

BRAUN

TributeCollection Food steamer



Type 3216

www.braunhousehold.com

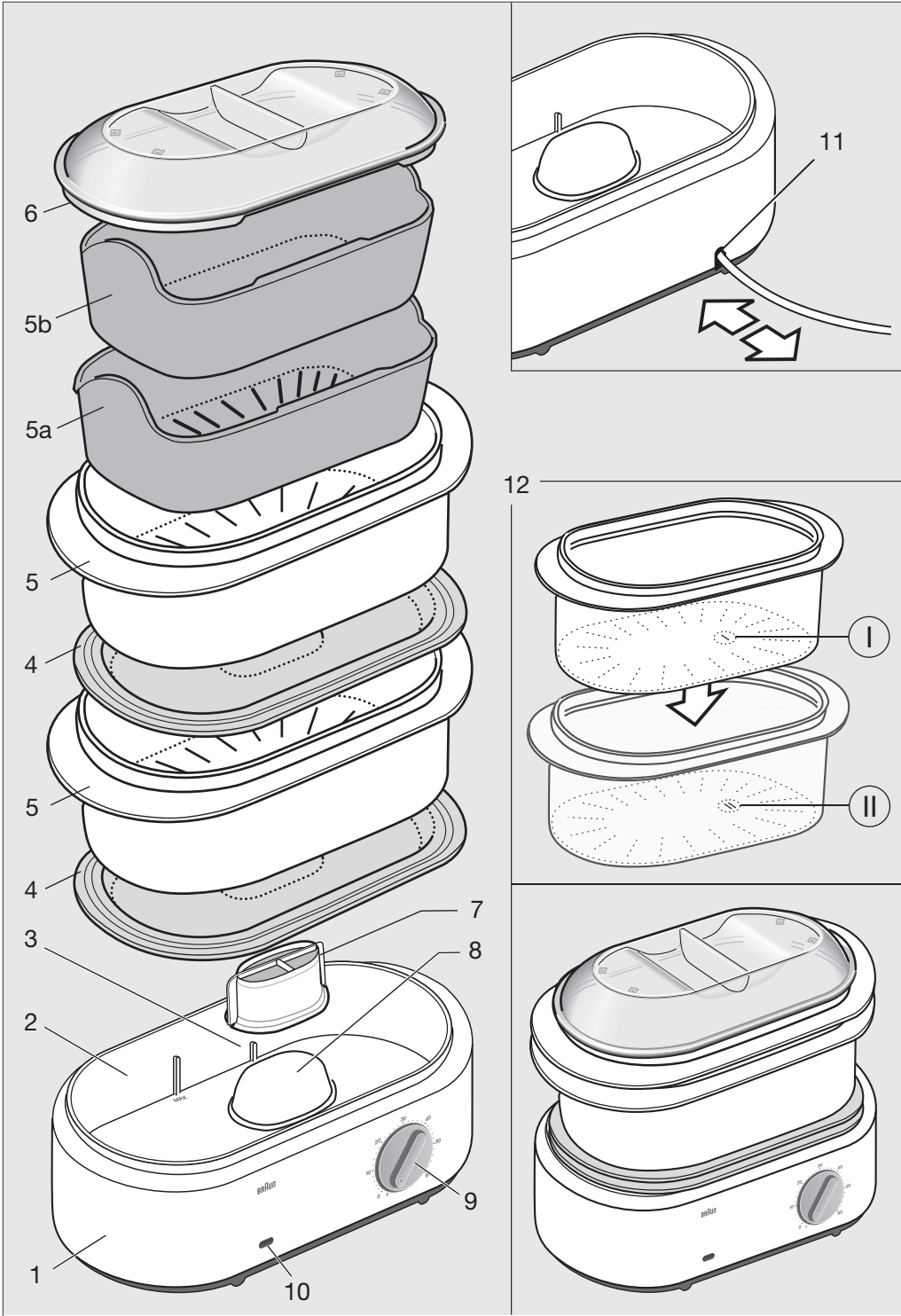
FS 3000

| | |
|-------------|-----|
| Deutsch | 4 |
| English | 9 |
| Français | 14 |
| Español | 19 |
| Português | 24 |
| Italiano | 29 |
| Nederlands | 34 |
| Dansk | 39 |
| Norsk | 44 |
| Svenska | 49 |
| Suomi | 54 |
| Polski | 59 |
| Český | 64 |
| Slovenský | 69 |
| Magyar | 74 |
| Hrvatski | 79 |
| Slovenski | 84 |
| Română (MD) | 89 |
| Türkçe | 94 |
| Ελληνικά | 99 |
| Қазақ | 105 |
| Русский | 112 |
| Українська | 119 |
| عربي | 131 |

De'Longhi-Braun-Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

2361001IBR/06.14
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/
HR/SL/RO/MD/TR/GR/KZ/RU/UA/Arab





Русский

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

Ваш Braun FS 3000 очень удобен для психического 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.

Перед тем, как пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте инструкцию.

Необходимые меры безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с применением последнего риски. Детям нельзя использовать прибор в качестве игрушки. Дети могут производить чистку и осуществлять пользовательское техническое обслуживание, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Следите за тем, чтобы прибор и его сетевой шнур находились вне пределов досягаемости детей младше 8 лет.
- Всегда отключайте прибор от сети питания, когда он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не погружайте основание ① в воду.
- Этот прибор разработан исключительно для использования в домашнем хозяйстве и для приготовления пищи в обычных для домашнего хозяйства 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 ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.
- Черную рисовую чашу ⑥ или черную вставку ⑥ следует снимать с поддона ④ только вместе с паровой корзиной ⑤.

- Никогда не следует дотрагиваться до электроприбора без ухвата или без кухонных перчаток и не следует пользоваться прибором без крышки ⑥. 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 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 Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.

Максимальная емкость: 1,2 л воды

Условные обозначения

- ① Основание
- ② Линия максимального заполнения водой
- ③ Линия минимального заполнения водой
- ④ Поддон
- ⑤ Паровая корзина с пазами
- ⑥ Черная вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑥ Черная чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑦ Крышка (прозрачная)
- ⑦ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑧ Нагревательный элемент
- ⑨ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑩ Контрольная лампочка для переключателя ⑨
- ⑪ 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 ②. В воду не следует добавлять каких-либо специй, соусов, вина или т.п. Необходимое количество воды (лимия 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. Когда обработка паром закончится, можно добавить специй. При приготовлении на пару окрашивающих продуктов (например, моркови, перца, помидоров и т.п.) всегда следует пользоваться черной вставкой ⑥, чтобы свести к минимуму возможность окрашивания белой паровой корзины ⑤.

В том случае, когда установлены обе паровые корзины ⑤, черная вставка ⑥ и черная чаша для риса ⑦ могут быть использованы только в верхней паровой корзине.

Обработка паром в черной чаше для риса ⑦ (например, риса, выпечки)

Положите рис/крупу с водой, если необходимо, в чашу для риса. Поместите чашу для риса в паровую корзину.

2. Поместите заполненную паровую корзину на поддон ④ на основании ① и накройте эту корзину крышкой ⑥. Если не установить крышку на место, потребление электроэнергии окажется более значительным, а обработка паром будет более продолжительной. 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 ⑨. Для этого сначала поверните головку таймера на 60 минут, а затем на желаемое время обработки паром. При этом загорится контрольная лампочка ⑩ и начнется обработка паром.

6. По истечении установленного времени паровой обработки прибор автоматически выключается, контрольная лампочка гаснет и раздается сигнал таймера.

7. Проверьте, готова ли пища. Наденьте длинные кухонные перчатки. Выключите прибор, повернув переключатель обратно в положение «0». Поднимите крышку ⑤; будьте осторожны - помните, что из пароварки выходит пар. Не прикасайтесь к горячим деталям. С помощью длинной вилки проверьте, готова ли пища.

Если требуется продолжить паровую обработку, закройте крышку и снова включите электроприбор, повернув переключатель и установив необходимое время.

Использование обеих паровых корзин: Чтобы проверить, готова ли пища в нижней паровой корзине, необходимо поступить следующим образом. Следует выключить электроприбор и снять крышку ⑤; 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 ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Извлеките пищу из паровой корзины или чаши для риса и добавьте специй по вкусу. Разборку следует проводить согласно пункту 7.

9. Жидкость, которая накопала в поддон 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 20 минут, необходимо залить в основание воду до линии минимального заполнения ③. Если же продолжительность обработки паром превышает 20 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии максимального заполнения ④. 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 FS 3000. 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. 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.

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 | 20 – 25 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 | 18 – 25 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 куска | 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 | 25 – 30 мин |
| Цыплячьи ножки | Свежие | 2 штуки по 150 г | 25 – 30 мин |
| Телячьи котлеты | Свежие | 2 штуки по 150 г | 30 – 35 мин |
| Отбивные из баранины | Свежие | 2 штуки по 120 г | 25 – 30 мин |
| Франкфуртские сосиски | Свежие | 2 – 8 (штук с оболочкой) | 8 – 10 мин |
| Говяжьи сосиски | Свежие | 2 – 8 (штук с оболочкой) | 8 – 12 мин |
| Яйца всмятку | В скорлупе | 2 – 10 штук среднего размера | 10 – 12 мин |
| Яйца вкрутую | В скорлупе | 2 – 10 штук среднего размера | 15 – 20 мин |

Рис, крупа, выпечка

- Воспользуйтесь черной чашей для риса  и залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п.
- Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса  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  (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  | Уровень жидкости в чаше для риса  | Время обработки паром |
|--------------------------------|------------|--|--|-----------------------|
| Рис Басмати | 250 г | Максимальный | 300 – 400 мл воды | 35 – 40 мин |
| Длиннозерный рис | 250 г | Максимальный | 300 – 400 мл воды | 35 – 40 мин |
| Неполированный рис | 250 г | Максимальный | 300 – 400 мл воды | 45 – 50 мин |
| Рис для пудинга | 250 г | Максимальный | 750 мл молока | 60 мин |
| Индийская еда (маисовая крупа) | 250 г | Максимальный | 750 – 1000 мл воды | 20 – 25 мин |

Чистка

Прежде чем проводить чистку электроприбора, всегда следует вынимать его вилку из розетки электросети. За исключением базы ①, все детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества. Паровой ускоритель ⑦ можно снять для чистки. Основание ① следует протирать влажной тканью.

Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ⑥.

Обратите внимание на соответствующие метки (I и II); корзина I вставляется в корзину II.

Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ⑩.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑧ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалить. 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 ⑦, 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.

Во изделие могут быть внесены изменения без объявления.

Пароварка, 715-850 Ватт,

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Пароварка,
TributeCollection FS 3000
тип 3216

220–240 Вольт, 50–60 Герц, 715–850 Ватт

Изготовлено в Китае для
De'Longhi Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суццевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

Руководство по устранению неисправностей для пароварки

| Проблема | Причина | Решение |
|-------------------------------------|--|--|
| Пароварка не работает | Нет подачи питания | Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun. |
| Продукты недостаточно провариваются | Крышка пароварки не закрыта надлежащим образом | Закройте крышку пароварки |
| | Настроено слишком короткое время | Настройте время согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации |
| | В пароварке недостаточно воды | Залейте воду согласно рекомендации; см. инструкцию по эксплуатации |
| | Накипь на нагревательном элементе | Почистите нагревательный элемент; см. инструкцию по эксплуатации, раздел «Чистка». |
| Нагрев пароварки не прекращается | Таймер останавливается, не достигнув «0» | Перезаведите таймер. При повторном возникновении проблемы обратитесь в сервисный центр Braun. |