

BRAUN

Multigourment FS 20

Электрическая пароварка

Type 3216

Наши изделия создаются в соответствии с самыми высокими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете очень довольны Вашим новым электроприбором фирмы Браун.

Ваш Браун Мультигурман (Multigourmet) очень удобен для 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.

Браун Мультигурман плюс (Multigourmet plus) FS20 представляет собой модель, которая имеет две паровые корзины (5) и два поддона. По своей производительности она приблизительно в два раза больше модели Браун Мультигурман (Multigourmet) FS 10.

Перед тем, как пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте инструкцию.

Необходимые меры безопасности.

- В целях безопасности дети не должны находиться у электроприбора. Убедитесь в том, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению в электросети.
- Этот электроприбор спроектирован для использования в домашнем хозяйстве и приготовления продуктов в необходимых для дома количествах.
- Паровой корзиной (5) следует пользоваться только вместе с поддоном (4).
- Если Вы готовите на пару окрашивающие продукты (например, морковь, перец, помидоры и т.п.), Вам всегда необходимо пользоваться черной вставкой (5b), чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины (5).
- Черную рисовую чашу (6) или черную вставку (5b) следует снимать с поддона (4) только вместе с паровой корзиной (5).
- Перед чисткой всегда вынимайте вилку электроприбора из сети питания. Никогда не погружайте основание (1) в воду.
- Никогда не следует дотрагиваться до электроприбора без ухвата или без кухонных перчаток и не следует пользоваться прибором без крышки (7). 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 окончании использования электроприбора всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети.
- 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 фирмы Браун отвечают существующим стандартам безопасности. Ремонт этих электроприборов должен выполняться только уполномоченным персоналом сервисной службы. Проведенные неправильно и неквалифицированно ремонтные работы могут привести к несчастному случаю или травме.
- Замена шнура электропитания прибора может быть произведена только в уполномоченном Сервисном Центре фирмы Браун, поскольку для проведения этой работы требуется специальный инструмент.

Спецификация

- Напряжение/мощность: Смотри фирменную пластинку на дне прибора.
- Максимальная емкость: 1,2 л воды.
- Настоящее изделие соответствует требованиям по электромагнитной совместимости, установленным в Директиве Совета Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Условные обозначения

1. Основание
2. Линия максимального заполнения водой (для обработки паром в течение продолжительного времени)
3. Линия минимального заполнения водой (для обработки паром в течение короткого времени)
4. Черный поддон (модель FS 20 имеет два поддона)
5. Паровая корзина с пазами
- 5а Два разделителя для паровой корзины (5)
- 5b Черная вставка (с пазами) для паровой корзины (5) для обработки на пару окрашивающих продуктов например, моркови, перца, помидоров и т.п.)
6. Черная чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
7. Крышка (прозрачная)
8. Паровой ускоритель (съемный)
9. Нагревательный элемент
10. Переключатель с таймером (60 минут)
11. Контрольная лампочка для переключателя (10)
12. 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 (8). В воду не следует добавлять каких-либо специй, соусов, вина или т.п. Необходимое количество воды (линия минимального или максимального заполнения) зависит от выбранного времени обработки паром.

Обработка паром в паровой корзине (5) (например: овощей, рыбы) Положите продукты в паровую корзину (5), имеющую пазы. Если Вы хотите приготовить различные продукты, в паровую корзину (5) можно вставить два разделителя (5а). Эти разделители не дают продуктам перемешиваться. Когда обработка паром закончится, можно добавить специи. При приготовлении на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.) всегда следует пользоваться черной вставкой (5b), чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины (5). Разделители (5а) не могут быть использованы в черной вставке (5b).

Модель FS 20: В том случае, когда установлены обе паровые корзины (5), черная вставка (5b) или черная чаша для риса могут быть использованы только в верхней паровой корзине.

Обработка паром в черной чаше для риса (6) (например, риса, выпечки)

Положите рис/крупу с водой, если необходимо, в чашу для риса. Поместите чашу для риса в паровую корзину. В черной корзине для риса нельзя пользоваться разделителями (5а).

2. Поместите заполненную паровую корзину на поддон (4) на основании (1) и накройте эту корзину крышкой (7). Если не установить крышку на место, потребление электроэнергии окажется более значительным, а обработка паром будет более продолжительной. Модель FS 20: 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 окончании установленного времени, электроприбор автоматически выключится и контрольная лампочка (11) погаснет.
7. Теперь необходимо проверить: готова ли пища? Чтобы сделать это, наденьте длинные кухонные перчатки. Выключите электроприбор и осторожно поднимите крышку (7), помните о том, что из пароварки выйдет пар. Не следует дотрагиваться до горячих деталей. Попробуйте пищу длинной вилкой. Если Вы захотите продолжить обработку пищи паром, закройте крышку и включите вновь электроприбор.
Модель FS 20, использование обеих паровых корзин:
Чтобы проверить, готова ли пища в нижней паровой корзине, необходимо поступить следующим образом. Следует выключить электроприбор и снять крышку (7), осторожно поднять паровую корзину (с черной вставкой) и поместить ее на обратную сторону крышки. Затем, пользуясь кухонными перчатками, нужно осторожно удалить поддон из нижней паровой корзины и проверить готова ли пища. Если Вы хотите продолжить обработку паром в обеих паровых корзинах, то сначала необходимо установить поддон на нижнюю паровую корзину, а затем поместить верхнюю паровую корзину с крышкой и вновь включить электроприбор.
8. Когда электроприбор сам выключится и пища будет готова, выньте вилку из розетки электросети и дайте электроприбору немного охладиться. После этого, воспользовавшись кухонными перчатками, снимите паровую корзину, черную чашу для риса или черную вставку вместе с паровой корзиной. Обратная сторона крышки (7) служит подставкой для паровой корзины. Извлеките пищу из паровой корзины или чаши для риса и добавьте специи по вкусу. Модель FS 20: Разборку следует проводить согласно пункту 7.
9. Жидкость, которая накопилась в поддоне (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 18 минут, необходимо залить в основание воду до линии минимального заполнения (3). Если же продолжительность обработки паром превышает 18 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии максимального заполнения (2). 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 Мультигурман. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

Обработка паром в паровой корзине (5) или в черной чаше для риса (6)

Примечание: Приведенные здесь количества продуктов и продолжительность обработки являются приблизительными и соответствуют обработке паром в одной паровой корзине (например, модель FS 10). 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.

Советы при обработке паром в модели FS 20: 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	15—20 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 куска по 150 г	18—25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куска по 200 г	25—30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	17—18 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куска по 200 г	15—18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куска 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	18—25 мин
Цыплячьи ножки	Свежие	2 штуки по 150 г	25—30 мин
Телячьи котлеты	Свежие	2 штуки по 150 г	17—18 мин
Отбивные из баранины	Свежие	2 штуки по 120 г	15—18 мин
Франкфуртские сосиски	Свежие	2—8 (штук с оболочкой)	15—18 мин
Говяжьи сосиски	Свежие	2—8 (штук с оболочкой)	15—20 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2—10 штук среднего размера	18—25 мин
Яйца вкрутую	В скорлупе	2—10 штук среднего размера	20—25 мин

Рис, крупа, выпечка

- Воспользуйтесь черной чашей для риса (5) и залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п.
- Модель FS 20: Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса (6) рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. После того, как пройдет некоторое время, следует установить на основание (1) (то есть на дно) другую паровую корзину, в которой находятся другие продукты, и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину на верх.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании (1)	Уровень жидкости в чаше для риса	Время обработки паром
Рис Басмачи	250 г	Максимал	300—400 мл воды	35—40 мин
Длиннозерный рис	250 г	Максимал	300-400 мл воды	35—40 мин
Не полированный рис	250 г	Максимал	300—400 мл воды	45—50 мин
Рис для пудинга	250 г	Максимал	750 мл молока	60 мин
Индийская еда (маисовая крупа)	250 г	Максимал	750—1000 мл воды	20—25 мин

Чистка

Прежде чем проводить чистку электроприбора, всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети. За исключением базы, все детали можно мыть в посудомоечной маши-

не или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества. Паровой ускоритель (8) можно снять для чистки. Основание (1) следует протирать влажной тканью.

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.