

# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Пароварка  
**HB 24D561**

902399

При помощи Вашей новой пароварки Вы можете готовить блюда в щадящем режиме и без использования жира.

Чтобы уметь пользоваться всеми ее техническими преимуществами, пожалуйста, прочтите инструкцию по эксплуатации.

В данной инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и сможете более подробно ознакомиться с отдельными компонентами Вашей пароварки. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями.

В таблицах Вы найдете широкий выбор блюд, рекомендации по использованию соответствующих принадлежностей и времени приготовления с указанием требуемых температур. Разумеется, все это было проверено в нашей кулинарной студии.

А если вдруг возникнут проблемы – на страницах настоящей инструкции представлена информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	3
<b>Ваша новая пароварка</b> .....	4
Панель управления .....	4
Принадлежности .....	5
Резервуар с водой .....	6
<b>Текущее время</b> .....	7
Установка текущего времени .....	7
Уменьшение яркости дисплея .....	8
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	9
<b>Приготовление на пару</b> .....	10
Как функционирует прибор .....	10
Приготовление .....	10
Температуры .....	10
Время разогрева .....	11
Установка .....	11
Автоматическое включение и выключение прибора .....	13
После приготовления .....	15
Указания .....	15
Таблицы .....	16
<b>Чистка и уход</b> .....	21
Чистка прибора снаружи .....	21
Рабочая камера прибора .....	21
Принадлежности .....	21
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	22
Замена лампочки .....	23
<b>Сервисная служба</b> .....	24
Технические характеристики .....	24
<b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....	25

---

# Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте пароварку исключительно для приготовления пищи.

## Горячая паровая камера



При приготовлении пищи прибор становится горячим. Осторожно открывайте дверцу прибора, так как изнутри выходит горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко. Опасность ошпаривания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в приборе. Опасность возгорания!

## Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

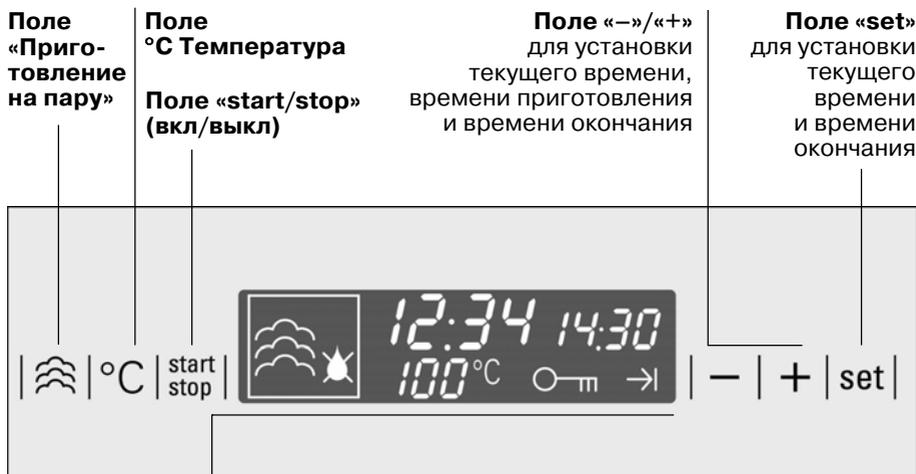
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

При повреждении прибора выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

# Ваша новая пароварка

## Панель управления

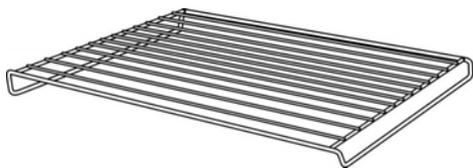


### Поле индикации

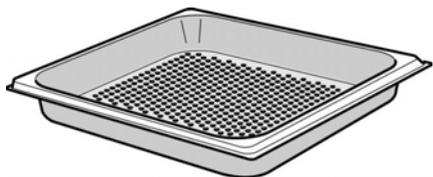
- Приготовление на пару =
- Наполнение резервуара с водой =
- Текущее время и время приготовления = например, 12:34
- Температура = например, 100 °C
- Время окончания = например, 14:30 с символом времени окончания →
- Блокировка для безопасности детей =

---

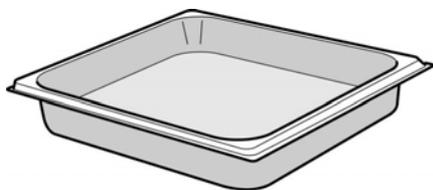
## Принадлежности



**Решетка** из нержавеющей стали. Решетка всегда должна быть установлена.



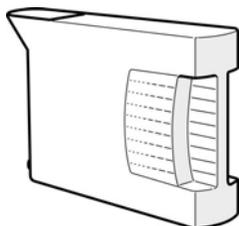
**Сетчатый лоток** для приготовления блюд. Всегда вставляйте сетчатый лоток в поддон.



**Поддон** для сбора конденсата или для приготовления блюд.

---

## Резервуар с водой



Резервуар расположен в правой части прибора; чтобы его увидеть, нужно открыть дверцу прибора.

В него необходимо наливать воду до отметки MAXI перед каждым приготовлением. Если у Вас дома водопроводная вода с большим содержанием извести, то лучше покупайте в магазине негазированную воду. Не используйте дистиллированную воду.

Резервуар всегда должен быть полностью задвинут в пароварку. При этом он фиксируется при помощи насечек.

Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара. Вытирайте насухо держатель внутри пароварки.

## Заполнение резервуара водой

Не пользуйтесь пароваркой, если в резервуаре нет воды.

Если на дисплее мигает символ  и раздается звуковой сигнал – это означает, что в резервуаре слишком мало воды. Осторожно откройте дверцу прибора. Заполните резервуар водой и снова установите его на место.

# Текущее время

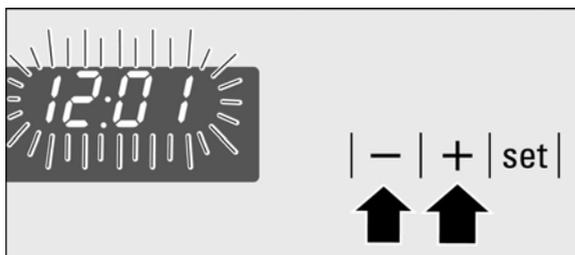
При первом включении или при возобновлении подачи электропитания после его отключения на дисплее в течение нескольких минут будет мигать 12:00.

Установите текущее время.

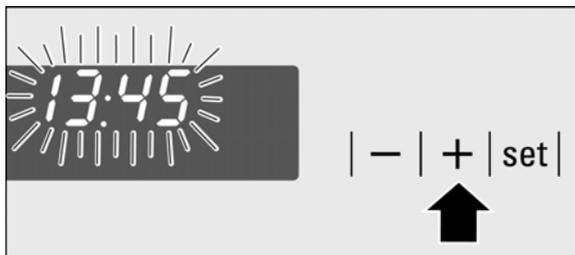
## Установка текущего времени

Пример: 13 часов 45 мин.

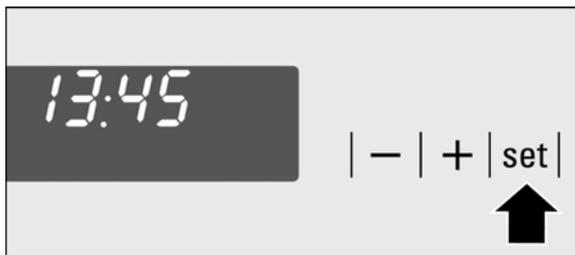
1. Нажмите одновременно на поля «+» и «-». Индикация текущего времени мигает.



2. При помощи поля «+» или «-» установите текущее время.



3. Коснитесь поля «set». Через несколько секунд новая установка текущего времени будет принята.



### **Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время**

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

### **Затемнение индикации текущего времени**

Вы можете затемнить индикацию текущего времени.

1. Нажмите одновременно на «+» и «-». Индикация текущего времени мигает.
2. Удерживайте нажатыми одновременно «+» и «-» в течение 5 секунд.

Текущее время продолжает отображаться на заднем плане.

### **Включение индикации текущего времени**

1. Нажмите одновременно на «+» и «-». На дисплее мигает текущее время.

2. Коснитесь поля «set».

### **Указания**

Если Вы будете удерживать нажатыми «+» или «-», то смена индикации текущего времени будет осуществляться быстрее.

С 22:00 и до 6:00 индикация текущего времени горит с половинной яркостью. Если Вы пользуетесь пароваркой в это время, то индикация текущего времени будет гореть с обычной яркостью.

---

### **Уменьшение яркости дисплея**

Вы можете уменьшить яркость дисплея. Необходимое условие: на дисплее отображается только текущее время. Нажимайте на поле «-» до тех пор, пока не будет достигнута требуемая яркость.

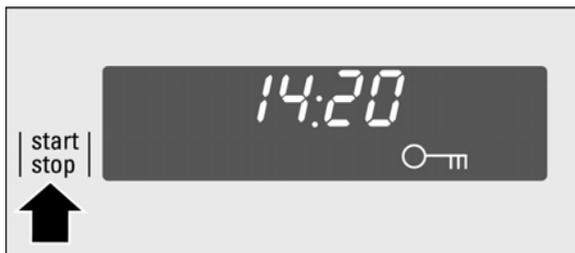
Самый низкий уровень яркости соответствует половинной яркости дисплея в период с 22:00 до 6:00. При помощи поля «+» Вы можете снова увеличить яркость свечения дисплея.

# Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не могли пользоваться прибором, а также во избежание ошибочного включения прибора при чистке Вы можете заблокировать панель управления.

## Блокировка панели управления

Удерживайте нажатым поле «start/stop» в течение припл. 4 секунд, пока на дисплее не появится символ  (блокировка для безопасности детей).



## Разблокировка панели управления

Снова удерживайте нажатым поле «start/stop» до тех пор, пока не погаснет символ .

## Указание

Блокировка для безопасности детей не может быть включена, если пароварка в это время работает.

После отключения электроэнергии блокировка для безопасности детей остается активной.

---

# Приготовление на пару

При помощи данного прибора Вы можете готовить продукты в особенно щадящем режиме. Пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. Приготовление происходит без избыточного давления. Форма и типичный аромат продуктов остаются неизменными.

Можно готовить вместе самые разнообразные блюда, при этом, например, рыба, гарнир и фрукты сохраняют свой собственный вкус.

---

## Как функционирует прибор

Вода из наполненного резервуара по пластиковым трубкам поступает на нагревательную пластину, расположенную на дне прибора. Там вода превращается в пар, и таким образом Вы получаете возможность готовить на пару.

---

## Приготовление

Извлеките резервуар с водой из прибора.

Наполните его чистой водой до отметки MAXI. Если у Вас дома водопроводная вода с большим содержанием извести, то лучше покупайте в магазине негазированную воду. Не используйте дистиллированную воду.

Вставьте резервуар с водой в паровой шкаф. Он должен зафиксироваться.

Установите соответствующую принадлежность с продуктами на решетку и закройте дверцу прибора.

---

## Температуры

Для приготовления блюда Вы можете устанавливать различные температуры.

Температура	подходит для
100°C	Овощи, мясо
90°C	Рыба, кнедли
80°C	Тонкое рыбное филе, сардельки
70°C	Готовые гарниры
60°C	Детское питание

## Время разогрева

Перед началом приготовления блюда прибор разогревается. При этом в паровой камере возникает требуемая паровая атмосфера. Только после разогрева начинается отсчет установленного времени приготовления. Время разогрева изменяется в зависимости от вида и количества продукта, а также от его начальной температуры. Оно зависит от установленной температуры.

Температура	Время разогрева
100°C	7–15 мин.
90°C/80°C	4–8 мин.
70°C/60°C	ок. 2 мин.

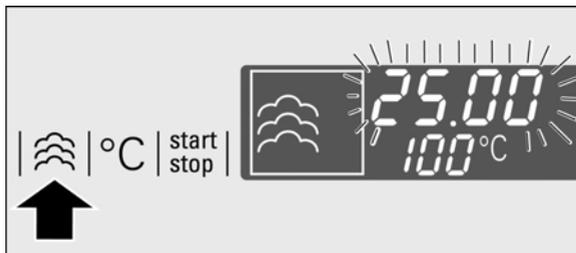
## Установка

Вы можете устанавливать время от 5 до 60 мин.

Пример: 30 мин., температура 90°C.

Пожалуйста, обратите внимание: пароварка вначале разогревается, и поэтому время приготовления блюда несколько увеличивается.

1. Прикоснитесь к полю «Приготовление на пару» .  
На дисплее мигает предлагаемое время 25.00 мин. Отображается предлагаемая температура 100°C.



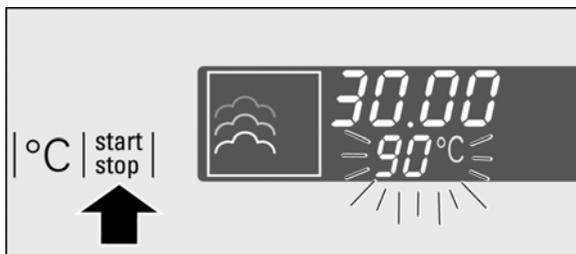
2. При помощи поля «+» или «-» установите требуемое время приготовления.



3. Если Вам необходима другая температура, то нажимайте на поле °C до тех пор, пока не появится требуемое значение температуры.



4. Дотроньтесь до поля «start/stop».



### Разогрев прибора

Во время разогрева индикация температуры мигает, а индикация пара меняется. Отсчет времени приготовления еще не идет.

### Приготовление

По истечении времени разогрева Вы услышите сигнал. Начинается отсчет времени приготовления. Индикация температуры перестает мигать. Время от времени происходит сброс пара. Это нормальное явление.

### По истечении времени приготовления

На дисплее отображается 00.00, и раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора. На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

### Изменение времени приготовления после пуска

При помощи поля «+» или «-» измените время приготовления. Температуру Вы изменить не можете. В течение последних трех минут время приготовления изменить уже невозможно.

### Аннулирование перед пуском

Дотроньтесь до поля ☼.

## Аннулирование после пуска

В первые минуты после пуска: дотроньтесь до поля «start/stop». На дисплее появляется индикация текущего времени.

Позднее: дотроньтесь до поля «start/stop». Индикация вновь возвращается на 03.00 мин.

В течение последующих 3 минут сбрасывается избыточный пар. Будьте осторожны при открывании дверцы прибора: на Вас хлынет поток пара.

## Автоматическое включение и выключение прибора

Вы можете изменять время окончания приготовления блюда. В требуемый момент времени прибор включается автоматически.

Пожалуйста, обратите внимание: прибор автоматически рассчитывает время окончания с учетом времени разогрева. Поэтому блюдо будет готово несколько позднее.

### Время разогрева

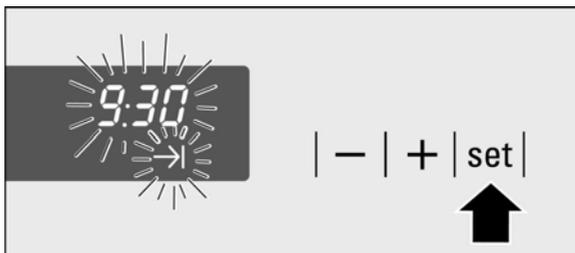
Температура	Время разогрева
100°C	7-15 мин.
90°C/80°C	4-8 мин.
70°C/60°C	ок. 2 мин.

Пример: сейчас 9:00. Вам надо уйти по важным делам. Блюдо готовится 30 мин. при 90°C. Оно должно быть готово прибл. к 12:00.

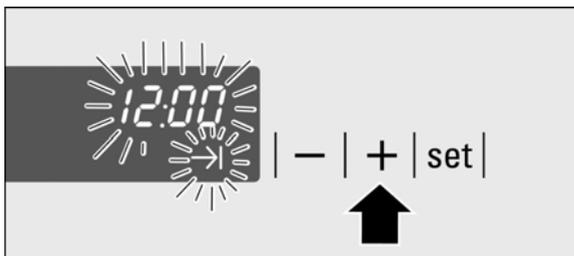
Налейте воду в резервуар и поместите блюдо в паровой шкаф.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3. Пока не включайте пароварку.

4. Дотроньтесь до поля «set». На дисплее мигает время окончания. Это момент времени, к которому блюдо будет готово.



5. При помощи поля «+» установите время окончания на более позднее.



6. Коснитесь поля «start/stop».

Установленное время продолжает отображаться на дисплее до тех пор, пока прибор автоматически не включится.



После разогрева Вы услышите сигнал. Время окончания рассчитывается автоматически с учетом времени разогрева. Начинается отсчет времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

На дисплее отображается 00.00 и раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора. На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

### Изменение установки

Перед пуском:  
однократное нажатие поля «set» = изменение времени приготовления и температуры. Двукратное нажатие поля «set» = изменение времени окончания.

После пуска:  
Изменение уже невозможно.

### Аннулирование установки

Перед пуском:  
дотроньтесь до поля «start/stop». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

После пуска:  
дотроньтесь до поля «start/stop». Если прибор уже производит пар, индикация времени возвращается назад на три минуты.

---

## После приготовления

После каждого приготовления пищи на пару вытирайте внутренние стенки прибора и желоб приемника насухо.

Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара.

---

## Указания

Обычно в ходе приготовления Вам не требуется открывать дверцу прибора. Исключение составляет приготовление по определенным рецептам, например, при одновременном приготовлении нескольких блюд, или же появление символа , который сообщает о необходимости долить воду в резервуар. Осторожно открывайте дверцу прибора. Выходит пар! Отсчет времени приготовления останавливается.

Продолжайте приготовление в соответствии с рецептом или же наполните резервуар водой и установите его на место. Закройте дверцу прибора. Как только снова будет достигнута заданная температура, отсчет времени приготовления продолжится.

Время от времени происходит сброс пара. Это нормальное явление.

В течение последних трех минут времени приготовления необходимо, чтобы прибор мог сбросить пар через вентиляционное отверстие над дверцей.

---

## Таблицы

В таблицах Вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в пароварке. Из них Вы также узнаете, какими принадлежностями нужно воспользоваться и как долго готовить, чтобы получить желаемый результат.

### Принадлежности и посуда

Всегда устанавливайте в пароварку решетку, а затем принадлежности или соответствующую посуду.

Для большинства блюд подойдет поддон с сетчатым лотком. Вы также можете использовать стеклянные или фарфоровые миски. Устанавливайте миску прямо на решетку.

Никогда не закрывайте крышкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане.

Всегда равномерно распределяйте продукты по поверхности посуды или принадлежности. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

### Время приготовления

Время приготовления зависит не от количества, а от вида, качества и величины порций продукта. Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Ориентируйтесь по размеру продукта. Для приготовления мелкими кусочками время приготовления нужно сократить. Если Вы готовите блюдо крупными кусками, увеличьте время приготовления соответственно.

### Общее время

Общее время складывается из установленного времени приготовления (см. таблицы) и времени разогрева.

## Овощи

	Размер	Решетка и	Темпе- ратура, °С	Время приготов- ления, мин.
Артишоки	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	35
Фасоль, зеленая	ок. 5 см длиной	поддон, сетчатый лоток	100	30
Цветная капуста	1 кг, целиком	поддон, сетчатый лоток	100	30
Цветная капуста	соцветия	поддон, сетчатый лоток	100	25
Брокколи	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	20
Брокколи	кочанчики	поддон, сетчатый лоток	100	15
Картошка в мундире	Ø 2–3 см	поддон, сетчатый лоток	100	35
Картофель	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	25
Морковь кружками	ок. 1 см толщиной	поддон, сетчатый лоток	100	30
Морковь целиком	Ø 2,5 см	поддон, сетчатый лоток	100	35
Кольраби	кружками ок. 1/2 см толщиной	поддон, сетчатый лоток	100	25
Рис*	–	миска	100	30
Брюссельская капуста	целые кочанчики	поддон, сетчатый лоток	100	25
Лук-порей	кружками ок. 1 см толщиной	поддон, сетчатый лоток	100	20
Краснокочанная капуста	соломкой	поддон, сетчатый лоток	100	35
Шпинат	листья	поддон, сетчатый лоток	100	10
Спаржа	Ø 1,5 см	поддон, сетчатый лоток	100	30
Белокочанная капуста	соломкой	поддон, сетчатый лоток	100	35

\* на 1 человека: в миску положить приibl. 60 г риса и налить 100 мл воды.

## Мясо

	<b>Размер</b>	<b>Решетка и</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время приготов- ления, мин.</b>
Куриная грудка	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	25
Корейка на ребрышках*	кусочками	поддон, сетчатый лоток	100	30
Ростбиф, средний**	толщиной 7–9 см	поддон, сетчатый лоток	100	35
Свиная вырезка*	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	30
Медальоны из свинины	кусками толщиной 3–4 см	поддон, сетчатый лоток	100	10
Венские колбаски/сосиски	–	поддон, сетчатый лоток	80	

\* Корейку на ребрышках и свиную вырезку заверните в алюминиевую фольгу.

\*\* Предварительно как следует обжарьте со всех сторон. После приготовления на пару заверните в алюминиевую фольгу и оставьте на 5 мин.

## Рыба

	<b>Размер</b>	<b>Решетка и</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время приготов- ления, мин</b>
Форель	ок. 300 г целиком	поддон, сетчатый лоток	90	20
Стейк из лосося	ок. 250 г	поддон, сетчатый лоток	100	20
Морской язык	Филе	поддон, сетчатый лоток	80	30
Морской черт	Филе	поддон, сетчатый лоток	90	10
Филе лосося кусочками*	ок. 5 см толщиной	поддон	100	45

\* Накрыть пленкой для микроволновой печи.

## Блюда из яиц

	Размер	Решетка и	Темпе- ратура, °С	Время приготов- ления, мин.
Яйцо вкрутую	М	поддон, сетчатый лоток	100	10
Яйцо всмятку	М	поддон, сетчатый лоток	100	5
Яичная помадка	125 мл на формочку	формочки для суфле*	100	10

\* Формочки закрыть пленкой для микроволновой печи.

## Размораживание и разогревание/приготовление

	Размер	Решетка и	Темпе- ратура, °С	Время приготов- ления, мин.
Горошек	–	миска	100	10
Форель	целиком	поддон, сетчатый лоток	100	40
Фасоль, зеленая	ок. 5 см длинной	поддон, сетчатый лоток	100	35
Лук-порей	кусочками	поддон, сетчатый лоток	100	30
Брюссельская капуста	целыми ко- чанчиками	поддон, сетчатый лоток	100	25
Шпинат листовой*	ок. 350 г	миска	100	35
Меню ТК*	ок. 400 г	порционная тарелка/тарелка	100	40

\* Миску или порционную тарелку/тарелку накрыть пленкой для микроволновой печи.

## Разогревание

	<b>Размер</b>	<b>Решетка и</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время приготов- ления, мин.</b>
Блюдо на тарелке*	–	порционная тарелка/тарелка	70	20
Детское питание	стакан	стакан	60	15
Гарнир		посуда	80	

\* Блюдо или порционную тарелку/тарелку накройте пленкой для микро-волновых печей.

# Чистка и уход

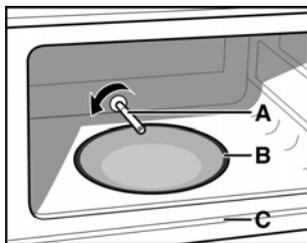
Никогда не используйте паровые очистители или очистители под давлением!

## Чистка прибора снаружи

Во время чистки панели управления лучше включить блокировку для безопасности детей. Достаточно протереть прибор влажной тряпочкой. В случае сильного загрязнения добавьте в воду несколько капель чистящего средства. После этого протрите прибор сухой тряпочкой.

Во избежание образования матовых пятен никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

## Рабочая камера прибора



После каждого приготовления пищи вытрите внутренние стенки прибора, дверцу и желоб приемника насухо.

Для чистки пластиковых трубок вывинтите их. Пластиковые трубки и нагревательную пластину на дне прибора лучше всего чистить в растворе уксуса.

A = Пластиковые трубки

B = Нагревательная пластина

C = Желоб приемника

Очистите резервуар для воды при помощи раствора уксуса. Вы можете снять крышку.

## Принадлежности

Лучше всего замочить принадлежности в моющем средстве сразу после использования. С внутренней стороны можно слегка потереть щеткой или губкой для мытья посуды. Все принадлежности можно мыть водой с уксусом или в посудомоечной машине.

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Советы/устранение
Указатель уровня воды ✕ мигает, хотя резервуар полон.	Резервуар вставлен неправильно.	Убедитесь в том, что резервуар вошел в зацепление.
	Система распознавания не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
Дисплей погас.	Отключение электроэнергии.	Проверьте подачу электроэнергии.
	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
Текущее время не соответствует фактическому.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.
Лампочка в приборе не горит.	Лампочка перегорела.	Замените лампочку. См. также «Замена лампочки».
В ходе приготовления из вентиляционного отверстия выходит пар.		Это нормально.
В ходе приготовления слышится «булькающий» звук.	Эффект холода/тепла при приготовлении замороженных блюд, обусловленный выделением водяного пара.	Это нормально.
Невозможно настроить прибор.	Активизирована блокировка для безопасности детей (символ  на дисплее).	Выключите блокировку для безопасности детей.

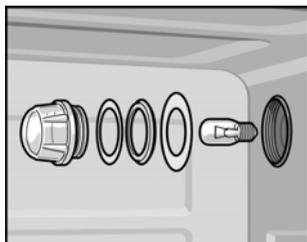
**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена лампочки

Если лампочка перегорела, ее нужно заменить. Вы можете сделать это самостоятельно. Подходящую термостойкую лампочку Вы можете приобрести в хозяйственном магазине.

Технические данные лампочки: 15-25 Вт, 220/240 В, 300°С, цоколь Е14.



### Последовательность действий:

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из розетки.
2. Снимите колпак вращением влево.
3. Выверните лампочку также вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичной мощности.
5. Установите на место колпак. Следите за правильным положением уплотнителя.
6. Снова подключите прибор и установите текущее время.

---

## Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Фирменную табличку с номерами Вы увидите, когда откроете дверцу прибора. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

E-Nr.	FD
Сервисная служба 	

---

### Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В, 50 Гц/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	1770 Вт
Предохранитель:	10 А

---

## Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в защиту окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!»

Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.