

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.
Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

De Dietrich 

Важные инструкции по технике безопасности и предостережения

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НИМИ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НИМ В БУДУЩЕМ.

Данное руководство пользователя также доступно на нашем сайте.



Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие достаточно опыта и знаний в том случае, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации прибора и понимают потенциальные опасности. Не позволяйте детям играть с данным прибором. Не позволяйте детям проводить чистку и техническое обслуживание прибора, кроме случаев, когда дети находятся под присмотром. Не оставляйте детей наедине с прибором без присмотра.

ОСТОРОЖНО: Прибор и его открытые части во время работы нагреваются. Не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа. Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и не оставляйте их наедине с прибором без присмотра.

— Не используйте пароочистители.

— Не используйте для чистки стеклянной дверцы прибора абразивные моющие средства или металлические губки. Они могут поцарапать стекло или привести к появлению трещин.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Перед заменой лампочки подсветки убедитесь в том,

что прибор отключен от сети во избежание поражения электротоком.

Заменяйте лампочку только после того, как прибор хорошо остыл. Чтобы снять плафон и лампочку используйте резиновые перчатки, которые упростят процесс.



После установки прибора сетевая вилка должна быть доступна. Должна быть обеспечена возможность отключения прибора от электропитания, либо путем извлечения вилки из розетки, либо путем установки выключателя в систему стационарной проводки в соответствии с правилами установки.

Если поврежден кабель питания, то, во избежание опасности, его замену может осуществлять только производитель, его сервисный центр или квалифицированный специалист.

Важные инструкции по технике безопасности и предостережения

- Разместите паровой шкаф в центре ниши для встраивания таким образом, чтобы расстояние между стенками прибора и стенками ниши составило минимум 10 мм. Материал или покрытие мебели, в которую встраивается паровой шкаф, должны быть устойчивыми к высоким температурам. Для большей устойчивости прикрепите паровой шкаф к мебели двумя винтами через отверстия, предусмотренные для этого в боковых стойках. Данный прибор предназначен для установки в нишу кухонного гарнитура, как указано на чертеже по монтажу. Прибор должен быть установлен на высоте минимум 850 мм от пола.

- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.

Прибор во время работы нагревается. При открытии дверцы прибора выходит горячий пар. Не подпускайте детей близко к прибору.

• 1 УСТАНОВКА



ВЫБОР МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЯ И ВСТРАИВАНИЕ

Данный прибор должен быть установлен на высоте минимум 850 мм от пола. Установите прибор в нишу кухонного гарнитура, как указано на чертеже (рис. А).

Внимание: Если ниша открытая, расстояние между задней стенкой прибора и стенкой должно быть не более 70 мм* (рис. В).

Не используйте прибор сразу после перемещения из холодного помещения в теплое (подождите приблизительно 1-2 часа), поскольку образовавшийся конденсат может повредить прибор.

Разместите паровой шкаф в центре ниши для встраивания таким образом, чтобы расстояние между стенками прибора и стенками ниши составило минимум 10 мм. Материал или покрытие мебели, в которую встраивается паровой шкаф, должны быть устойчивыми к высоким температурам.

Просверлите 2-мм отверстие в стенке мебели, избегая растрескивания древесины. Для большей устойчивости прикрепите паровой шкаф к мебели двумя винтами через отверстия, предусмотренные для этого в боковых стойках. (рис. С).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ



Внимание:

Подключение прибора могут осуществлять только квалифицированные специалисты.

Прибор должен быть правильно установлен в нишу, чтобы обеспечить электрическую безопасность. Электрические подключения должны быть выполнены перед установкой прибора в нишу.

При подключении духового шкафа используйте 3-х жильный стандартный кабель сечением 1 мм² (фаза + ноль + земля), соединенный с сетью через стандартную розетку ICE 60083, или всеполярный выключатель, в соответствии с правилами установки.

Убедитесь в следующем:

- электрическая установка имеет достаточное напряжение (220-240 В~, 16 ампер).

Если для подключения прибора необходимо внести изменения в электропроводку в Вашем жилом помещении, обратитесь к квалифицированному электрику.

При выполнении технического обслуживания отключите прибор от сети и снимите плавкие предохранители с линии подключения.



Внимание:

Защитный провод (желто-зеленый) подключается к клемме прибора ⊕, а также он должен быть подключен к клемме заземления электрической цепи.

Если прибор неисправен, отключите его от сети или снимите плавкий предохранитель с соответствующей линии подключения.



Внимание:

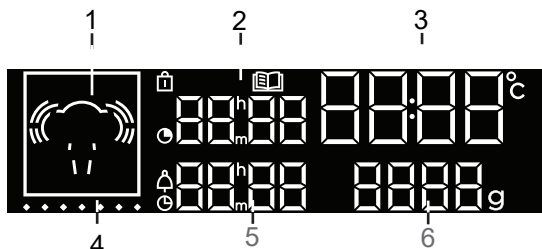
Производитель не несет ответственности в случае возникновения неполадок или несчастных случаев из-за отсутствия заземления или его неправильного подсоединения.

• 2 ОПИСАНИЕ ПАРОВОГО ШКАФА



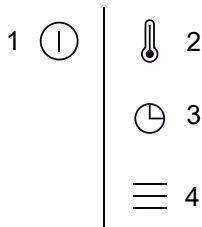
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- | | |
|---|---|
| 1 Дисплей режимов приготовления | Индикатор блокировки температуры |
| 2 Дисплей продолжительности приготовления | Индикатор функции “Рецепты” |
| 3 Дисплей температуры и часы | Индикатор продолжительности приготовления |
| 4 Индикатор повышения температуры | Индикатор таймера |
| 5 Дисплей таймера обратного отсчета и времени окончания приготовления | Индикатор времени окончания приготовления |
| 6 Дисплей веса продуктов | |

• КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



- | |
|--|
| 1 Вкл/Выкл |
| 2 Настройка температуры |
| 3 Настройка часов, продолжительности приготовления, времени окончания приготовления, таймера |
| 4 Доступ к МЕНЮ настроек |

• ПОВОРОТНЫЙ РЕГУЛЯТОР

Поворотный нажимно-отжимный регулятор для выбора программ, увеличения или уменьшения значений и подтверждения выбора. Символы на поворотном регуляторе означают следующее:



ПОВОЕРНИТЕ регулятор.



НАЖМИТЕ центр регулятора для подтверждения.

• 2 ОПИСАНИЕ ПАРОВОГО ШКАФА



ОПИСАНИЕ ПАРОВОГО ШКАФА

- A** Диплей
 - B** Водозаборная трубка
 - C** Парогенератор
 - D** Панель управления
 - E** Лампочка
 - F** Резервуар для воды
 - G** Желоб для стока жидкости
-

АКСЕССУАРЫ

Противень для продуктов (рис. Н).
Перфорированный противень из нержавеющей стали для продуктов. Продукты, которые готовятся на пару, не контактируют с конденсированной жидкостью.

Поддон для сбора конденсата (рис. I)
Поддон из нержавеющей стали для сбора конденсата.



Совет

Во время приготовления поставьте противень (рис.Н) сверху на поддон (рис. I) в противоположную сторону, чтобы они не были вставлены друг в друга.

Для хранения поставьте противень (рис.Н) сверху на поддон (рис. I) в одном направлении, чтобы они были вставлены друг в друга.

Съемный резервуар для воды (рис. J)

Резервуар обеспечивает независимую подачу воды в паровой шкаф. Объем резервуара около 1 л (максимальный уровень).

Решетка (рис. K)

Съемная решетка из нержавеющей стали: ее можно ставить в паровой шкаф.

• 3 НАСТРОЙКИ



НАСТРОЙКА ЧАСОВ (рис. А)

При включении прибора на дисплее мигает 12:00. Установите время, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения. При сбое в электросети часы снова мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Нажмите на несколько секунд, пока часы не начнут мигать. Измените время, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Данную функцию можно использовать, только если паровой шкаф выключен.

Нажмите . 00:00 мигает. Установите таймер поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения. Таймер начинает свой отсчет. По истечении времени раздается звуковой сигнал. Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку.

Примечание: Вы можете изменить или отменить настройки таймера в любое время. Для отмены таймера вернитесь в меню таймера и установите значение на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (Безопасность детей) (рис. D)

Нажмите одновременно кнопки и , пока на дисплее не загорится символ . Эту функцию можно активировать во время работы прибора или по окончании приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время приготовления активна только кнопка .

Для отмены блокировки снова нажмите одновременно кнопки и , пока на дисплее не погаснет символ .

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете установить различные настройки прибора: подсветка, контрастность, звуки и демо-режим. Для этого нажмите на несколько секунд кнопку для доступа к настройкам. См. таблицу ниже.

Настройки по умолчанию	
	Звуковые сигналы: Положение ON - звуки включены. Положение OFF - звуки отключены.
	Контрастность: Яркость дисплея настраивается в диапазоне от 10 до 100%.
	ДЕМО-режим: Активировать/деактивировать демонстрационный режим. Чтобы включить прибор, отключите данный режим.

Для изменения настроек поверните регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

Для выхода из меню настроек в любое время нажмите .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПРИНЦИП РАБОТЫ ПАРОВОГО ШКАФА

Вода из резервуара попадает в камеру прибора по трубке. При контакте с горячей поверхностью дна внутренней камеры парового шкафа вода за счет парогенератора превращается в пар: Во время приготовления блюд нет необходимости добавлять воду. Чтобы обеспечить **ПРАВИЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ**, ваш паровой шкаф оснащен специальной посудой для достижения идеальных результатов приготовления.

Внимание!

В процессе работы прибор нагревается. При открытии дверцы прибора из него выходит горячий пар. Не подпускайте детей близко к прибору.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА Перед началом приготовления вы **ДОЛЖНЫ** наполнить резервуар водой до максимальной отметки. Вставьте резервуар в специально предназначенное для него место **ДО УПОРА**, пока не услышите **ЩЕЛЧОК**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА

В случае возникновения проблемы с водяным контуром в процессе приготовления, появляется символ «нет воды» и раздаётся звуковой сигнал.

Эта ошибка относится к:

- пустому резервуару;
- неправильно установленному резервуару.

После проверки этих двух пунктов процесс приготовления будет автоматически возобновлен сразу после закрытия дверцы прибора.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Ваш паровой шкаф имеет 5 автоматических программ приготовления на пару

1 - Выбор настроек вручную

“Эксперт”: минимальная температура 55°C, максимальная - 100°C. Данный режим позволяет вам выбрать параметры приготовления: температуру и продолжительность.

3 - Функция размораживания

Рекомендуемая температура 65°C. Данный режим позволяет вам самостоятельно настроить его продолжительность (см. "Рекомендации по размораживанию").

2 - Режим "Разогрев"

Рекомендуемая температура 95°C. Данный режим позволяет вам настроить продолжительность приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

ОВОЩИ	в шариках (шпинат и т.п.)	положите в противень	25 минут
	в упаковке	положите в противень	40/45 минут
РЫБА	Форель (целиком)	положите в противень	30 минут
	Филе лосося	положите в противень, переверните в середине цикла	25 минут
	Филе (в пленке)	положите в противень	15/20 минут в зависимости от толщины
	Креветки	положите в противень	10/12 минут
МЯСО	Куриные бедрашки	положите в противень, переверните в середине цикла	40/45 минут
	Куриные грудки (в пленке)		25 минут
	Сосиски	положите в противень	25 минут
	Котлеты (свинина, телятина и т.п.)	положите в противень, накройте пленку, переверните в середине цикла	25/30 минут
	Печень кубиками (на шпажках)	в середине цикла переверните	55/60 минут
ФРУКТЫ	Смесь красных	положите в противень	15 минут
	Джем (яблоки и	накройте пленкой	35/40 минут
ВЫПЕЧКА И ПИРОГИ	Пончики	положите на решетку в упаковке	15 минут
	Круассан с шоколадом	положите на решетку в упаковке	15 минут

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



4 - Режим "Кулинарная книга" с 32 рецептами: Функция "Рецепты" автоматически подбирает параметры приготовления, в зависимости от типа продуктов и их веса.

Продукты	32 рецепта
Брокколи	P 1
Цветная капуста	P 2
Брокколи	P 3
Зеленая фасоль	P 4
Морковь	P 5
Запеканка	P 6
Горох	P 7
Лук-порей	P 8
Спаржа	P 9
Целая свежая рыба	P 10
Филе свежей рыбы	P 11 (1)
Креветки и морепродукты	P 12
Куриные бедрашки	P 13
Копченая свиная вырезка	P 14 (1)
Эскалопы из птицы	P 15
Целое свиное филе	P 16

Продукты	32 рецепта
Сосиски	P 17
Яйца вкрутую	P 18 (1)
Яйца средней мягкости	P 19 (1)
Яйца всмятку	P 20 (1)
Рис басмати	P 21 (2)
Черный рис	P 22 (2)
Кускус	P 23 (2)
Рис на пару	P 24 (2)
Клейкий рис	P 25 (2)
Замороженные ravioli на пару	P 26 (1)(2)
Свежие ravioli на пару	P 27 (1)
Раavioli	P 28 (1)
Стерилизация бутылок	P 29 (1)
Стерилизация овощей	P 30 (1)
Стерилизация фруктов	P 31 (1)
Йогурт	P 32 (1)(2)

(1) Настройка предполагаемого веса

(2) Для данных программ функция отсроченного старта не работает.

5 - Режим памяти "МЕМО": Вы можете запрограммировать 3 программы приготовления по вашему выбору для дальнейшего использования.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Внимание!

Перед началом приготовления вы **ДОЛЖНЫ** наполнить резервуар водой до максимальной отметки. Вставьте резервуар в специально предназначенное для него место ДО УПОРА, пока не услышите ЩЕЛЧОК.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (рис. А)

На дисплее должно быть только время. Дисплей не должен мигать. С помощью поворотного регулятора выберите необходимое блюдо, затем нажмите на него для подтверждения. Ваш прибор предложит вам температуру и продолжительность приготовления, которые вы можете изменить, в зависимости от режима приготовления.

Паровой шкаф нагревается, индикатор температуры мигает. Как только паровой шкаф достигнет запрограммированной температуры, раздастся серия звуковых сигналов.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (рис. В)

Только в режиме "ЭКСПЕРТ".

Нажмите

Настройте температуру, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. С)

Используйте программу немедленного приготовления , затем нажмите ; продолжительность приготовления мигает и теперь Вы можете ее настроить.

Настройте продолжительность, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

Ваш паровой шкаф оснащен функцией "УМНЫЙ ПОМОЩНИК" ("SMART ASSIST"), которая при программировании продолжительности приготовления предложит время, которое можно изменить в зависимости от выбранного режима приготовления. Продолжительность приготовления сохранится автоматически спустя несколько секунд. **Обратный отсчет времени начнется, как только будет достигнута температура приготовления.**

ОТСРОЧЕННЫЙ СТАРТ (рис. D)

Выберите программу приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите . Дисплей мигает. Поворачивая регулятор, установите время окончания приготовления.

Время окончания приготовления автоматически сохранится спустя несколько секунд. Дисплей времени окончания приготовления мигает.

РЕЖИМ "КУЛИНАРНАЯ КНИГА" (рис. Е)

Функция "Кулинарная книга" автоматически подбирает параметры приготовления, исходя из продуктов, которые готовятся, и их веса.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберите на экране режим "Кулинарная книга", поворачивая регулятор, затем нажмите для подтверждения.

На дисплее загорается символ слово "Guide".


Прибор оснащен 32 предустановленными рецептами. См. таблицу на стр.8.

С помощью поворотного регулятора прокручивайте программы, нажмите для подтверждения выбора. На дисплее мигает предлагаемый вес. Введите фактический вес продуктов, поворачивая регулятор, для подтверждения выбора нажмите на него.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Ваш паровой шкаф автоматически рассчитает оптимальную продолжительность приготовления и покажет ее на дисплее. Процесс приготовления начнется сразу же.

По желанию, Вы можете изменить время окончания приготовления, нажав кнопку  и задав новое время окончания приготовления после того, как приготовление началось. Подтвердите свой выбор, нажав поворотный регулятор. Процесс приготовления остановится и возобновится позже, чтобы приготовить блюдо к заданному времени.

СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. F)

Вы можете сохранить в памяти прибора 3 программы приготовления по вашему выбору, чтобы использовать их в дальнейшем.


- Для сохранения программы в памяти:

В режиме "Эксперт" выберите программу, температуру и продолжительность приготовления, затем нажимайте поворотный регулятор, пока на дисплее не появится "MEM 1". Выберите одну из 3 цифр, поворачивая регулятор, и нажмите на него для сохранения программы в памяти. Нажмите еще раз, чтобы запустить процесс приготовления.

Примечание: Если в памяти сохранены 3 программы, любое новое сохранение заменяет предыдущее.

Для сохраненных в памяти программ функция отсроченного старта не доступна.

- Для выбора одной из 3-х уже сохраненных программ (рис. F):

Поворачивайте регулятор, чтобы перейти в режим МЕМО, нажмите для подтверждения. Прокручивайте сохраненные программы, нажмите регулятор, чтобы выбрать ту программу, которую вы хотите. Приготовление начинается. Вы также можете выбрать отсрочку старта, дважды нажав кнопку , выберите время окончания приготовления и подтвердите).



Внимание!

После каждого цикла приготовления **ВСЕГДА** опорожняйте резервуар для воды.

• 5 ЧИСТКА И УХОД



⚠ Осторожно!
Прежде чем выполнять какую-либо чистку внутренней камеры прибора, убедитесь в том, что прибор выключен. Перед тем, как достать из прибора аксессуары, дайте прибору полностью остыть и убедитесь в том, что прибор отключен от электросети.

⚠ Внимание!
Не используйте абразивные моющие средства, грубые или металлические губки для чистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность стекла или привести к образованию трещин.

ЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Используйте мягкую тряпочку, смоченную в жидкости для мытья окон. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки.

ЧИСТКА АКСЕССУАРОВ

Мойте аксессуары в посудомоечной машине или вручную с добавлением небольшого количества моющего средства. Если аксессуары очень грязные, замочите их.

Чистка внутренней камеры (после каждого использования).

После того как парогенератор остынет, вытрите внутреннюю камеру прибора сухой тканевой салфеткой. Оставьте открытой дверцу прибора, чтобы проветрить внутреннюю камеру.

Чистка водозаборной трубки (раз в месяц).

Открутите и снимите водозаборную трубку. Удалите известковый налет, который мог образоваться внутри (с помощью тонкого острого предмета, например, тонкой отвертки или вязальной спицы).

Чистка парогенератора (раз в месяц).

Налейте 1/2 стакана белого спиртового уксуса на генератор. Оставьте на несколько минут, затем сполосните водой.

Не используйте губки, абразивные порошки или очиститель для кофеварки.

Чистка желоба для стока жидкости

Поднимите желоб вверх и снимите его. Вытрите его и снова установите на место, зафиксировав в трех специальных выемках.

• **6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Дисплей не загорается. Проверьте подключение прибора к электросети и исправность предохранителя.

В процессе приготовления вода или пар вытекают через дверцу. Проверьте, хорошо ли закрыта дверца прибора.

Лампочка подсветки не горит.

Замените лампочку или предохранитель. Проверьте, правильно ли подключен прибор к электросети.

Паровой шкаф не нагревается.

Проверьте правильность подключения прибора к электросети. Проверьте, не установлен ли "Демо-режим" (см. меню настроек).

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь в сервисную службу.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При техническом обслуживании требуйте использовать исключительно сертифицированные оригинальные запасные части.



• **7 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Прибор создан с заботой об окружающей среде. Ваш прибор содержит упаковочные материалы, которые подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.

Таким образом, повторная переработка прибора, организованная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с

Европейской Директивой 2002/96/ЕС об утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

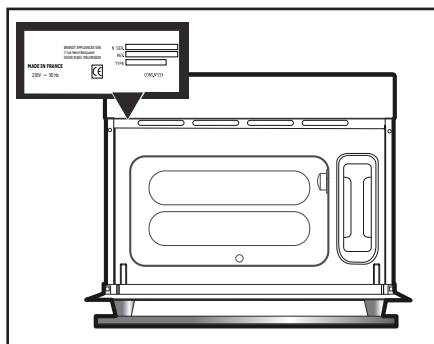
Обратитесь к местным властям или Вашему продавцу, чтобы узнать адрес ближайшего пункта приема оборудования.

Благодарим Вас за участие в защите окружающей среды!



РЕМОНТ

Техническое обслуживание прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами данного бренда. При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер), чтобы мы могли быстрее обработать Ваш заказ. Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе.



В	С
SERVICE :	TYPE :
Н	С
№: _____	
	С

В: Модель

С: Сервисная информация

Н: Серийный номер

ПРИМЕЧАНИЕ:

• С целью постоянного совершенствования нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики прибора в соответствии с технологическим прогрессом.

• Запишите здесь основные данные Вашего прибора, чтобы быстро найти их в случае необходимости.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ
ИСПЫТАНИЙ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПАРА:
по стандарту IEC 60350-1 Раздел 8**

Брокколи	100% пара	500 г	18 минут, блюдо 1 внутри блюда 2
Замороженный горошек	100% пара	1000 г	27 минут, блюдо 1 внутри блюда 2