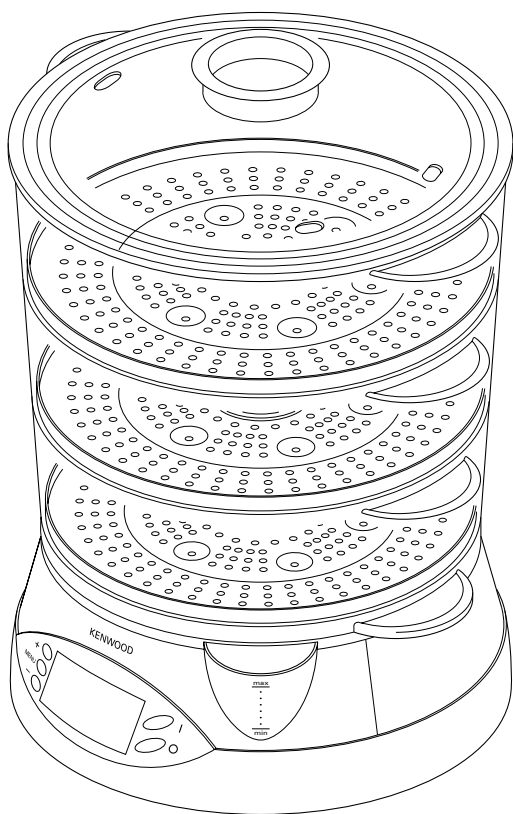
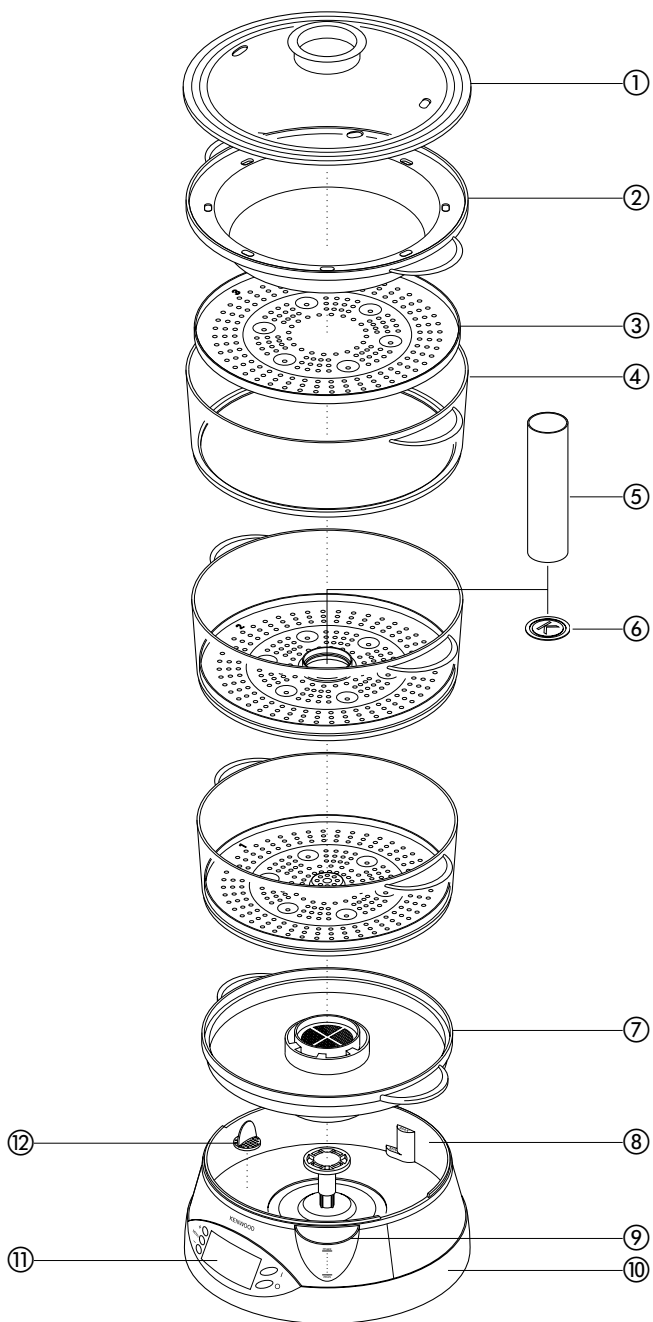


KENWOOD



FS560 series

kenwood-shop.com.ua



См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- При работе с пароваркой соблюдайте осторожность: все жидкости, детали кипятильника и конденсат нагреты до очень высокой температуры. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Не разрешайте маленьким детям подходить близко к электроприбору и не допускайте свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- этот прибор предназначен только для бытового применения.

Пища

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности. Всегда используйте только размороженные 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.
- Эта пароварка соответствует Требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первоначальным использованием

- 1 Удалите упаковку и любые наклейки.
- 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 варки риса
- ③ съемные лотки
- ④ кольца корзины
- ⑤ трубка для подачи пара
- ⑥ диск
- ⑦ лоток для сбора капель
- ⑧ резервуар для воды
- ⑨ наружная заливная воронка
- ⑩ основание
- ⑪ органы управления
- ⑫ сетчатый фильтр

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. 98 - 99.
- 1 Установите сетчатый фильтр в резервуар для воды. (Он предотвращает попадание твердых частиц на нагревательный элемент.)
 - 2 Заполните резервуар холодной водой. Убедитесь в том, что вода находится между отметками «Min» и «Max» (Заполнение водой до отметки «Max» позволяет получать пар приблизительно в течение 60 минут.)
 - Пароварка снабжена нагревательным элементом, который имеет специальное покрытие, предотвращающее отложение на нем накипи, что удлиняет срок службы и повышает эффективность вашей пароварки. Однако, если вода в вашем доме является жесткой, то рекомендуется ее фильтровать. (Фильтры для воды предлагаются в широком ассортименте фирмой Kenwood).
 - **Ничего** не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы.
 - Чтобы избежать понижения уровня воды ниже отметки «Min» можно добавить воду во время приготовления. Добавьте воду через воронку для доливки воды, стараясь не переполнить пароварку.
- 3 Установите лоток для сбора капель на основание и убедитесь в том, что рукоятки вошли в прорези на основании.
 - 4 Установите съемные лотки (ободком вверх) на соответствующие кольца корзины - все лотки пронумерованы для облегчения установки.
 - 5 Установите диск в центр лотка 2.
 - 6 Заложите продукты, а затем

установите корзины на основание, внизу должна быть корзина с самым маленьким номером, а сверху с самым большим ❶.

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу для варки риса. Установите чашу для варки риса в корзину. (При этом в других корзинах при необходимости также можно готовить продукты.)
- 7 Установите крышку, подключите пароварку к электросети. Загорается весь дисплей, и включается звуковой сигнал. (Если дисплей не загорается, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START')).

выбор из меню

Нажмите кнопку 'МЕНЮ' ('MENU'), после каждого нажатия этой кнопки на дисплее будет прокручиваться меню, в котором воспроизводится время приготовления и предлагаемый режим использования. Имеются следующие пункты меню:- 10 minutes 'KEEP WARM' (10 минут 'СОХРАНИТЬ ГОРЯЧЕЙ'), shellfish 10 minutes (морепродукты 10 минут), eggs 12 minutes (яйца 12 минут), fish 15 minutes (рыба 15 минут), vegetables 20 minutes (овощи 20 минут), chicken portions 35 minutes (куски цыпленка 35 минут), и rice 40 minutes (рис 40 минут). После того, как на дисплее появится время, оно может быть увеличено или уменьшено с помощью кнопок '+' или '-'. После того, как нужное время выбрано, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START') (I). Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('STOP')(O).

как выбрать нужное время

Чтобы выбрать время отличное от того, которое воспроизводится на дисплее (45 минут), нажмите кнопку '+' или '-' для того, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность приготовления пищи. Когда на дисплее появится нужное вам время, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START'), после этого пароварка включается, и начинает мигать символ приготовления пищи. Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('STOP').

- Если в течение 1 минуты после того, как на дисплее появилось меню/время, кнопка 'ПУСК' ('START') не нажимается, то дисплей гаснет. Для того чтобы снова выбрать программу, нажмите кнопку 'ПУСК' ('START').
- При нажатии кнопки 'ПУСК' ('START') и после выключения пароварки будет подаваться звуковой сигнал.

Функция хранения готовых блюд в горячем виде

Наиболее ароматной и питательной является только что приготовленная пища. Однако если вы хотите сохранить пищу горячей в течение непродолжительного времени, выберите в меню 'KEEP WARM' (СОХРАНИТЬ ГОРЯЧЕЙ), и, в случае необходимости, отрегулируйте время.

- 8 Выключите пароварку из сети и вымойте после использования.

ВНИМАНИЕ!

В конце цикла приготовления пищи пароварка **автоматически** переключается в режим сохранения тепла на 20 минут. В течение этого времени пароварка периодически включается и

отключается. Соблюдайте осторожность, поскольку парообразование может произойти неожиданно.

Для того чтобы выключить пароварку или отменить установку сохранения пищи в горячем состоянии, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СТОП' ('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.
- Оставляйте свободное пространство между кусочками продуктов. Помещайте более толстые кусочки ближе к краям.
- 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. 98 - 99 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.

использование трубки для подачи пара

Используйте трубку для подачи пара, если вы хотите приготовить одновременно большое количество одинаковых продуктов, таких как, например, фрукты или овощи.

- 1 Поместите одинаковые количества одного и того же продукта на каждый ярус. (Если это возможно, порежьте продукты на куски одинакового размера).
- 2 Выполните шаги с 1 по 4 параграфа 'как пользоваться пароваркой'.
- 3 Установите собранный лоток, промаркированный цифрой 1, в пароварку.
- 4 Установите трубку для подачи пара вертикально в центре нижнего лотка, а затем установите собранный лоток 2 на трубку для подачи пара. При использовании трубки для подачи пара диск должен быть снят.
- 5 Установите сверху собранный лоток 3.
- 6 Установите крышку.

важная информация

При использовании трубки для

подачи пара должны быть установлены **все** три корзины.

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, затем вытрите насухо.
- Запрещается мыть детали пароварки в посудомоечной машине.
- При хранении установите собранные корзины друг в друга, начиная с корзины с самым большим номером, и кончая корзиной с номером 1.
- Уберите лишний шнур в задний отсек пароварки.

Удаление накипи

- Удаление накипи повышает эффективность пароварки и способствует увеличению ее срока службы.
- 1 Залейте в бак осветленный уксус до отметки "Min". **Средства для удаления накипи использовать запрещается.**
 - 2 Установите лоток для сбора капель, собранные корзины и крышку.
 - 3 Вставьте вилку в розетку и установите таймер на 20-25 мин. Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется. Если уксус начинает переливаться через край, отключите пароварку от сети.

- 4 Отсоедините шнур электроприбора от сети. После остывания пароварки слейте уксус и несколько раз ополосните резервуар водой. Промойте лоток для сбора капель, кольца корзины, лотки и крышку.

Обслуживание и уход

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

Если потребуется помощь:

- при использовании пароварки или
- для ее обслуживания или ремонта обращайтесь в магазин, где вы приобрели пароварку.

Советы по приготовлению пищи

- Указанные продолжительности приготовления пищи являются только рекомендациями применительно к использованию нижней корзины.
- См. разделы "Пища" на стр. 93 и "Советы" на стр. 95-96.

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
Белокачанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	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

Яйца	Приготовление	Минуты
Приготовление вареных* яиц в скорлупе или без скорлупы	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	10-12 - в мешочек 15-20 вкрутую

- * При варке яиц устанавливайте их в держатели для яиц, которые имеются на лотках.

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	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)



Официальный интернет-магазин Kenwood в Украине
kenwood-shop.com.ua