

BRAUN

IdentityCollection



Type 3216

www.braunhousehold.com

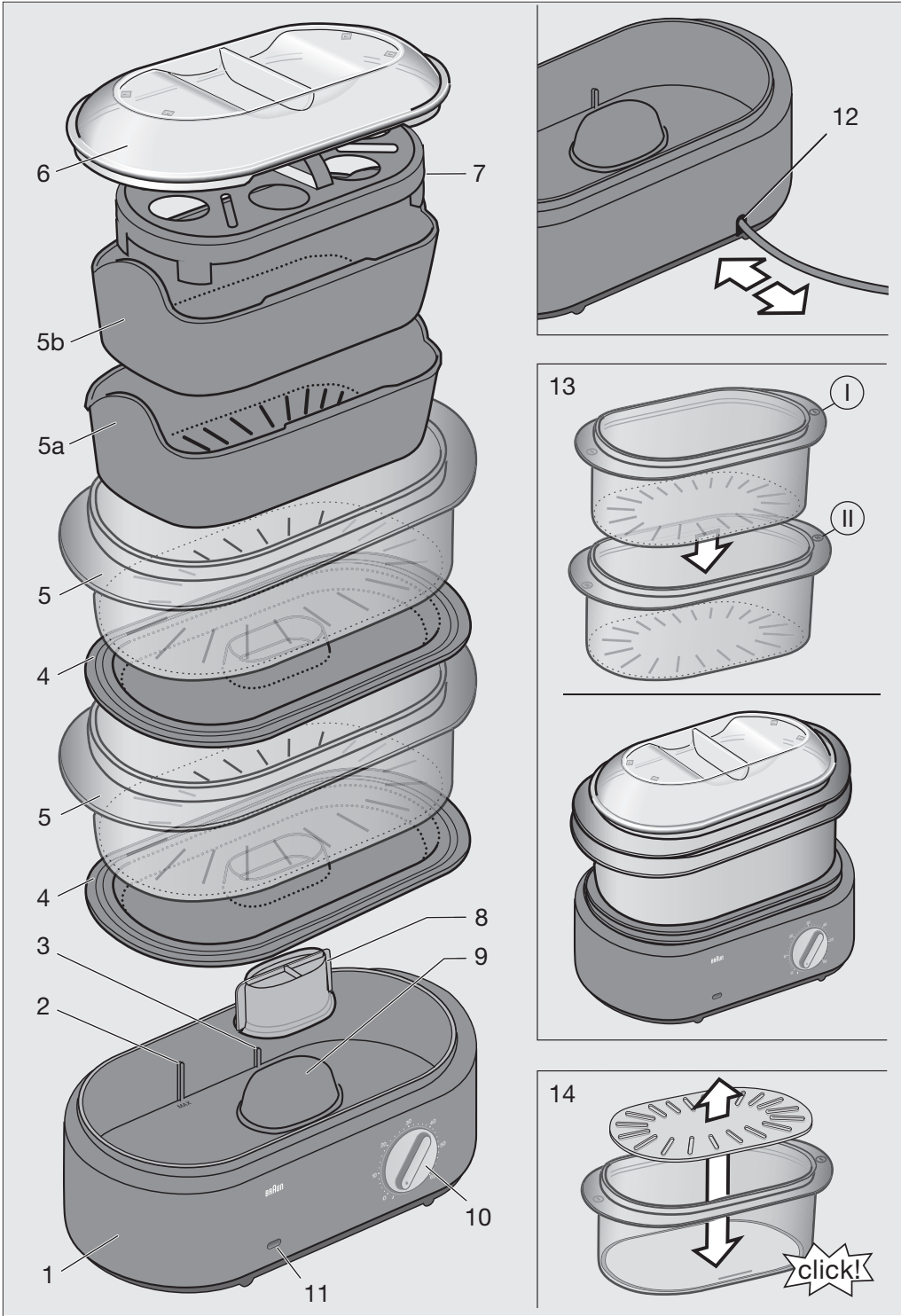
FS 5100

| | |
|-------------|-----|
| 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

2361004IBR/05.14
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 5100 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 корзины ⑤ следует пользоваться только вместе с поддоном ④.
- При паровой обработке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑥, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.
- Снимайте чашу для риса ⑦ или вставку ⑧ 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 ⑩. 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 Вставка (с пазами) для паровой корзины ⑤
- ⑦ Чаша для риса (без пазов) для паровой корзины
- ⑧ Крышка (прозрачная)
- ⑨ Лоток для яиц
- ⑩ Паровой ускоритель (съёмный)
- ⑪ Нагревательный элемент
- ⑫ Переключатель с таймером (60 минут)
- ⑬ Контрольная лампочка для переключателя ⑫
- ⑭ 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.

Паровая обработка в паровой корзине ⑤ (напр. овощи, рыба)

Поместите продукты в паровую корзину с прорезями ⑤. По окончании варки добавьте специи.

При варке цветных продуктов (например, моркови, сладкого перца, помидоров и т.д.) всегда используйте вставку ⑥, чтобы минимизировать риск постоянного окрашивания паровой корзины ⑤.

При использовании обеих паровых корзин ⑤ вставку ⑥ или чашу для риса ⑦ можно помещать только в верхнюю паровую корзину.

Паровая обработка в чаше для риса ⑦ (напр. рис, выпечка)

Поместите рис/зерна с необходимым количеством жидкости в чашу для риса. Вставьте чашу для риса в паровую корзину.

Паровая обработка в лотке для яиц ⑦

Специальный лоток позволяет с легкостью приготовить яйца в процессе пароварения.

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 (полок 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 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.

При использовании обеих паровых корзин: чтобы проверить, готовы ли продукты в нижней паровой корзине, действуйте нижеописанным образом. Выключите прибор и снимите крышку ⑤.

Осторожно приподнимите верхнюю паровую корзину (со вставкой) и поставьте ее на обратную сторону крышки. Затем, надев кухонные перчатки, осторожно снимите поддон с нижней паровой корзины и проверьте готовность продуктов.

Если требуется продолжить паровую обработку в обеих паровых корзинах, то сначала поместите поддон на нижнюю из них, а затем установите верхнюю паровую корзину с крышкой. Снова включите прибор.

8. Если прибор выключился самостоятельно и продукты в достаточной степени проварены, извлеките вилку из розетки и дайте прибору немного остыть. Затем извлеките паровую корзину, чашу для риса или вставку вместе с паровой корзиной. Для этого используйте кухонные перчатки. Обратная сторона крышки ⑥ служит подставкой для паровой корзины. Переложите еду из паровой корзины или чаши для риса и при необходимости добавьте приправы. Процедуру разборки см. в разделе 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 ④. Если же продолжительность обработки паром превышает 20 минут, то тогда в основание следует заливать воду до линии максимального заполнения ⑤. 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 5100. Их не следует помещать в обычную или в микроволновую печь.

Паровая обработка в паровой корзине ④ и в чаше для риса ⑤

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

- При приготовлении риса, круп и т.п. используйте чашу для риса [Ⓢ]. Добавьте необходимое количество жидкости.
- При применении обеих паровых корзин действуйте следующим образом. Так как приготовление риса и аналогичных продуктов требует длительного времени, предварительно поварите его в чаше для риса [Ⓢ], которую для этого следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышкой [Ⓢ]. По истечении некоторого времени установите вторую паровую корзину с другими продуктами на основание [Ⓛ] (т.е. на дно) и продолжите процесс варки риса и остальных продуктов, переместив паровую корзину вверх.

| 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

Перед выполнением чистки прибора всегда извлекайте вилку из розетки. За исключением подставки ①, все детали пригодны для мытья в посудомоечной машине или вручную, с использованием обычных имеющихся в продаже моющих средств. Паровой ускоритель ② для очистки можно извлечь. В целях обеспечения максимально эффективной очистки, корзины снабжены съемным дном; после чистки дно следует снова вставить на место ③. Протирайте основание ④ влажной тканью.

Хранение

Для удобного хранения прибора, когда он не используется, одну корзину можно вставить в другую ⑤.

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

Кабель питания можно убрать, как это показано на иллюстрации ⑥.

Удаление накипи

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе ⑦ в основании ① образуется слой накипи, который необходимо удалять. Для этого в основании необходимо залить бытовой белый уксус (5 %) таким образом, чтобы в нем полностью находился нагревательный элемент. Затем следует установить на место паровой ускоритель ②, 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.

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 5100
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. |