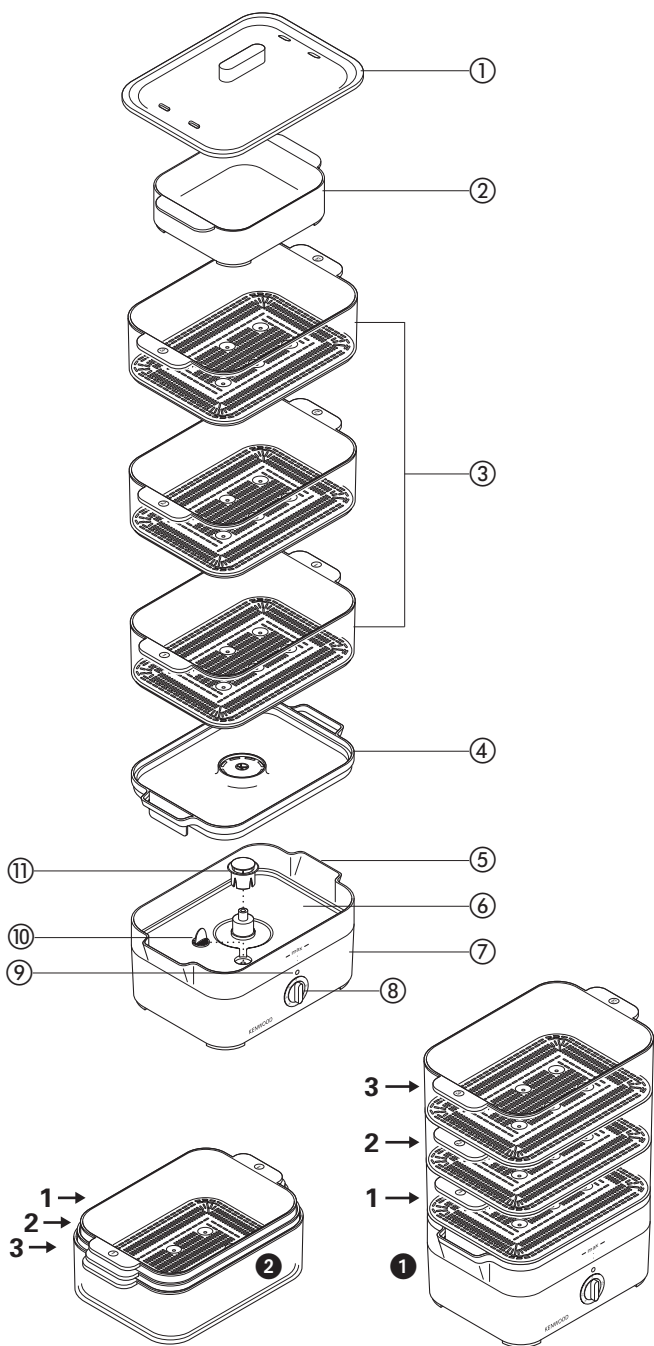


KENWOOD



FS370 series

kenwood-shop.com.ua



См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- Будьте внимательны при работе с пароваркой: любая жидкость или конденсат будут очень горячими. Используйте прихватки или рукавички.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Осмотрите или отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание и уход".
- Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать в воду пароварку, сетевой шнур или вилок. Держите панель управления чистой и сухой.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячую пищу.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.

- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Пища

- Подвергайте тщательной тепловой обработке мясо, птицу, рыбу и морепродукты. Перед готовкой размораживайте эти продукты.
- Если Вы пользуетесь одновременно несколькими корзинами, кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы сырой сок не стекал на продукты внизу.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что ваш источник тока соответствует требованиям, приведенным на нижней стороне пароварки.
- Эта пароварка соответствует Требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первоначальным использованием

- 1 Наполните резервуар пароварки водой, и дайте ей поработать в течение 5-10 минут, для того, чтобы промыть ее перед готовкой продуктов.
- 2 Вымойте детали пароварки: см. «Уход и очистка»
- 3 Протрите бачок для воды влажной, а затем сухой тканью.
- 4 Уберите лишний электрошнур в задний отсек пароварки.

Познакомьтесь с пароваркой Kenwood

- ① крышка
- ② чаша для риса
- ③ корзины
- ④ водосборный поднос
- ⑤ рукоятка/патрубок для заливания воды
- ⑥ резервуар для воды
- ⑦ подставка
- ⑧ таймер
- ⑨ неоновая индикаторная лампа
- ⑩ фильтрующее сито
- ⑪ паровой диффузор

Как пользоваться пароваркой

- Не устанавливайте пароварку вблизи стен и навесных шкафчиков: пар может их повредить.
- Приправляйте еду **после** ее приготовления. Если приправа попадет в воду, она может повредить нагревательный элемент.
- См. советы по приготовлению пищи на стр. 91 - 92.
- 1 Поместите фильтрующее сито в резервуар для воды. (это препятствует попаданию частиц продукта на нагревательный элемент.)
- 2 Убедитесь в том, что паровой диффузор правильно установлен в центре водяного резервуара.
- 3 Наполните резервуар холодной водой. Убедитесь, что уровень воды не превышает отметку «Max». (Воды, налитой до отметки «Max», достаточно для выработки пара в течение приблизительно 50-60 минут).
- Предпочтительно используйте фильтрованную воду, поскольку это уменьшает образование накипи, увеличивает эффективность и срок службы вашей пароварки. (Фильтры для очистки воды фирмы Kenwood имеются в продаже.)

- **Ничего** не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы.
- Во избежание недопустимого падения уровня воды можно доливать воду в процессе готовки. Налейте воду через рукоятку/патрубок для заливания воды, следите за тем, чтобы вода не превышала допустимый уровень.
- 4 Установите на основание поддон для сбора сока.

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу. Поместите чашу с рисом в корзину. (При необходимости вы можете одновременно готовить другое блюдо в другой корзине.)
- 5 Установите корзины на подставку, начиная с корзины имеющей наименьший номер, и поместив наверх корзину с наибольшим номером ①. (Номера указаны на ручках корзин.)
- 6 Закройте пароварку крышкой, включите ее в сеть и установите таймер. Загорится лампочка и вскоре появится пар.
- 7 Когда истечет время, прозвучит сигнал, лампочка выключится и пароварка автоматически отключится.
- 8 После использования отключите пароварку от сети и очистите ее.

Советы

- Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.

- Вы также можете использовать чашу для варки риса для приготовления какого-либо блюда в жидкости, например, овощей в соусе или варки рыбы.
- Оставьте промежутки между фрагментами продуктов.
- Большие количества продуктов следует перемешивать при полуготовности.
- Небольшие количества приготавливаются быстрее больших.
- Кусочки одинакового размера готовятся равномерно.
- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Пища будет продолжать приготавливаться даже после выключения пароварки, поэтому вынимайте ее немедленно.
- На стр. 78 - 79 приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.
- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.

Уход и очистка

- Перед очисткой выключите пароварку, отсоедините ее от сети и дайте ей остыть.

- Никогда не погружайте основание пароварки в воду, и не допускайте попадания воды на шнур питания и вилку.

Очистка резервуара для воды

- Вылейте воду, затем ополосните теплой водой и высушите.

Очистка внешней поверхности

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Остальные детали

- Вымойте в теплой мыльной воде, затем просушите.
- Для хранения сложите корзины одну в другую, начиная с корзины, имеющей наибольший номер и закрывая корзиной номер 1 ②.
- Уберите лишний шнур в задний отсек пароварки.

Удаление накипи

- Удаление накипи, образовавшейся в устройстве, необходимо производить раз в месяц, или через каждые 30 циклов готовки, в зависимости от того, что наступит раньше.

- 1 Налейте в резервуар для воды 200 мл средства для удаления накипи в домашней бытовой технике, затем налейте в резервуар примерно 800 мл воды, до отметки MAX.
- 2 Установите поддон, одну корзину и крышку.
- 3 Подключите устройство к сети электропитания, включите его и дайте пароварке поработать в течение 5 минут.
- 4 Выключите устройство, отсоедините его от сети электропитания, и дайте ему постоять до утра.
- 5 Вылейте из устройства жидкость для удаления накипи.
- 6 Несколько раз промойте резервуар чистой теплой водой.
- 7 Вымойте поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде, затем просушите.

- 8 Наполните резервуар свежей водой, установите все детали, и дайте устройству поработать в течение 5 минут. Слейте оставшуюся воду.
- 9 Несколько раз промойте резервуар чистой теплой водой.
- 10 Вымойте поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде.
- 11 Теперь бытовой прибор готов к работе.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если шнур питания оказался поврежден, в целях безопасности замените его в фирме KENWOOD или уполномоченном сервисном центре фирмы KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое.
- См. разделы "Пища" на стр. 87 и "Советы" на стр. 88.

Овощи

- Вымойте овощи перед приготовлением. Удалите стебли и при желании снимите кожицу.

Овощи	Количество	Приготовление	Минуты
Спаржа	454 г	Очистить	15
Зеленая фасоль	454 г	Почистить	15-20
Вьющаяся фасоль	454 г	Почистить и тонко нарезать	15-20
Брокколи	454 г	Порезать на кочанчики	20
Брюссельская капуста	454 г	Порезать и удалить основание	25
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	20-25
Кабачки	454 г	Тонко нарезать	15
Сельдерей	1 головка	Тонко нарезать	15
Лук порей	3-4	Тонко нарезать	15
Манжту, спаржевая фасоль	227 г	Почистить	15
Грибы (шляпки)	454 г	Обтереть	10
Пастернак	454 г	Порезать кубиками или тонкими дольками	15
Горох	454 г	Вылущить	15
Картофель, молодой	454 г	Обтереть	30-40

Яйца	Приготовление	Минуты
Приготовление вареных* яиц в скорлупе или без скорлупы	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	10-15 - в мешочек 15-20 вкрутую

* Для варки яиц, поместите их в держатель, предусмотренный в основании корзины.

Советы по приготовлению пищи (продолжение)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины

Продукты	Количество	Минуты	Комментарии
Курица, грудки без костей	4-5	30	Готовьте до мягкости и полной готовности
Моллюски	454 г	10	Готовьте до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	454 г	10	Готовьте до приобретения розового цвета
Филе рыбы	227 г	10-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыбные стейки	2,5 см толщиной	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыба целиком	340 г	15-20	Готовьте до разделения на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	20	Готовьте до красного цвета
Мидии	454 г	15	Готовьте до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	Готовьте до раскрытия
Эскалопы	227 г	15	Готовьте до мягкости и полного прогревания

Каши и крупы

- При использовании чаши для варки риса вы все же наливаете воду в бачок для воды. Но в чашу вы можете налить другую жидкость - например, вино или бульон. Вы можете добавить в нее приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Количество	Жидкость для добавления в чашу для риса	Минуты
Белый длиннозерный рис (например быстро приготавливаемый Basmati)	100 г	125 мл	25
	200 г	250 мл	30
	300 г	375 мл	35
Бурый рис	100 г	125 мл	40
	200 г	250 мл	45
	300 г	375 мл	50
Кускус	200 г	150 мл теплой воды	15-20
Каша	75 г	450 мл молока/воды	40 (помешать при полуготовности)
Рисовый пудинг	75 г риса для пудинга	25 г неочищенного сахара и 375-500 мл молока	80 (через час помешать и переустановить таймер, при необходимости добавить воды)