









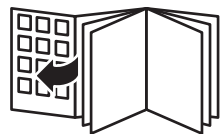
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

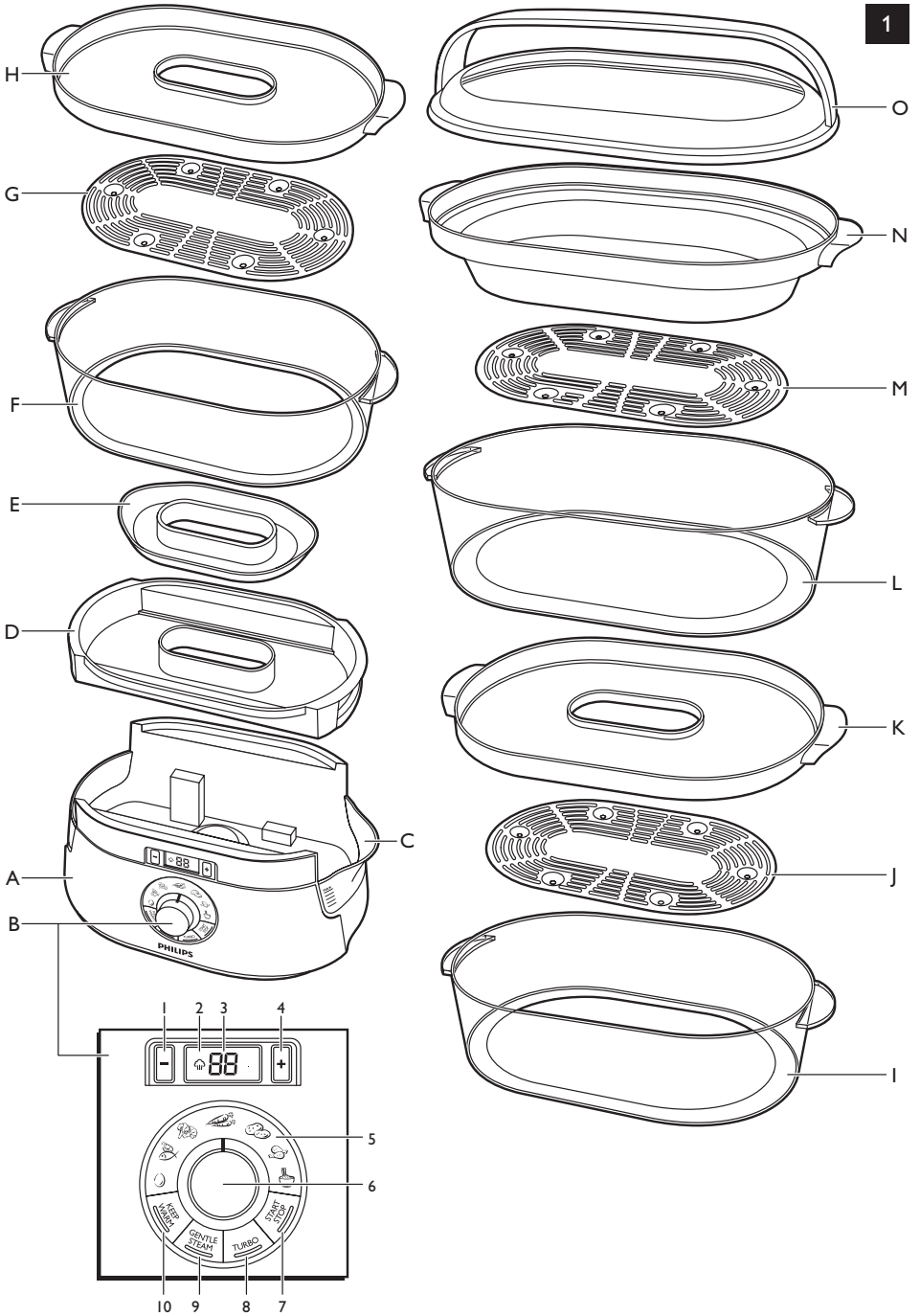
HD9160



**PHILIPS**

							
	12	12	20	20	25	25	35





## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Основание с емкостью для воды
- B** Переключатель режимов и дисплей с кнопками управления таймером
  - 1** Кнопка таймера -
  - 2** Символ приготовления на пару
  - 3** Время в минутах
  - 4** Кнопка таймера +
  - 5** Предустановленные режимы пароварки
  - 6** Переключатель режимов
  - 7** Кнопка START/STOP со световым индикатором
  - 8** Кнопка TURBO со световым индикатором
  - 9** Кнопка GENTLE STEAM со световым индикатором
  - 10** Кнопка KEEP-WARM со световым индикатором
- C** Носик
- D** Поддон 1
- E** Flavour Booster+
- F** Чаша для варки 2
- G** Съёмное днище
- H** Поддон 3
- I** Чаша для варки 4
- J** Съёмное днище
- K** Поддон 5
- L** Чаша для варки 6
- M** Съёмное днище
- N** Чаша для рыбы/риса 7
- O** Крышка

*Примечание: Чаши для варки, поддоны и чаша для рыбы/риса пронумерованы цифрами от 1 до 7. Номера поддонов и чаш для варки (от 2 до 7) указаны на ручках. Номер поддона 1 указан на его верхнем крае. Собирать емкости следует строго в указанной последовательности. Используйте чаши для варки с соответствующими поддонами. Всегда устанавливайте поддон 1 под нижней чашей для варки. Не используйте пустые чаши.*

## Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

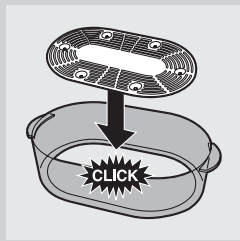
- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, замените шнур только в авторизованном сервисном центре Philips.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Перед подключением прибора к сети всегда полностью размотайте шнур с основания прибора.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона 1, в противном случае горячая вода может выплескиваться из прибора.
- Используйте чаши для варки и чашу для рыбы/риса только вместе с оригинальным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

### Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного тепла. Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь/плиту или в непосредственной близости от них.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.



- Всегда устанавливайте съемные днища в чаши для варки сверху, надежно закрепив их до щелчка.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи, в режиме подогрева или при снятии крышки. При необходимости проверки готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Если пища горячая, всегда держите чашу для варки за ручки.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере наличествуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.

### **Автоматическое отключение**

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор отключается автоматически, если в течение 5 минут после включения прибора с помощью переключателя режимов не был выбран ни один предустановленный режим. Устройство также отключается автоматически по окончании установленного времени приготовления.

### **Защита от выкипания**

Пароварка оснащена защитой от выкипания. Защита от выкипания автоматически выключает пароварку, если емкость для воды пустая или вода выкипела в процессе использования. Дайте пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

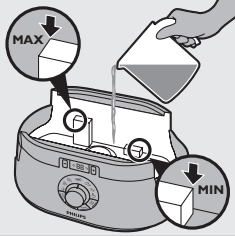
### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

## **Перед первым использованием**

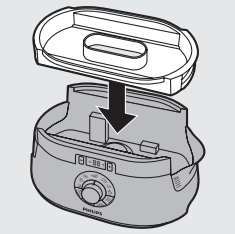
- 1** Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").
- 2** Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

## Подготовка устройства к работе



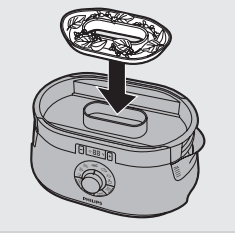
- 1** Установите прибор на устойчивой, горизонтальной и ровной поверхности.
- 2** Перед подключением прибора к сети всегда полностью разматывайте шнур с основания прибора.
- 3** Заполните емкость для воды до отметки максимального уровня.
  - ▶ Если емкость для воды наполнена до отметки максимального уровня, пароварка будет вырабатывать пар в течение примерно 45 минут.

Заполняйте емкость для воды только водой. Запрещается добавлять соусы, масло или другие вещества.



- 4** Установите поддон 1 на емкость для воды на основании прибора.

*Примечание: Запрещается пользоваться прибором без поддона 1.*

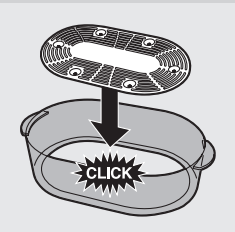


- 5** Если вы хотите придать блюду пикантный аромат, установите Flavour Booster+ на основание прибора.

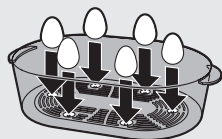
- Наполните Flavour Booster+ свежими/сухими травами или жидкостью, например вином или бульоном, до отметки максимального уровня.
- В главе "Таблица и советы по приготовлению пищи" приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.



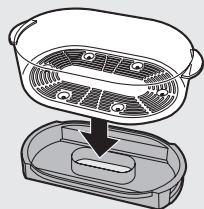
- 6** Положите продукты в одну или несколько чаш для варки и/или в чашу для рыбы/риса.



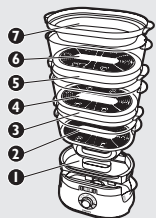
- Всегда устанавливайте съемные днища в чаши для варки сверху, надежно закрепив их до щелчка.
- Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
- Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется больше времени, кладите в нижнюю чашу.



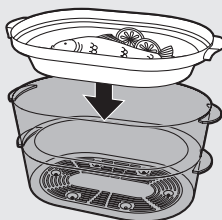
- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель.
- Для приготовления на пару продуктов большого размера (например, кур, кукурузных початков) можно освободить пространство и снять днища чаш для варки 4 и 6.



- 7** Установите одну или более чаш для варки на поддон 1. При использовании трех чаш рекомендуем разделить чаши при помощи поддонов 3 и 5. Расположите чаши должным образом и убедитесь, что они надежно закреплены.
- Использование всех 3 чаш не обязательно.

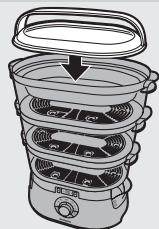


- Чаши для варки, поддоны и чаша для рыбы/риса пронумерованы цифрами от 1 до 7. Номера поддонов и чаш для варки (от 2 до 7) указаны на ручках. Номер поддона 1 указан на его верхнем крае. Собирать емкости следует строго в указанной последовательности. Используйте чаши для варки с соответствующими поддонами. Всегда устанавливайте поддон 1 под нижними чашами для варки. Не используйте пустые чаши.
- Чаша для рыбы/риса предназначена для приготовления рыбы в маринаде, риса и жидких блюд. При необходимости использовать чашу для рыбы/риса поставьте ее на верхнюю чашу для варки.
- Даже если для увеличения пространства чаша для варки 6 установлена на чаше 4 без съемного дна, вверх можно поставить чашу для рыбы/риса для приготовления рыбы, риса или супа.
- Даже если для увеличения пространства чаша для варки 4 установлена на чаше 2 без съемного дна, вверх можно установить поддон 5 и чашу для варки 6.



- 8** Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки.

*Примечание: Если крышка чаши для варки не закрыта или закрыта неплотно, пища не будет приготовлена соответствующим образом.*

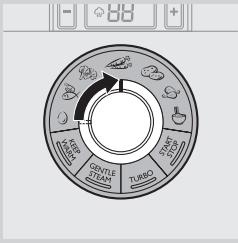


## Эксплуатация прибора

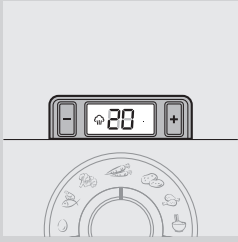
- 1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.  
 ► Загорится дисплей и подсветка переключателя режимов.



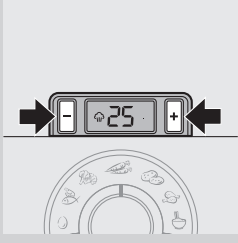
**2** Выберите с помощью переключателя режимов предустановленный режим, соответствующий типуготавливаемых продуктов.



На дисплее отобразится заданное время приготовления. Дополнительную информацию о времени приготовления и предустановленных режимах см. в главе "Таблица продуктов и советы по приготовлению пищи".

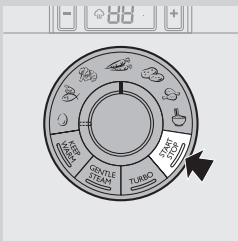


*Примечание: Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию для предустановленного режима, например, еслиготавливаемый продукт отличается от указанного для данного режима, выберите предустановленный режим с наиболее подходящим временем приготовления и с помощью кнопок таймера (+/-) настройте время приготовления.*



**3** Нажмите кнопку START/STOP.

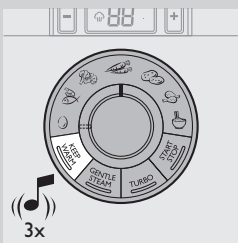
- Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
- Световой индикатор турборежима горит в первые пять минут после начала приготовления. Он указывает на то, что пароварка использует турборежим для быстрого нагрева. В первые 5 минут турборежим отключить нельзя.
  - При приготовлении больших порций осторожно переворачивайте продукты во время приготовления с помощью кухонных приспособлений с длинными ручками. Используйте специальные рукавицы.
  - По окончании заданного времени или времени, установленного для выбранного режима, устройство издает три звуковых сигнала и переключается в режим поддержания температуры Keep-Warm.



**4** Аккуратно снимите крышку.

**Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.**

- Для предотвращения ожогов надевайте кухонные рукавицы при снятии крышки, извлечении чаши для рыбы/риса и чаш для варки. Снимайте крышку осторожно, находясь на безопасном расстоянии. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу.



- Для извлечения продуктов из чаш для варки используйте кухонные принадлежности с длинными ручками.
- При извлечении чаш для варки слейте образовавшийся конденсат в установленный ниже поддон.

**5** Отключите пароварку от электросети и дайте ей остыть, перед тем как снять поддон 1.

Снимайте поддон 1 осторожно, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части прибора уже остыли.

Поддон 1 требует осторожного обращения, так как его внешняя поверхность может быть скользкой.

**6** После каждого использования сливайте остатки жидкости из емкости для воды через специальный носик, расположенный на боковой части основания прибора.

*Примечание: При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.*

### Приготовление нескольких блюд

Если для приготовления нескольких блюд требуется разное время, следуйте инструкциям ниже.

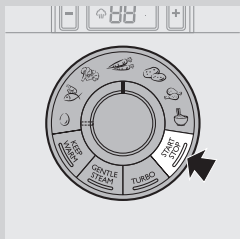
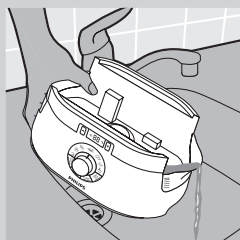
- 1** Установите на таймере время для блюда, требующего наибольшего времени приготовления.
- 2** Положите продукты, требующие более длительного приготовления, в чашу 2, а продукты с меньшим временем приготовления — в чашу 4.
- 3** Установите поддон 1 и чашу 2 на основание, закройте чашу крышкой.
- 4** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы включить пароварку. Когда останется время, необходимое для приготовления второго блюда,
- 5** осторожно снимите крышку, предварительно надев кухонные рукавицы, и установите поддон 3 и чашу для варки 4 на чашу 2.
- 6** Закройте чашу 4 крышкой и продолжите приготовление блюда до истечения установленного времени.

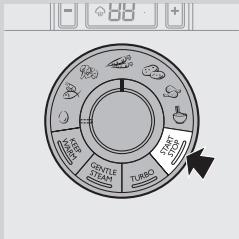
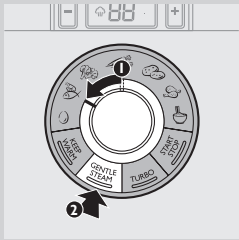
Данным инструкциям можно также следовать при приготовлении трех разных блюд.

### Режим деликатной тепловой обработки

В режиме деликатной тепловой обработки температура составляет 80° С и является идеальной для приготовления рыбы. При использовании этого режима для приготовления рыбы сохраняется ее мягкость и аромат.

При выборе режима деликатной тепловой обработки для получения оптимальных результатов рекомендуется использовать одну чашу для варки.





*Примечание: Включить режим деликатной тепловой обработки можно только при выборе предустановленного режима для приготовления рыбы при помощи переключателя режимов.*

*Примечание: Если в режиме деликатной тепловой обработки используется чаша для рыбы/риса, время приготовления блюда увеличивается. Перед подачей рыбы проверьте ее готовность.*

- 1** Установите переключатель в предустановленный режим для приготовления рыбы (1) и нажмите кнопку GENTLE STEAM (2).
- На дисплее отобразится установленное для данного режима время приготовления. Время приготовления будет больше обычного.

**2** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать процесс приготовления.

- В режиме деликатной тепловой обработки можно переключить пароварку в обычный режим, нажав кнопку GENTLE STEAM.
- Если необходимо переключить пароварку в режим деликатной тепловой обработки из предустановленного режима для приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM.
- В течение первых 5 минут приготовления будет гореть индикатор турборежима. Это означает, что для быстрого нагрева пароварки используется турборежим. В первые 5 минут приготовления турборежим отключить нельзя.
- Если приготовление пищи в режиме деликатной тепловой обработки начинается в неразогретой пароварке, включите пароварку, установите в нее пустую чашу для варки и закройте чашу крышкой. Когда индикатор турборежима погаснет, осторожно откройте крышку и положите рыбу в чашу.

*Совет. Если в режиме деликатной тепловой обработки для приготовления пищи используется нижняя чаша, для сохранения температуры блюда можно поставить сверху еще одну или две чаши. Чтобы ознакомиться с интересными рецептами блюд, которые можно приготовить в режиме деликатной тепловой обработки, прочитайте наш буклет или посетите веб-сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).*

**Турборежим**

Пароварка работает в турборежиме первые 5 минут, позволяя быстро нагреть устройство до нужной температуры. Чем быстрее продукт достигает нужной температуры приготовления, тем больше в нем сохраняется витаминов и минералов.

Турборежим также можно использовать, если вы:

- открыли крышку, чтобы перевернуть продукт или проверить его готовность;
- добавили продукты в одну или несколько чаш;
- долили воду в емкость для воды.

Чтобы включить турборежим, нажмите кнопку TURBO. Турборежим работает в течение минуты, а затем отключается автоматически. Индикатор турборежима гаснет, пароварка продолжает работу в обычном режиме. Чтобы отключить турборежим, снова нажмите кнопку TURBO.

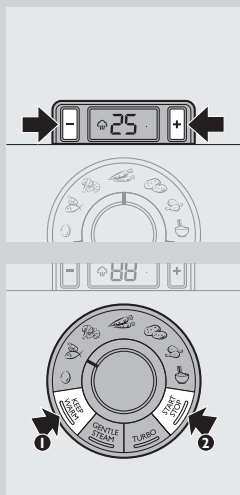
*Примечание: Если режим деликатной тепловой обработки был включен в течение 5 минут после окончания предыдущего режима, турборежим и индикатор турборежима не будут включены, поскольку вода в емкости уже нагрета.*

## Режим поддержания температуры Keep-Warm

После окончания установленного времени приготовления издается трехкратный звуковой сигнал, и пароварка автоматически переходит в режим поддержания температуры Keep-Warm. Загорается индикатор режима Keep-Warm. Режим Keep-Warm позволяет сохранять температуру приготовленного блюда в течение 30 минут.

- Чтобы увеличить время работы режима Keep-Warm, настройте необходимое время с помощью кнопок таймера (+/-).
- Если нажать кнопку KEEP WARM во время получасового цикла поддержания температуры, на таймере будет автоматически установлено время 30 минут.
- Чтобы отключить режим поддержания температуры Keep-Warm, нажмите кнопку START/STOP.
- Если устройство выключено или было отключено автоматически, для включения режима поддержания температуры Keep-Warm сначала нажмите кнопку KEEP WARM (1), а затем кнопку START/STOP (2).

*Примечание: Помните, что в режиме поддержания температуры Keep-Warm блюдо все еще горячее, а при открытии крышки может выходить пар.*



## Очистка и уход

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

**1** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

**2** Протрите наружную поверхность влажной тканью.

Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

**3** Очистите емкость для воды при помощи ткани, смоченной в теплой воде с добавлением чистящего средства. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.

**4** Снимите съемные днища с чаш для варки. Вымойте чаши для варки, съемные днища, Flavour Booster+, поддоны, чашу для рыбы/риса и крышку теплой водой или в посудомоечной машине, установив короткий цикл и низкую температуру.

Частое мытье чаш для варки и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

### Очистка от накипи

Проводить очистку от накипи необходимо, если частицы налета видны в емкости для воды. Для оптимальной работы устройства необходимо регулярно очищать пароварку от накипи.

- 1 Налейте в емкость для воды белого уксуса (крепостью 8%) до отметки максимального уровня.

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

- 2 Правильно установите в основании поддоны, чаши для варки, чашу для рыбы/риса.
- 3 Закройте крышкой чашу для рыбы/риса.
- 4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 5 С помощью переключателя режимов выберите предустановленный режим для приготовления моркови (1) и нажмите кнопку START/STOP (2), пароварка включится на 20 минут.

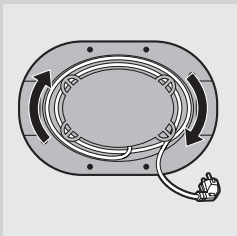
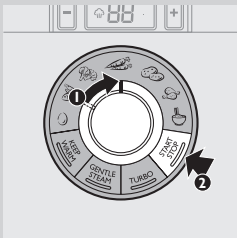
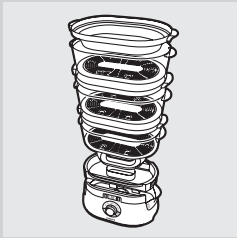
Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

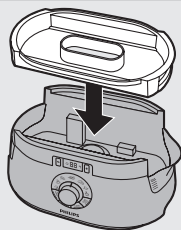
- 6 Через 20 минут отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.
- 7 Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.

*Примечание: Если в емкости еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.*

### Хранение

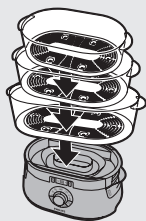
- 1 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).
- 2 При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора.



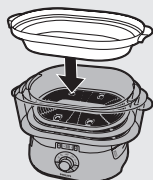


**3** Установите поддон 1 на основание.

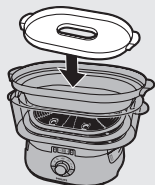
**4** Убедитесь, что в чаши для варки установлены съемные днища.



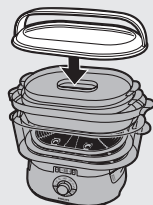
**5** Поставьте чашу 6 на поддон 1, чашу 4 — на чашу 6, чашу 2 — на чашу 4.



**6** Поставьте чашу для рыбы/риса на верхнюю чашу для варки.



**7** Установите поддон 5 на чашу для рыбы/риса, поддон 3 поставьте в поддон 5.



**8** Накройте поддон 5 крышкой.

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## Защита окружающей среды



- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

## Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Заполните резервуар для воды.
	Кнопка START/STOP не была нажата.	Нажмите кнопку START/STOP.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время варки при помощи кнопки “+”.
		Положите крупные порции, а также продукты, требующие более длительного приготовления, в нижнюю чашу или поставьте чаши для варки на основание пароварки и начните приготовление. Затем можно будет поставить и другие чаши с продуктами более быстрого приготовления.
	В чаши для варки положено слишком много продуктов.	Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
		Для обеспечения оптимальной циркуляции пара оставляйте между порциями достаточное пространство.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу “Очистка и уход”.
Режим деликатной тепловой обработки не работает.	Переключатель режимов не был установлен в предустановленный режим приготовления рыбы.	Установите переключатель режимов в предустановленный режим приготовления рыбы, нажмите кнопку GENTLE STEAM, а затем кнопку START/STOP.

### Таблица и советы по приготовлению пищи

- Для ознакомления с интересными рецептами прочитайте наш буклет или посетите веб-сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Время варки, указанное в таблице ниже, приблизительно. Время варки различается в зависимости от размеров кусков продуктов, пространству между кусками в чаше, количеству продуктов в чаше, свежести продуктов и Вашим личным предпочтениям.

### Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Спаржа	500 г	15-20	Тимьян, базилик, лимон
Мини-кукуруза	200 г	5-8	Шнитт-лук, чили, паприка
Фасоль	500 г	15-20	Петрушка, лимон, чеснок
Брокколи	400 г	20	Чеснок, молотый красный перец, чили, эстрагон
Морковь	500 г	20	Петрушка, сухая горчица, шнитт-лук
Соцветие цветной капусты	400 г	20	Розмарин, базилик, эстрагон
Сельдерей (нарезанный кусочками)	300 г	15-20	Тмин, белый перец, чили
Куриное бедро	1 шт.	25	Черный перец, лимон, паприка
Кукурузный початок	500 г	30-40	Петрушка, чеснок, шнитт-лук
Кабачок (нарезанный)	500 г	10	Укроп, шалфей, розмарин
Кускус	150 г + 250 мл воды	10-15	Тмин, кориандр, гвоздика
Яйца	6 шт.	12-15	-



Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Фрукты	500 г/4 шт.	10-15	Корица, лимон, гвоздика
Горошек (замороженный)	400 г	20-25	Розмарин, тмин, петрушка
Картофель	400 г	25-30	Петрушка, шнитт-лук, чеснок
Креветки	200 г	5	Порошок карри, шафран, лимон
Пудинг	4 порции	20	Корица, гвоздика, ваниль
Рис	150 г + 300 мл воды	35	Пандан, петрушка, тмин
	250 г + 500 мл воды	35	Пандан, петрушка, тмин
Лосось	450 г	12-15 мин.	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	10-15	Сухая горчица, гвоздика, майоран

**Приготовление на пару в режиме деликатной тепловой обработки**

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Возможные варианты приправ/пряностей для Flavour Booster+
Лосось	450 г	15-20	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	15-20	Сухая горчица, гвоздика, майоран

**Время приготовления на пару в предустановленных режимах (Рис. 28)**

**Советы по варке продуктов**

**Flavour Booster+**

- Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон — вот только некоторые травы и специи, которые подходят для Flavour Booster+. Их можно использовать вместе с чесноком, тмином или хреном для усиления вкусовых качеств без добавления соли. Рекомендуется использовать 1/2 - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Для свежей зелени и специй количество может быть больше.
- Если используются жидкости, например вино или лимонный сок, можно наполнить Flavour Booster+ до максимальной отметки.
- Для получения дополнительной информации о травах, специях и жидкостях, которые подходят для Flavour Booster+, см. таблицу выше.

### **Овощи и фрукты**

- Нарезьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
- Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
- Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.

### **Мясо, птица, морепродукты и яйца**

- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.
- При приготовлении мяса, птицы, рыбы или яиц всегда размещайте поддон между чашами для варки или кладите данные продукты в самую нижнюю чашу.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженное мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.

### **Десерты**

- Чтобы подсластить десерт, попробуйте добавить в него немного корицы вместо добавления сахара.

### **Советы**

- Для приготовления риса в чашу для рыбы/риса нужно добавить воду. Количество воды см. в таблице выше.
- Также можно использовать чашу для рыбы/риса для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- Оставляйте достаточные промежутки между порциями.
- Если чаша заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной чаши для варки, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании 2-х или 3-х чаш для варки.
- Если используется несколько чаш для варки, время приготовления пищи увеличивается на 5-10 минут.
- Продукты в нижних чашах готовятся быстрее, чем в верхних.
- Перед употреблением убедитесь в готовности блюда.
- В процессе приготовления можно добавлять продукты или чаши с продуктами. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- При открытии крышки выходит пар. Нажмите кнопку TURBO для повторного нагрева пароварки и сокращения времени приготовления.
- Приготовление пищи продолжается какое-то время после отключения устройства и перехода в режим поддержания температуры Keep-Warm. Если блюдо уже готово, извлеките его из пароварки после окончания времени приготовления и перехода в режим Keep-Warm.

- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно потребуются долить немного воды в емкость.
- Пароварку можно использовать для подогрева уже готового супа. Налейте суп в чашу для рыбы/риса, выберите предустановленный режим для приготовления рыбы. Чтобы подогреть 250 мл супа, потребуется примерно 10 минут.