


автоматически переключается в обычный режим. Если кнопка усиления не нажимается, то пароварка будет работать в обычном режиме в ходе всего процесса приготовления.

- 7 Когда истечет время, прозвучит сигнал, лампочка выключится и пароварка автоматически отключится.

Кнопка повторного нагрева

По завершении процесса приготовления недоваренная пища может быть подвергнута повторному нагреву.

Удостоверившись в наличии воды в бачке нажмите кнопку повторного нагрева , индикатор кнопки засветится, и в пароварку будет нагнетаться пар примерно в течение 5 минут.

- 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. 96 - 97 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, потребуются 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.

Чистка основания

- Протрите влажной тряпкой и просушите

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 .

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 Промойте съемный водяной бачок, поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде, затем просушите.
 - 7 Наполните резервуар свежей водой, установите все детали, и дайте устройству поработать в течение 5 минут. Слейте оставшуюся воду.
 - 8 Промойте водяной бачок, поддон, корзину и крышку в теплой мыльной воде.
 - 9 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.



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 состав 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 пицци

- Указанное время приготовления носит рекомендательный характер. При пользовании режимом усиления время приготовления сокращается на 5-10 минут.
- См. разделы "Пицца" на стр. 92 и "Советы" на стр. 94.

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)