

---

## ВВЕДЕНИЕ

---

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение пароварки Gorenje.

Наша команда разработчиков создала эти аппараты нового поколения, чтобы позволить вам проявить свои кулинарные таланты и готовить изысканные блюда каждый день.

Благодаря совершенству линий и современной эстетике новая пароварка Gorenje гармонично впишется в атмосферу вашей кухни, совмещая в себе отличные рабочие характеристики и простоту в использовании.

Линейка продуктов GORENJE также содержит широкий перечень печей, плит, вытяжных шкафов, посудомоечных машин, микроволновых печей и встроенных холодильников, которые станут хорошим дополнением к пароварке Gorenje.

Компания Gorenje, ведущий производитель в сфере кухонного оборудования, поможет вам добиться успеха в кулинарии благодаря аппаратам, которые приятно и легко использовать, и которые стали еще эффективнее, проще, безопаснее, привлекательнее и надежнее.

Торговая марка Gorenje.

---

## СОДЕРЖАНИЕ

---

### ***Примечание***

Приготовление на пару 4

### ***Описание***

Аппарат 5

Панель управления крупным планом 5

Аксессуары 6

Съемный резервуар 7

### ***Установка***

Перед подключением пароварки 8

Электрические подключения 8

Встраивание 9

Демонстрационный режим 10

### ***Использование***

Настройка часов 11

Программирование немедленной подачи пара 12

Блокировка дисплея 15

Управление резервуаром с водой 15

Использование таймера 16

### ***Таблица для приготовления***

Таблица приготовления на пару 18

### ***Техническое обслуживание***

Уход за пароваркой 21

Изменение внутреннего освещения 22

Устранение неполадок 23

---

## ПРИМЕЧАНИЕ

---

### Приготовление на пару

#### **Обзор**

Приготовление с помощью пара обеспечивает множество преимуществ, если соблюдать инструкции по эксплуатации. Приготовление на пару является одним из наиболее полезных способов и полностью сохраняет естественный аромат блюд. Нежный соус или ароматные травяные приправы сделают блюда еще более изысканными.

При приготовлении таким способом аромат не будет утерян. Нет необходимости добавлять соль, специи или приправы в воду для приготовления; однако можно придать рыбе особый вкус, расположив ее на водорослях, или приправить курицу веткой розмарина или эстрагона.

Можно одновременно готовить мясо, рыбу и овощи. У приготовления на пару есть множество преимуществ над обычной варкой. Приготовление начинается немедленно, в то время как в кастрюле пища начинает готовиться только после полного закипания воды.

Такая пища является наиболее здоровой: витамины (те из них, которые растворяются в воде) и минералы хорошо сохраняются, так как они практически не растворяются в испаренной воде, которая касается пищи.

Более того, для приготовления не используются какие-либо жиры.

Пар сохраняет вкус еды. Он не добавляет посторонних запахов, в отличие от гриля или сковороды. Он также ничего не забирает, так как пища не растворяется в воде.

Пар не переносит вкусов и запахов, поэтому можно экономить время и деньги, готовя различные блюда одновременно, но в то же время независимо друг от друга. Например, рыбу можно готовить вместе с десертом.

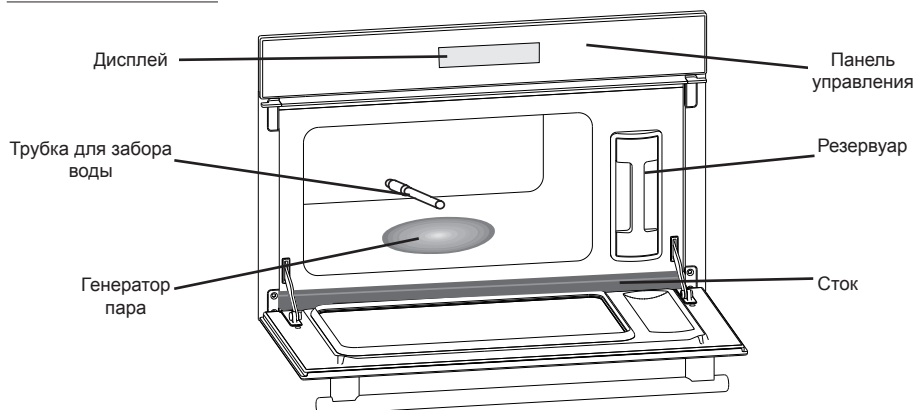
Если порезать пищу на куски, она приготовится быстрее и более равномерно. С помощью пара также можно бланшировать, размораживать, разогревать или даже просто поддерживать пищу теплой, в особенности соусы.

Используйте незначительное количество жира для разогрева мясных продуктов – птицы, свинины, телятины – чтобы придать им аппетитную поджаристость. Затем завершите их приготовление с помощью пара.

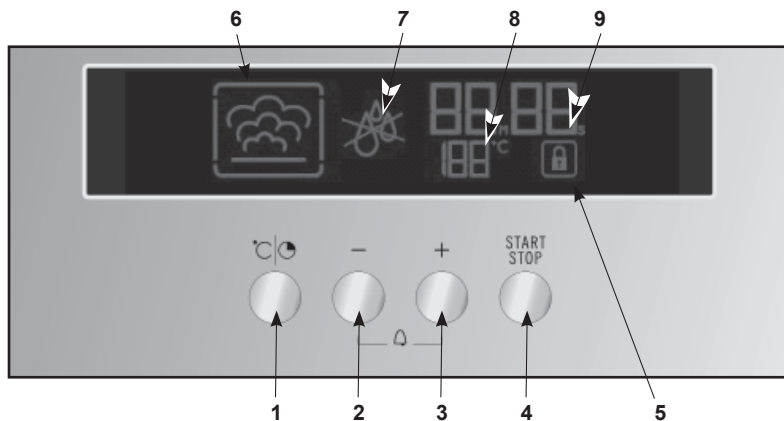
Совет. Не используйте этот способ для приготовления несвежей рыбы или овощей, оставленных на неделю в холодильнике – результаты будут катастрофическими!

## ОПИСАНИЕ

### Аппарат



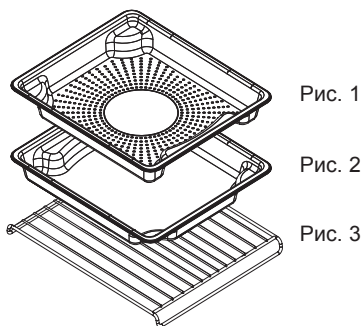
### Панель управления крупным планом



1. Кнопка выбора длительности и температуры
2. Кнопка выбора времени и температуры (-)
3. Кнопка выбора времени и температуры (+)
4. Кнопка «START/STOP».
5. Блокировка клавиатуры
6. Символ приготовления на пару
7. Индикатор проблем цикла паробразования
8. Индикатор температуры
9. Длительность и время

## ОПИСАНИЕ

### Аксессуары



Блюдо из нержавеющей стали с отверстиями (рис. 1)

Блюдо из нержавеющей стали с отверстиями предотвращает соприкосновение пищи и сконденсировавшейся воды.

Блюдо из нержавеющей стали (рис. 2)

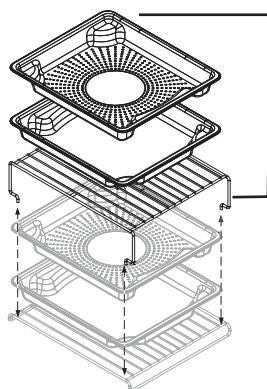
Блюдо из нержавеющей стали для сбора сконденсировавшейся воды.



#### Комментарии

При приготовлении овощей, картофеля, рыбы или мяса поместите блюдо на рис. 1 на блюдо на рис. 2 в обратном порядке, чтобы они не полностью прилегали друг к другу (см. рисунок). Для хранения поместите блюдо на рис. 1 на блюдо на рис. 2 в этом же порядке, чтобы они плотно прилегали друг к другу.

Съемная опорная решетка из нержавеющей стали (рис. 3): должна быть помещена в печь.



КІТВАРІХ (дополнительный аксессуар)

Комплект из двух блюд для пароварки включает такие предметы:

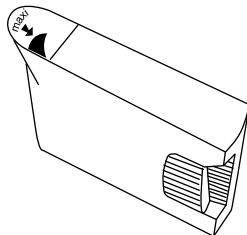
1 x подставка;

1 x блюдо из нержавеющей стали с отверстиями;

1 x блюдо для сбора конденсата.

## ОПИСАНИЕ

### Съемный резервуар



Этот резервуар используется для независимого водоснабжения пароварки. Его емкость составляет приблизительно один литр (максимальный уровень).



Иногда водопроводная вода может быть слишком жесткой. Использование слабоминерализованной, питьевой или разлитой в бутылки воды более предпочтительно для упрощения последующей очистки печи.



Использование деминерализованной воды запрещено (не для употребления в пищу). Не используйте декальцинированную воду или воду, обработанную декальцинатором. Это может повредить генератор пара.

## УСТАНОВКА

### Перед подключением пароварки



#### Предупреждение

Убедитесь, что аппарат не был поврежден во время транспортировки (деформированная дверца, сломанный замок и т. п.). Если замечены какие-либо повреждения, прежде чем выполнять любые действия с аппаратом, обратитесь к своему поставщику.

Информацию для справки можно посмотреть на странице «Послепродажное обслуживание и поддержка».

### Электрические подключения

Убедитесь, что:

- напряжение соответствует требуемому;
- электрические провода находятся в хорошем состоянии;
- диаметр проводов соответствует требованиям по установке;
- электрическая сеть имеет 16-амперную теплочувствительную защиту.

Если возникают сомнения, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

Электрические подключения выполняются перед установкой аппарата в нишу.

Аппарат необходимо правильно установить, чтобы обеспечить электрическую безопасность. Во время установки и обслуживания аппарат необходимо отключить от электросети. Также необходимо снять предохранители.

Печь должна быть подключена с помощью шнура питания (стандартного) с тремя проводниками с сечением 1,5 мм<sup>2</sup> (1 Ф + 1 Н + заземление) к монофазной сети с напряжением 220-240 В через стандартную розетку Sel 60083 (1 Ф + 1 Н + заземление) или согласно правилам подключения. Провод безопасности (зеленый/желтый) подключается к разъему аппарата и должен быть соединен с системой заземления.

В случае подключения к электрической розетке он должен оставаться легкодоступным после установки аппарата.

Нейтральный проводник сети (синий провод) должен быть подключен к нейтральному проводнику сети.

Убедитесь, что пользователи имеют возможность отключить аппарат от сети, либо вытянув шнур из розетки, либо с помощью переключателя, в соответствии с правилами установки.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, отделом, ответственным за гарантийное обслуживание, или другим квалифицированным лицом. Использование поврежденного шнура небезопасно.



#### Предупреждение

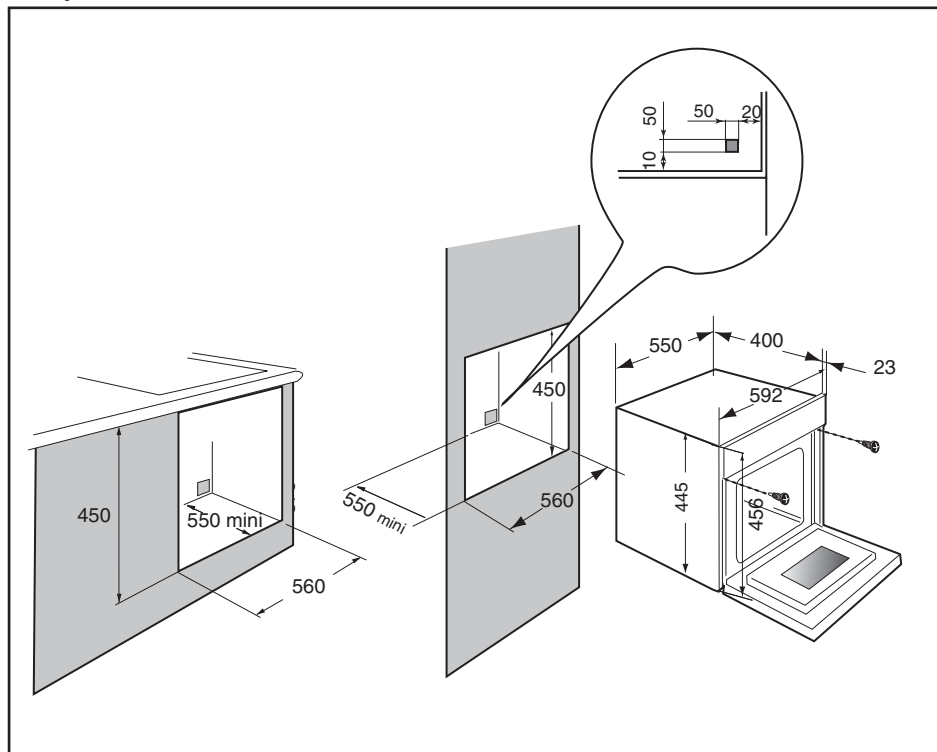
**Мы не несем ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за поврежденного, неправильно выполненного или отсутствующего заземления.**

## УСТАНОВКА

Если пароварка неисправна, отсоедините ее от электросети или извлеките предохранитель, соответствующий сектору, в котором подключена печь.

Техническое обслуживание или ремонт должен выполнять квалифицированный специалист, иначе это небезопасно.

### Встраивание



1. Поместите аппарат в нишу. Аппарат должен быть расположен строго горизонтально. Проверьте расположение.
2. Для большей стабильности закрепите пароварку в шкафу двумя шурупами через отверстия с двух сторон внутренних передних панелей.
3. Выполните подключение к электросети.



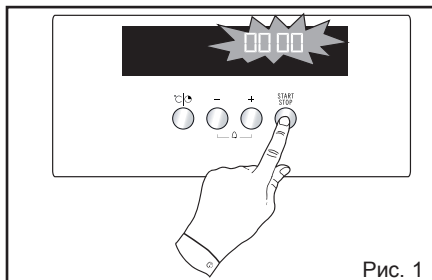
Убедитесь, что вилка будет доступна после установки.



## УСТАНОВКА

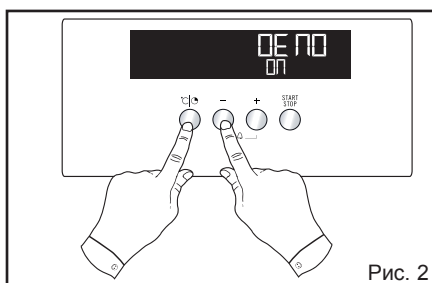
### Демонстрационный режим

#### Активация



Установите для времени значение «00:00», см. раздел «Настройка часов» на стр. 11.

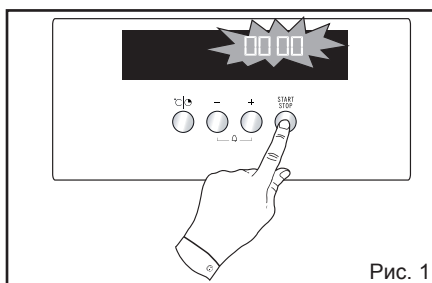
Подтвердите кнопкой «START».



Нажмите и удерживайте кнопки выбора длительности и температуры и «-» одновременно в течение 10 секунд, пока на дисплее не отобразится «DEMO ON».

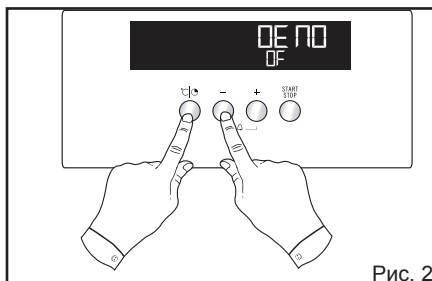
Активирован демонстрационный режим.

#### Деактивация



Установите время на «00:00».

Подтвердите кнопкой «START».

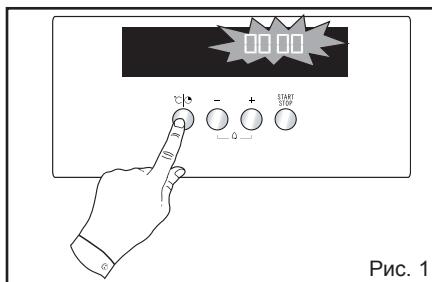


Нажмите и удерживайте кнопки выбора длительности и температуры и «-» одновременно в течение 10 секунд, пока на дисплее не отобразится «DEMO OFF».

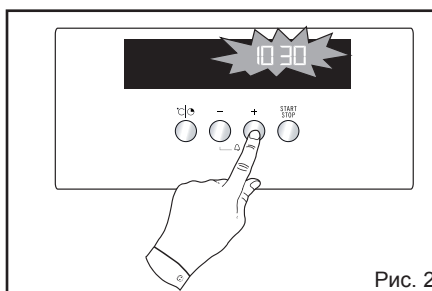
Демонстрационный режим деактивирован .

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

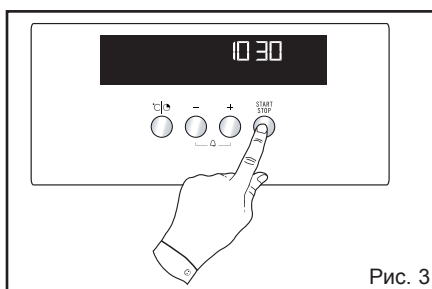
### Настройка часов



Нажмите и удерживайте кнопку выбора длительности и температуры, пока часы не начнут мигать (2 секунды).



Нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы установить время.



Подтвердите кнопкой «START».



#### Комментарии

Если не подтвердить установку времени кнопкой «START», оно автоматически сохраняется через одну минуту.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Программирование немедленной подачи пара

#### Принцип работы

Вода из резервуара поступает в камеру через трубку. Эта вода превращается в пар при контакте с горячей поверхностью, расположенной в нижней части камеры – генератором пара.

Добавлять воду в блюдо для приготовления не нужно. Чтобы обеспечить настоящее приготовление на пару, печь снабжена специально разработанной посудой для приготовления.

**Перед началом приготовления НЕОБХОДИМО наполнить резервуар чистой водой до максимального уровня. Поместите резервуар обратно в корпус, вставив его ДО УПОРА и убедившись, что резервуар ЗАФИКСИРОВАЛСЯ.**

**Аппарат нагревается во время использования. При открытии дверцы аппарата из него выйдет горячий пар. Не подпускайте к аппарату детей.**



#### Приготовление на пару

приготовление на пару при температуре 100 °C

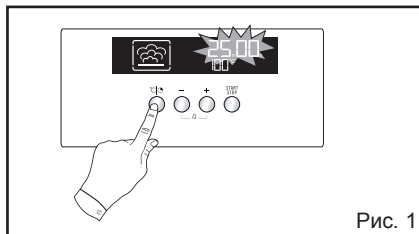


Рис. 1

Нажмите кнопку установки времени и температуры. Рекомендуется приготовление в течение 25 минут (рис. 1).

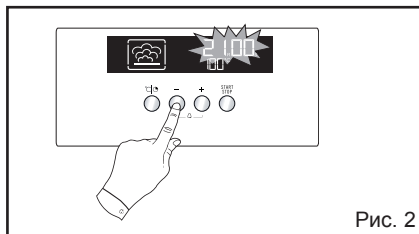
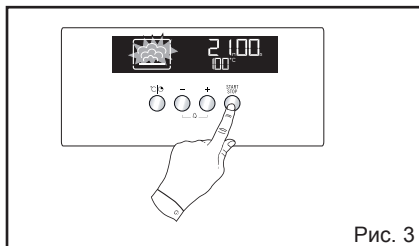


Рис. 2

Установите нужную длительность (мин. 5 минут, макс. 60 минут), нажимая кнопки «+» и «-» (рис. 2).

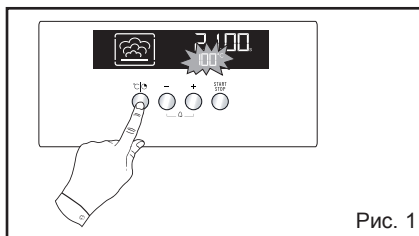
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



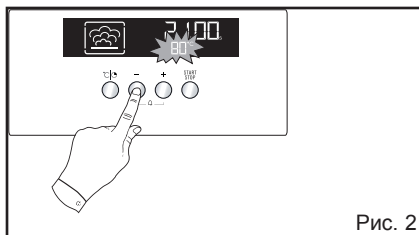
Подтвердите кнопкой «START» (рис. 3).

Загорятся символы приготовления на пару и «°C». Когда будет достигнута нужная температура (прибл. 10 минут), значение «100 °C» перестанет мигать, и прозвучит сигнал.

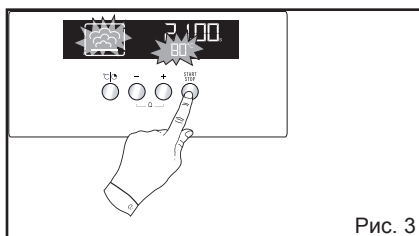
### Программирование немедленной обработки на пару с изменением температуры



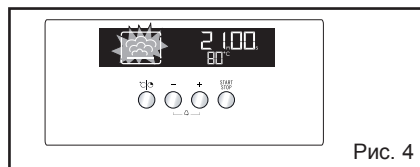
После установки длительности приготовления (рис. 1) нажмите кнопку установки температуры/времени.



Значение температуры начнет мигать; ее можно установить в пределах от 55 до 100 °C с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите кнопкой «START» (рис. 2).



Начнется обработка на пару. Значение температуры будет мигать, пока температура не будет достигнута (рис. 3).



Когда температура будет достигнута, надпись «80 °С» перестанет мигать (рис. 4) и прозвучит сигнал.



### Комментарии

Чтобы не повлиять на результаты паровой обработки, не открывайте дверцу аппарата во время приготовления.

### Изменение температуры приготовления на пару

Во время приготовления температуру пара можно изменить, как указано ниже. Нажмите и удерживайте кнопку выбора длительности и температуры, пока значение температуры не начнет быстро мигать. Выберите температуру кнопками «+» и «-» и подтвердите кнопкой «START».

### Изменение времени приготовления на пару

Во время приготовления длительность обработки паром можно изменить, как указано ниже. Нажмите и удерживайте кнопку выбора длительности и температуры, пока значение времени не начнет быстро мигать. Установите время кнопками «+» и «-» и подтвердите кнопкой «START».

### Отмена обработки паром во время приготовления

Обработку паром можно прекратить в любое время, нажав кнопку «STOP» (нажмите и удерживайте в течение приблизительно одной секунды).

Если парообразование еще не началось (приблизительно одна минута), пароварка остановится немедленно, а отображение времени прекратится.

Если парообразование уже началось, потребуется три минуты; начнется обратный отсчет, а пар будет отведен до открытия дверцы.

### Завершение программы обработки паром

Отобразится сообщение «0m00s». Символ приготовления на пару погаснет. Звуковые сигналы будут воспроизводиться каждую минуту в течение 10 минут.

Чтобы отключить звуковые сигналы, нажмите кнопку выключения или откройте дверцу.



После приготовления на пару резервуар НЕОБХОДИМО опорожнить.



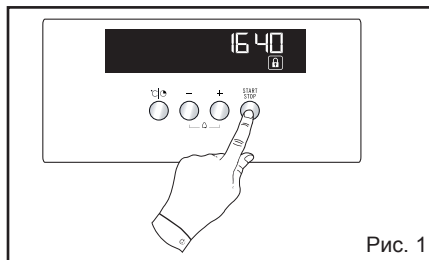
### Комментарии

Чтобы повысить надежность пароварки, вентилятор продолжает работать некоторое время после того, как обработка паром завершена.

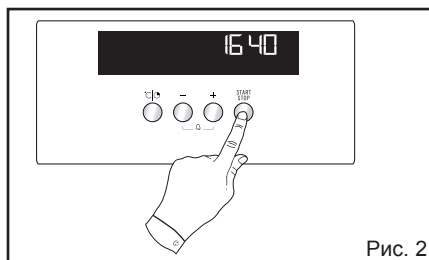
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Блокировка дисплея

Дисплей можно заблокировать. Блокировка может быть использована только после завершения приготовления, когда отображается текущее время.

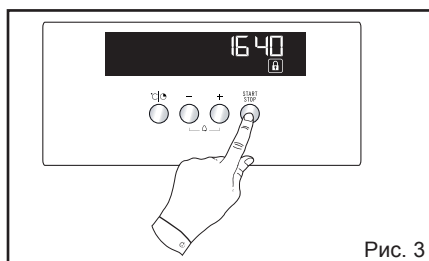


Откройте дверцу пароварки, нажмите кнопку «START/STOP» и удерживайте ее в течение нескольких секунд. Раздастся звуковой сигнал, и на экране отобразится замок. С этого момента кнопки будут неактивны.



Чтобы отменить блокировку, откройте дверцу, а затем нажмите и удерживайте кнопку «STOP» в течение нескольких секунд; раздастся звуковой сигнал, и изображение замка исчезнет.

### Отключение дисплея



Нажимайте кнопку Пуск/Стоп (с закрытой дверцей), пока дисплей не выключится (около 5 секунд).

Для того, чтобы вновь активировать дисплей, нажмите любую кнопку.

### Управление резервуаром с водой



Если во время приготовления возникнут неполадки, связанные с циклом обращения воды, отобразится индикатор отсутствия воды и прозвучит сигнал.

Эта проблема может быть вызвана:

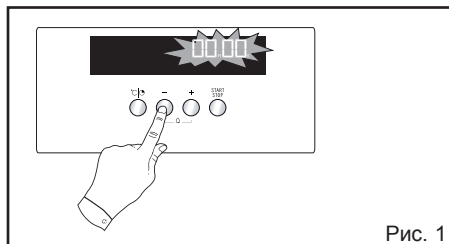
- пустым резервуаром;
- неплотной установкой резервуара.
- После устранения этих факторов приготовление будет автоматически возобновлено при закрытии дверцы.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

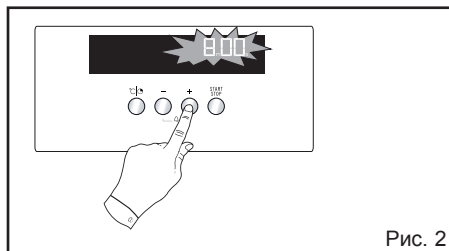
### Использование таймера

#### Таймер

Пароварка оснащена электронным таймером, который может использоваться независимо от текущей функции пароварки.

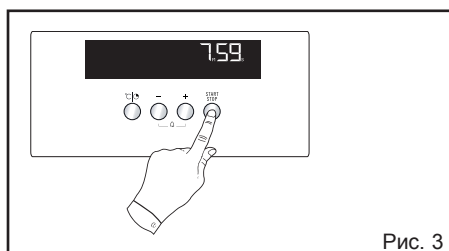


Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-» в течение нескольких секунд. Начнет мигать «0m00s».



Установите нужную длительность (макс. 59 минут 50 секунд) с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите, нажав кнопку «START/STOP». Когда время приготовления истечет, в течение нескольких секунд будут воспроизводиться звуковые сигналы. Будет мигать «0m00s».

#### Изменение или отмена программы таймера



Звуковые сигналы можно прекратить, нажав и удерживая кнопку «START/STOP». После запуска таймера оставшееся время можно изменить, нажимая и удерживая кнопки «+» и «-» в течение нескольких секунд. Чтобы остановить таймер, нажмите и удерживайте кнопку «STOP» в течение нескольких секунд.

## ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Температура Функции °C	Приготовление на пару	Примеры приготовления на пару
 100° C	Наиболее часто используемый режим приготовления на пару	
 85° C	Для приготовления деликатных блюд	Нежная рыба целиком (форель)
 75° C	Мясо остается переливающимся, коллаген не выступает	Приготовление нежной рыбы (филе сардин, султанка)
 90° C	Для приготовления деликатных блюд, фруктов, компотов	Яйца в порционных емкостях, фаршированные помидоры, закуски в горшочках, заварной крем и т. п.
 95° C		Мясное ассорти, разогрев готовых блюд
 80° C	Невысокая температура	Топление шоколада, масла. Слегка подогретые фрукты для немедленной подачи на стол
 55° C	Медленное размораживание без приготовления	Размораживание филе рыбы перед помещением на хлеб. Ягоды, которые должны оставаться холодными (для пирогов и соусов)
 60° C		Размораживание мясных блюд перед жареньем (например, колбаски)



## ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Таблица приготовления на пару**

Продукты питания в любом количестве		Время	°C	Приготовление	Примечания
Овощи	Артишоки (небольшие)	от 40 до 45 мин.	100	Перевернутые, помещенные на блюдо	<ul style="list-style-type: none"> <li>Длительность зависит от типа, размера и свежести овощей. Следуйте указаниям, приведенным в колонке «Приготовление».</li> <li>Время приготовления не зависит от количества приготавливаемой пищи. Пример: 1 артишок готовится столько же, сколько и 4.</li> <li>Чтобы проверить степень готовности, вставьте кончик ножа в самую объемную часть овоща; если овощ готов, нож не встретит сопротивления.</li> </ul>
	Спаржа	от 35 до 40 мин.	100	Если приготавливаются только верхушки, уменьшите время	
	Брокколи	18 мин.	100	Небольшие пучки	
	Морковь	от 20 до 22 мин.	100	Тонко нарезанная кольцами	
	Сельдерей	от 25 до 30 мин.	100	Тонкими ломтями	
	Тыква	от 15 до 20 мин.	100	Кубиками	
	Грибы	15 мин.	100	Тонкими полосками	
	Капуста	от 30 до 35 мин. 22 мин. от 30 до 35 мин.	100	Брюссельская капуста Небольшие ветки цветной капусты Зеленая, нарезанная	
	Кабачки	от 10 до 15 мин.	100	Кружками	
	Китайские артишоки	20 мин.	100		
	Шпинат	20 мин. 35 мин.	100	(свежий) перемешивайте во время приготовления (замороженный) « »	
	Эндивий	30 мин.	100	Со снятой кожурой, разрезанный надвое вдоль	
	Фенхель	22 мин.	100	Разрезанный надвое	
	Зеленые бобы	от 30 до 35 мин.	100		
	Репа	от 15 до 20 мин.	100	Кубиками	
	Свежий горох	от 20 до 25 мин.	100	/	
Лук-порей	25 мин.	100	Разрезанный надвое		
Картофель	25 мин. от 40 до 45 мин.	100	Нарезанный кружками Целый		

## ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты питания в любом количестве		Время	°С	Приготовление	Примечания
Ракообразные, морепродукты	Устрицы	от 10 до 12 мин.	90	С заправкой	• Поместите устрицы на решетке на стеклянное блюдо, добавьте ароматические травы.
	Мидии/улитки	от 20 до 25 мин.	95	С заправкой	
	Крабы/раки-отшельники	25 мин.	95	/	• Поместите моллюсков/ракообразных на водоросли.
	Лобстеры	от 30 до 35 мин.	95	В зависимости от веса	
	Лангустины	от 12 до 15 мин.	90	/	
Фрукты, пудинги	Яблоки/ груши/ персики	от 10 до 15 мин.	90	Целые, очищенные	• Время зависит от спелости.
	Компот	25 мин.	95	Фрукты полосками	
	Яичный крем	10 мин.	90	В порционных емкостях	
Рыба	Щука	от 25 до 30 мин.	85	Целая (1 кг)	• *Куски: круглые куски рыбы 2–3 см толщиной (180/200 г) на человека.
	Треска/хек	от 13 до 15 мин.	85	Куски (180 г)*	
	Морской лещ	от 20 до 25 мин.	85	Целая (1 кг)	
	Морской окунь	15 мин.	75	Филе	• Используйте только свежие продукты.
	Сельдь	20 мин.	85	Целая (200 г)	
	Сайда/ нототения	от 15 до 20 мин.	85	Куски (180 г)	• Положите рыбу целиком на блюдо, по желанию на лавровый лист, фенхель или другие ароматические травы.
	Морской ангел	15 мин.	80	В зависимости от толщины	
	Скумбрия	20 мин.	85	Целая (250 г)	
	Атлантическая треска	15 мин.	75	Филе	• Когда приготовление будет завершено, удалите кожуру (она должна сниматься довольно легко).
	Скат	от 25 до 30 мин.	80		
	Султанка	15 мин.	80	Целая (200 г)	
	Султанка/ палтус	10 мин.	75	Филе	
	Собачья акула	20 мин.	85	Большие куски (от 6 до 10 см длиной)	
	Лосось	от 15 до 20 мин.	85	Куски (180/200 г)	
	Тунец	от 20 до 25 мин.	100	Куски (180/200 г)	
Форель целая (1 кг)	от 20 до 25 мин.	100	Целая (200 г) от 13 до 15 мин.		

## ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты питания в любом количестве		Время	°C	Приготовление	Примечания
Мясо	Говядина	от 15 до 30 мин.	100	Кусок 800 г: от 55 до 60 мин.	• Затем запекайте в печи или на сковороде.
	Свинина (вырезка)	25 мин.	100		
	Куриные окорочка:	от 35 до 40 мин.			
	Птица (грудка) (фаршированная)	от 20 до 25 мин.	100	Жареная индейка: от 50 до 60 мин.	
	Колбасы	25 мин.	90	Сосиски 400 г	
	Охотничьи колбаски	20 мин.	90		
Яйца	Начните со свежих яиц, которые хранились при комнатной температуре	7 мин.	100	Вареные: помещенные непосредственно на решетку.	
		8 мин.	100	Сваренные всмятку: помещенные непосредственно на решетку.	
		от 10 до 12 мин.	100	Сваренные вкрутую	
		от 5 до 6 мин.	100	Яичница: яйца, разбитые на отдельную тарелку, помещенную на решетку и накрытую пленкой.	
			90	Порционные: см. детальные рецепты.	
Рис, макаронные изделия	Поместите на тарелку, затем залейте водой или молоком. Пар недостаточно для размягчения этого вида пищи. Положите лист алюминиевой фольги на блюдо, чтобы предотвратить попадание капель воды на пищу.				
	Рисовый пудинг	30 мин.	100	100 г промытого риса – 20 мл молока – 2 чайные ложки сахара	• Взбейте вилкой, когда приготовление будет завершено.
	Манная крупа	20 мин.	100	200 г (1/4 литра воды)	

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Уход за пароваркой

#### **Техническое обслуживание**

Камера (после каждого использования)

Протрите камеру сухой тканью, после того как генератор пара остынет, или дайте камере просохнуть с открытой дверцей.

Трубка для забора воды (каждый месяц)

Снимите трубку для забора жидкости, повернув ее на себя.

Удалите отложения от жесткой воды изнутри трубки (с помощью тонкого предмета, например тонкой отвертки или швейной иглы).

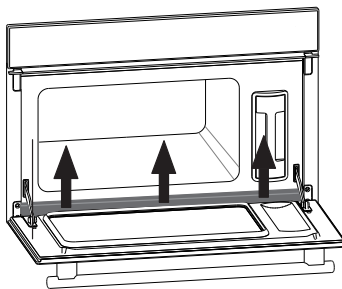
Генератор пара (каждый месяц)

Вылейте 1/2 стакана белого уксуса на генератор.

Дайте постоять несколько минут, затем удалите и промойте водой.

Не используйте губки или абразивные порошки, а также чистящие средства для кофеварок.

#### **Очистка стока**



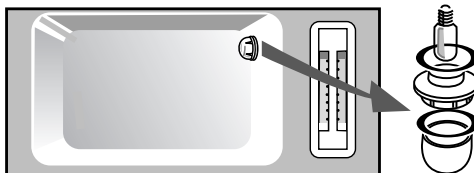
Снимите сток, потянув его вверх. Вытрите его и верните на место, используя три насечки.



Пароварку не следует очищать пароочистителем.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Изменение внутреннего освещения



Лампочка расположена в задней правой части пароварки.



Отключите пароварку, перед тем как выполнять какие-либо действия с лампочкой, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Поверните смотровое отверстие на четверть влево.
- Открутите лампочку в том же направлении.

Характеристики лампочки:

- ▷ 15 Вт – 220–240 В
- ▷ 300 °С – цоколь е 14
- Замените лампочку, затем верните на место смотровое отверстие, убедившись, что швы находятся на месте.
- Повторно подключите пароварку.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
Дисплей не загорается.	Пароварка не подключена к сети. Электронная плата не функционирует.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, есть ли напряжение (работает ли предохранитель).</li><li>• Обратитесь в сервисный центр.</li></ul>
Лампочка не работает.	Лампочка вышла из строя. Пароварка не подключена. Предохранитель вышел из строя.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Замените лампочку.</li><li>• Подключите пароварку.</li><li>• Замените предохранитель.</li></ul>
Вода или пар просачиваются наружу по периметру дверцы во время приготовления.	Дверца закрыта ненадежно. Замок дверцы сломан.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь в сервисный центр.</li></ul>
Пароварку не удается включить.	Активирован демонстрационный режим.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Деактивируйте демонстрационный режим, см. стр. 9.</li></ul>

При любых обстоятельствах, если ваших усилий недостаточно, обратитесь в сервисный центр.

---

## ПРИМЕЧАНИЯ

---

