

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Пароварка

AFS300

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1500–1800 Вт
Объем резервуара
для воды: 2 л
Вес: 3,5 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Пароварка: 1 шт.
Паровой
концентратор: 1 шт.
Поддон
для конденсата: 1 шт.
Паровая корзина: 2 шт.
Контейнер
для варки круп: 1 шт.
Подставка
для разогрева пищи
на пару: 1 шт.
Руководство
по эксплуатации: 1 шт.
Гарантийный талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ. Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Никогда не погружайте основание пароварки, сетевой шнур в воду или иную жидкость.
- В случае обнаружения каких-либо повреждений электрического шнура, вилки или основания пароварки обратитесь в сервисный центр компании Kambrook.
- Не размещайте пароварку в легкодоступных для детей местах.
- Запрещается варить на пару замороженные мясные, рыбные продукты или замороженные продукты из мяса птицы. Перед приготовлением указанных продуктов их необходимо предварительно разморозить.

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

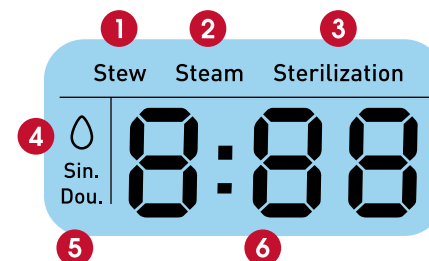
ОПИСАНИЕ

- 1 Крышка
- 2 Паровая корзина 2
- 3 Съёмное дно
- 4 Паровая корзина 1
- 5 Выдвижной отсек для долива воды
- 6 Поддон для конденсата
- 7 Паровой концентратор
- 8 Резервуар для воды
- 9 Индикатор уровня воды
- 10 Панель управления
- 11 Подставка для разогрева пищи на пару
- 12 Контейнер для варки круп



ДИСПЛЕЙ

- 1 Индикация режима «Разогрев»
- 2 Индикация режима «Приготовление»
- 3 Индикация режима «Стерилизация»
- 4 Индикатор необходимости долива воды
- 5 Индикатор режима «1» / «2» паровых корзин
- 6 Таймер



KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Клавиша предназначена для запуска режимов «Приготовление», «Разогрев» или «Стерилизация», а также приостановки работы или выключения пароварки.



Однократное нажатие клавиши выбора режима «Приготовление» / «Разогрев» приводит к переключению между режимами «Приготовление» и «Разогрев». По умолчанию данная клавиша находится в положении «Приготовление».

Когда данная клавиша находится в положении режима «Разогрев», не доступна функция выбора режима «1» / «2» паровых корзин.



Однократное нажатие клавиши выбора режима стерилизации приводит к переходу пароварки в режим «Стерилизация».

При нажатии данной клавиши не доступна функция выбора режима «1» / «2» паровых корзин.



Однократное нажатие клавиши выбора режима «1» / «2» паровых корзин приводит к переключению между режимами «1» и «2» паровых корзин.



Однократное нажатие клавиши настройки времени «+» приводит к увеличению значения времени на 1 единицу. Продолжительное нажатие данной клавиши приводит к быстрому увеличению значения времени.

Однократное нажатие клавиши настройки времени «-» приводит к снижению значения времени на 1 единицу. Продолжительное нажатие данной клавиши приводит к быстрому снижению значения времени.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Промойте все съемные элементы пароварки.
- Протрите резервуар для воды влажной салфеткой.

СБОРКА

- Установите съемный паровой концентратор внутрь поддона для конденсата.



- Установите поддон для конденсата на резервуар для воды. Риски на поддоне и на корпусе должны быть друг под другом.



- Установите паровую корзину.



Использование одной или двух паровых корзин

На ручке каждой из паровых корзин имеется номер.



Для эксплуатации пароварки в режиме одной паровой корзины, можно отдельно использовать как паровую корзину 1, так и паровую корзину 2. Для эксплуатации пароварки в режиме двух паровых корзин паровая корзина 2 должна устанавливаться поверх паровой корзины 1.

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РЕЖИМ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

- Налейте в резервуар воду до отметки Max, затем установите на него поддон для конденсата, проверьте надежность фиксации.

Рекомендуем каждый раз после завершения цикла приготовления в пароварке выливать из резервуара не использованные остатки воды.

- Подключите пароварку к электросети.

После включения на ЖК дисплее появится по умолчанию: время 0:00, режим «Приготовление» и режим «одной паровой корзины».

После включения электропитания пароварка по умолчанию находится в режиме «1» паровой корзины. Однократное нажатие клавиши выбора режима «1» / «2» паровых корзин приводит к переключению между указанными режимами.

- Равномерно разместите продукты в паровой корзине.

После включения электропитания значение времени работы пароварки по умолчанию установлено в 0:00.

- При помощи клавиш настройки времени + / -, установите значение времени, необходимого для приготовления продуктов.
- Нажмите клавишу включения / выключения для запуска процесса приготовления, подсветка ЖК дисплея изменится на оранжевую.

По истечении установленного времени приготовления пароварка автоматически прекращает свою работу. Если же в процессе функционирования пароварки потребуются временно приостановить её работу или Вы захотите завершить процесс приготовления раньше установленного времени, повторно нажмите клавишу включения / выключения.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РЕЖИМ «РАЗОГРЕВ»

- Налейте в резервуар воду. По индикатору уровня воды в резервуаре проследите, чтобы уровень воды примерно соответствовал среднему значению.
- Поместите в резервуар для воды подставку для разогрева пищи на пару.

При данном варианте функционирования пароварки съемный паровой концентратор и поддон не используются.



- Установите на подставку контейнер с продуктами, предназначенными для разогрева.
- Выньте из паровой корзины 2 дно и поместите корзину на резервуар для воды.



- Подключите пароварку к электросети.
- Чтобы установить режим «Разогрев», необходимо нажать клавишу выбора режимов и установить требуемый режим «Разогрев».
- При выборе режима «Разогрев» значение времени работы пароварки по умолчанию установлено 1:00. При помощи клавиш настройки времени + / - установите значение времени, необходимого для разогрева соответствующего количества продуктов.
- Однократное нажатие клавиши включения / выключения приводит к запуску функционирования пароварки.
- По истечении установленного времени приготовления пароварка автоматически отключается.

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РЕЖИМ «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»

- Налейте в резервуар воду до отметки Max, затем установите на него поддон для конденсата, проверьте надежность фиксации.

Рекомендуем каждый раз после завершения цикла приготовления в пароварке выливать из резервуара не использованные остатки воды.

- Подключите пароварку к электросети.

После включения на ЖК дисплее появится по умолчанию: время 0:00, режим «Приготовление» и режим «одной паровой корзины».

- После включения электропитания пароварка автоматически переходит в установленный по умолчанию режим «Приготовление». Для установки режима «Стерилизация» необходимо один раз нажать клавишу выбора режима «Стерилизация».

- В зависимости от количества и объема предметов, которые Вы хотите стерилизовать, нужно использовать одну или две паровые корзины, и соответственно устанавливать режимы «1» или «2» паровых корзин. После включения электропитания пароварка по умолчанию находится в режиме «1» паровой корзины. Однократное нажатие клавиши выбора режима 1/2 паровых корзин приводит к переключению между указанными режимами.
- После включения электропитания значение времени работы пароварки по умолчанию установлено в 0:10. При помощи клавиш настройки времени + / - установите значение времени, необходимого для стерилизации предметов.
- Однократное нажатие клавиши включения / выключения приводит к запуску функционирования пароварки.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИЕМЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Устанавливайте пароварку на твердую горизонтальную поверхность.
- Если в процессе функционирования пароварки количество воды в резервуаре станет меньше минимально допустимого уровня, то на информационном ЖК дисплее пароварки загорится индикатор необходимости долива воды и раздастся предупредительный сигнал. В этом случае в отсек для долива воды необходимо добавить соответствующее количество воды.



ВНИМАНИЕ
Если после того, как загорится индикатор необходимости долива воды и раздастся предупредительный сигнал, Вы в течение нескольких секунд не добавите в пароварку необходимое количество воды, прибор автоматически отключится.

- Если в процессе функционирования пароварки потребуются долить воды в резервуар, то откройте отсек для долива воды и добавьте в резервуар нужное количество воды.

- При сборке пароварки установите до щелчка дно в паровую корзину 2 и убедитесь в надежности фиксации.
- Не следует помещать в одну паровую корзину слишком много продуктов. Продукты должны располагаться в паровой корзине равномерно и при этом должно оставаться такое количество свободного пространства, чтобы выходящий из резервуара пар свободно проходил через паровую корзину.
- Не рекомендуется помещать продукты из мяса и рыбы непосредственно на дно паровых корзин. Для приготовления этих продуктов используйте тарелки или блюда.
- Для удобства приготовления куриных яиц в нижней части паровых корзин расположены небольшие круглые отверстия.
- Убедитесь, что крышка паровой корзины надежно зафиксирована.

Если крышка паровой корзины не зафиксирована, закрыта не плотно или паровая корзина вообще не накрыта крышкой, то пар будет свободно выходить из пароварки. Соответственно, существенно увеличится время приготовления продуктов на пару.

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИЕМЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- На основании пароварки сбоку имеется индикатор уровня воды, который показывает текущее количество воды в резервуаре.
- Если Вы хотите приготовить какие-либо крупные продукты (например, початки кукурузы), то Вам потребуется максимально доступное пространство пароварки. Для этого вытащите дно паровой корзины 2, а затем разместите паровую корзину 2 над паровой корзиной 1.



ЧИСТКА И УХОД



ВНИМАНИЕ
Перед проведением операций обслуживания / чистки пароварки необходимо вытаскивать вилку электрического шнура из розетки электросети, затем убедиться, что составные части пароварки достаточно охлаждены, и только потом приступать к данным операциям.

- Паровую корзину, крышку паровой корзины и паровую сетку поместите в теплую воду с небольшим количеством моющего средства и тщательно промойте. После этого вытрите их насухо при помощи салфетки или кухонного полотенца.
- Резервуар для воды: налейте в резервуар для воды немного теплой воды с добавлением небольшого количества моющего средства, промойте резервуар. Для чистки резервуара не используйте абразивные чистящие средства. После мойки резервуара ополосните его чистой водой и вытрите его насухо при помощи салфетки или кухонного полотенца.
- Нагревательный элемент: после определенного времени использования пароварки Вы заметите, что на внешней поверхности нагревательного элемента образовалась накипь. Если загрязнение нагревательного элемента достаточно сильное, то его можно очистить уксусом или другими бытовыми кислотосодержащими средствами. Для очистки нагревательного элемента ни в коем случае не следует применять бытовые хлорсодержащие чистящие средства. Последовательность шагов по очистке нагревательного элемента.
 - Снимите все части пароварки, расположенные над резервуаром для воды.
 - Налейте в резервуар для воды немного уксуса, при этом не накрывайте его крышкой, а также другими предметами и элементами из комплекта пароварки.
 - Подсоедините пароварку к электросети, установите значение времени примерно 20 минут и запустите пароварку. Количество уксуса должно быть таким, чтобы в процессе кипения жидкость не переливалась через края резервуара.

KAMBROOK
ПАРОВАРКА
AFS300

ЧИСТКА И УХОД

- По истечении установленного времени необходимо выдернуть вилку сетевого шнура пароварки из розетки электросети и вылить из резервуара остатки уксуса. Затем при помощи пластмассовой щетки, но без использования абразивных моющих средств, очистите поверхность нагревательного элемента. После этого ополосните резервуар чистой водой.
- **Основание пароварки и сетевой шнур.** Внешнюю поверхность основания пароварки и сетевого шнура нужно протирать влажной тканью, а затем давать им полностью высохнуть. В целях очистки основания пароварки и сетевого шнура запрещается погружать их в воду или мыть под струей воды. В процессе очистки основания пароварки и сетевого шнура запрещается применять абразивные моющие средства.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем как поместить пароварку на хранение, убедитесь, что все ее составные части и элементы чистые и сухие.
- Паровую корзину 2 поместите на поддон.
- Паровую корзину 1 поместите внутрь паровой корзины 2.

РЕЦЕПТЫ

ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД НА ПАРУ

Блюдо	Время приготовления
Свинные ребрышки	35 мин
Рыба	11 мин
Грибы	5 мин
Рис	40 мин
Овощи	10 мин
Цыпленок (тушка)	30 мин

БРОККОЛИ С СЫРОМ

- 1 кочан брокколи (около 1 кг)
- 70 г голландского сыра

Для соуса

- 100 г сливочного масла,
- 2 яичных желтка
- лимонный сок
- соль

Срезать соцветия брокколи с кочерыжки, крупные соцветия разрезать вдоль. Поместить соцветия брокколи в паровую корзину / на решетку, накрыть фольгой и варить 10 минут.

Подавать, посыпав тертым сыром. Отдельно подать соус. Для соуса смешать желтки с двумя столовыми ложками холодной воды. Добавить масло и, помешивая венчиком, прогреть до густоты сметаны, но не кипятить. Приправить по вкусу лимонным соком и солью.

РЕЦЕПТЫ

АРТИШОКИ ТУШЕННЫЕ

- 8 маленьких артишоков
- 1 лимон
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- 50 мл оливкового масла
- молотый черный перец
- соль

Очистить артишоки от внешних листьев, срезать верхушку и стебель. Разрезать лимон пополам и натереть срезом половинки лимона артишоки, чтобы они не потемнели. В емкость / чашу для риса положить мелко порубленный чеснок и петрушку, сверху положить артишоки головками вниз, полить соком оставшейся половинки лимона и оливковым маслом. Добавить немного воды. Варить в течение примерно 40 минут.

ОВОЩНОЕ РАГУ

- 6 крупных болгарских перцев
- 300 г свежих шампиньонов
- 4 помидора
- 1 крупная луковица
- 1 огурец
- 5 ст. ложек растительного масла
- зелень петрушки
- щепотка тертого мускатного ореха
- молотый черный перец
- соль

Шампиньоны нарезать ломтиками, сладкий перец — полукольцами, мякоть помидоров — дольками, грибы и лук мелко порезать. Все выложить в емкость / чашу для риса, добавить растительное масло, мускатный орех, перец и соль по вкусу. Варить 15 минут. Готовое рагу выложить на блюдо и украсить кружочками огурца и свежей зеленью. Подавать с молочным или сметанным соусом.

РЕЦЕПТЫ

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

- 300 г свинины
- 300 г свежих шампиньонов
- 3 луковицы
- 2 стебля лука-порей
- 50 мл крепленого вина
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки томатной пасты
- щепотка шафрана
- лавровый лист
- молотый черный перец
- соль

Свинину нарезать кубиками, грибы и репчатый лук — ломтиками, смешать, залить вином и мариновать 15 минут в холодильнике. Затем выложить мясо в емкость / чашу для риса, добавить нарезанный кружочками лук-порей, томатную пасту, лавровый лист, шафран, перец, соль и перемешать. Поставить в пароварку на нижний уровень и варить в течение 20 минут. Подавать, посыпав мясо кунжутом. На гарнир подать отваренный на пару картофель.

СОТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 200 г говяжьей вырезки
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 100 г свежих шампиньонов
- 1 помидор
- 5 ст. ложек сметаны
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 5 ст. ложек растительного масла
- соль
- молотый черный перец
- зелень укропа
- листья салата

Очистить картофель, морковь, лук, грибы и нарезать кубиками. Мясо также нарезать кубиками и обжарить все вместе на масле, в конце жарки добавить сметану, томатную пасту и перемешать. Выложить смесь в емкость / чашу для риса, посолить, поперчить, поставить в пароварку на нижний уровень и варить в течение 35 минут. Подавать, посыпав зеленью укропа и украсив листьями салата.

KAMBROOK

ПАРОВАРКА

AFS300

РЕЦЕПТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 400 г телятины
- 100 г белого хлеба без корок
- 100 мл молока
- соль

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно вымешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Выложить котлеты в емкость / паровую корзину, накрыть фольгой и готовить 30 минут. Подавать с овощным гарниром.

КУРИНЫЕ НОЖКИ В СОУСЕ

- 4 куриные ножки
- 3 помидора
- 1 стручок красного перца
- 3 луковицы
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 3 зубчика чеснока
- 7 ст. ложек оливкового масла
- соль

Приготовить соус. Для этого перец и чеснок мелко нарубить, смешать с оливковым маслом, лимонным соком и солью. Лук и помидоры крупно нарезать, выложить в емкость / чашу для риса, сверху положить куриные ножки и залить соусом. Готовить 40 минут. Подавать с отварным рисом.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

УТКА В СМЕТАНЕ

- 600 г утиного мяса с костями
- 1 крупное кислое яблоко
- 1 луковица
- 150 мл мясного бульона
- 7 ст. ложек сметаны
- 5 ст. ложек растительного масла
- соль
- 3 горошины черного перца

Утку нарезать порционными кусками. Очистить луковицу, у яблока удалить сердцевину. Яблоко и лук нарезать кубиками. Утку обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки, добавить лук и яблоки и жарить еще 3 минуты. Выложить утку вместе с яблоками и луком в емкость / чашу для риса, залить бульоном (или горячей водой), поставить в пароварку на нижний уровень и варить в течение 15 минут. Затем добавить сметану, соль, перец и варить еще 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

- 400 г мяса индейки
- 1 стакан вареного риса
- 1 яйцо
- 1/2 стакана молока
- молотая корица
- соль

Мясо индейки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить вареный рис, яйцо, корицу, молоко, соль и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, выложить их в паровую корзину / на решетку и готовить 30 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, с овощным гарниром.

