





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 вилку. Держите панель управления чистой и сухой.
- Если пароварка не используется, отключите ее от сети питания.
- 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.
- Не подогревайте в пароварке приготовленный рис.

### **Перед включением в сеть**

- Убедитесь в том, что ваш источник тока соответствует требованиям, приведенным на нижней стороне пароварки.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

### **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 панель управления
- ⑨ фильтрующее сито
- ⑩ 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. 105 - 106.
- 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.
  - 5 Установите корзины на подставку, начиная с корзины, имеющей наименьший номер, и поместив наверх корзину с наибольшим номером ①. (Номера указаны на ручках корзин.)

### 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.)
- 6 Закройте крышку, включите устройство в электросеть. Засветится весь дисплей, и вы услышите звуковой сигнал. (Если дисплей не засветился, нажмите на кнопку «ыефке»)

### Выбор из меню

Нажмите кнопку «меню» (  ), при каждом нажатии кнопки меню будет меняться, показывая заранее заданное время работы и предлагаемое использование. Имеются следующие варианты: - 10 минут «хранение в горячем виде» (  )ж приготовление: моллюсков (ракообразных) - 10 минут, яиц - 12 минут, рыбы - 15 минуты, овощей - 20 минут, кусков курицы - 35 минут и риса - 40 минут. После появления на

дисплее времени приготовления это время может быть изменено в большую или меньшую сторону нажатием кнопок «+» и «-». После установки требуемого времени нажмите на кнопку «start(I). Для остановки процесса варки нажмите и удерживайте кнопку «stop(O).

### Установка времени

Для выбора времени, отличного от показанного времени (45 минут), нажимайте на кнопки «+» или «-» для увеличения или уменьшения времени. При появлении индикации установленного времени нажмите на кнопку «start», пароварка включится, а на дисплее будет мигать символ варки (☪). Для остановки процесса варки нажмите и удерживайте кнопку «stop».

- Если через 1 минуту после выбора времени/меню кнопка «start» не нажата, дисплей выключится. В этом случае необходимо повторно установить программу, для чего нажмите на кнопку «ыефке».
- Звуковой сигнал будет звучать всякий раз, когда нажата кнопка «start» или когда пароварка выключается.

### Функция хранения готовых блюд в горячем виде

Приготовленные на пару продукты имеют наилучший аромат и пищевую ценность непосредственно после завершения процесса варки. Однако, если необходимо некоторое время подержать продукты в горячем виде, выберите в меню функцию «хранение в горячем виде» при необходимости установите требуемое время.

- 7 Выключите пароварку из сети и вымойте после использования.

### ВНИМАНИЕ!

В конце цикла приготовления пищи пароварка **автоматически** переключается в режим сохранения тепла на 10 минут. В течение этого времени пароварка периодически включается и отключается. Соблюдайте осторожность, поскольку парообразование может произойти неожиданно.

Для выключения пароварки или отключения режима сохранения тепла нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «stop».

### 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. 105 - 106 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 закачивая 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

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

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



### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

## Советы по приготовлению пищи

- Указанное время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое.
- См. разделы "Пища" на стр. 100 и "Советы" на стр. 102.

### Овощи

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

| 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 | 10-12 - в мешочек<br>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<br>(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) |