

COSO®
DESIGN

Руководство пользователя
Конвекционная печь
Steam Chef



Артикульный номер 3066

Браукманн ГмбХ (Braukmann GmbH)

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия сервисной службы:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

email: kundenservice@caso-design.de

Последнюю версию Руководства пользователя см. также на нашем сайте:

www.caso-design.de

Номер документа: 3066 03-02-2021

Возможны опечатки.

По техническим причинам изображения могут отличаться от самого товара.

© 2021 Браукманн ГмбХ

1	Руководство по эксплуатации: общие сведения	5
1.1	Информация о данном руководстве	5
1.2	Предостережения	5
1.3	Ограничение ответственности	6
1.4	Защита авторских прав	6
2	Безопасность	6
2.1	Применение в соответствии с назначением	6
2.2	Общие правила безопасности	7
2.3	Источники опасности	10
2.3.1	Риск ожогов и ошпаривания	10
2.3.2	Опасность возгорания	11
2.3.3	Опасность взрыва	13
2.3.4	Опасность, исходящая от электрического тока!	13
2.4	Первое использование	14
2.5	Правила техники безопасности	14
2.6	Комплектация и осмотр после транспортировки	14
2.7	Распаковка	14
2.8	Устранение упаковки	15
2.9	Установка	15
2.9.1	Требования к месту установки	15
2.10	Монтаж аксессуаров	15
2.11	Подключение к сети	16
3	Конструкция и назначение	16
3.1	Описание	17
3.2	Первое использование	18
3.3	Элементы управления и индикация	19
3.4	Звуковые сигналы	20
3.5	Защитные устройства	20
3.5.1	Предупредительные указания на приборе	20
3.5.2	Фиксатор дверцы	20
3.6	Заводская табличка	20
4	Обслуживание и эксплуатация	20
4.1	Принципы приготовления	21
4.2	Подсказки по выбору посуды для готовки	21
4.3	Открывание/закрывание дверцы	21
4.4	Режимы эксплуатации	21
4.5	Быстрый пуск	22

4.6	Индивидуальная настройка	22
4.7	Автоматические меню	23
5	Очистка и уход	23
5.1	Правила техники безопасности	24
5.2	Очистка	24
6	Устранение неисправностей	25
6.1	Правила техники безопасности	25
6.2	Индикация неисправностей	26
6.3	Причины и способы устранения неисправностей	26
7	Утилизация отслужившего прибора	27
8	Гарантия	27
9	Технические характеристики	28

1 Руководство по эксплуатации: общие сведения

Прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться со своим прибором и в полной мере использовать все его функции. Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

1.1 Информация о данном руководстве

Это руководство пользователя является составной частью изделия Steam Chef (называемого далее "прибор") и дает важные указания по подготовке к использованию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться в доступе рядом с прибором. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора.

Сохраните данное руководство пользователя и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

1.2 Предостережения

В данном руководстве пользователя применяются следующие предостережения:

▲GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предостережение об опасности этой степени обозначает угрозу опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание смерти или тяжелых травм людей следуйте указаниям в данном предостережении.

▲WARNUNG

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предостережение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание травм людей следуйте указаниям в данном предостережении.

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

Предостережение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию. Если не предотвратить эту опасную ситуацию, это может привести к легким или средним травмам.

- ▶ Во избежание травм людей следуйте указаниям в данном предостережении.

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

Указание обозначает дополнительные сведения, облегчающие обращение с прибором.

1.3 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном руководстве технические сведения, данные и указания по установке, использованию прибора и уходу за ним актуальны на момент печати и даны исходя из всех наших знаний, с учетом нашего прежнего опыта и понимания. Данные, рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний в руководстве
- использования прибора не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования неразрешенных запчастей

Модификация прибора не рекомендована и не покрывается гарантией. Переводы выполнены исходя из всех наших знаний. Мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.4 Защита авторских прав

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, размножение и распространение посредством особых способов (например, обработки данных, носителей данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение смысловых и технических изменений.

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако неправильная эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и материальному ущербу.

2.1 Применение в соответствии с назначением

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве в закрытых помещениях для варки на пару, размораживания, разогрева, готовки, жарки на гриле, консервирования варкой и выпекания еды и напитков. Данный прибор предназначен для использования в быту и подобных условиях, таких как, например:

- кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и прочих предприятиях;
- фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;

-
- в частных гостевых домах.

Иное использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в руководстве пользователя, прибор может представлять опасность.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте порядок действий, описанный в данном руководстве.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Риск несет исключительно пользователь.

2.2 Общие правила безопасности

HINWEIS УКАЗАНИЕ

Для безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим указаниям по безопасности:

- ▶ Перед использованием прибора внимательно прочтите эти указания по использованию.
- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на видимые внешние повреждения. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ Пищевые термометры не подходят для использования с этим прибором.
- ▶ Прибор не предназначен для эксплуатации через внешний таймер или дистанционное управление.
- ▶ Прибор может использоваться детьми 8 лет и старше при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.

- ▶ Прибор и его соединительный провод нужно держать вне досягаемости детей младше 8 лет.
- ▶ Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Прибор не предназначен для сушки, подогрева или обогрева живых животных.
- ▶ Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной производителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительных рисков для пользователя.
- ▶ Неисправные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для использования в целях, указанных в данном Руководстве по эксплуатации. Использование едких химических веществ и паров запрещено. Прибор был разработан специально для разогрева, варки и сушки блюд, а не для промышленных целей и не для использования в лаборатории.

- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для домашнего, а не для коммерческого использования.
- ▶ **Внимание:** Прибор нельзя устанавливать над варочной поверхностью или над другим источником высоких температур, так как это может привести к повреждениям прибора и аннулированию гарантии.
- ▶ Прибор может работать только стоя отдельно. Эксплуатация прибора в шкафу запрещена.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для варки, размораживания и варки пищи на пару.
- ▶ Запрещается чистить прибор пароочистителем.
- ▶ Не погружайте прибор в воду и другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Использование поврежденного резервуара для воды запрещено. Опасность травм. Это может повредить прибор.
- ▶ В резервуар для воды наливайте только питьевую или дистиллированную воду.
- ▶ Не ставьте ничего на открытую дверь.
- ▶ Не тяните за шнур при извлечении вилки сетевого шнура из электрической розетки. Не переносите прибор за сетевой шнур.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Риск ожогов и ошпаривания

▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Продукты, нагреваемые с помощью данного прибора, а также используемая кухонная посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться. Горячий пар выходит из левой нижней части корпуса прибора. После приготовления горячий пар может оставаться внутри прибора и на дверце.

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечь и не ошпарить себя и других:

- ▶ Осторожно, возможен выход горячего пара из прибора. Опасность ошпаривания!
- ▶ Горячий пар может выходить из воздухо- и паровыпускного отверстия на передней стороне прибора. Во избежание повреждения прибора запрещается закрывать данное отверстие.
- ▶ Разогреваемые в Steam Chef напитки могут внезапно вскипеть (перегрев жидкости выше температуры ее кипения), поэтому необходимо обращаться с содержащими их емкостями осторожно.
- ▶ Ни в коем случае не используйте прибор с открытой дверцей. Неисправный или модифицированный предохранительный выключатель создает опасность ожогов и ошпаривания горячим паром. Не используйте прибор, если дверца или уплотнение дверцы повреждены.
- ▶ Не используйте печь для жарки во фритюре. Горячее масло может повредить детали печи и кухонные приборы и вызвать ожоги.

▲WARNING **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Извлекая продукты из печи, используйте кухонные прихватки или защитные перчатки.
- ▶ В частности, во избежание ожогов содержимое детских бутылочек и стеклянных банок с детским питанием необходимо перемешать или взболтать, а также проверить температуру перед употреблением.
- ▶ Кухонные приборы могут нагреваться вследствие передачи тепла от продуктов. Мы рекомендуем использовать в качестве защиты прихватки.
- ▶ Дверца и наружные поверхности прибора могут сильно нагреваться во время его эксплуатации. Во время работы прибора его доступные поверхности могут нагреваться до высоких температур. Не прикасайтесь к дверце и внешним поверхностям во время работы прибора.
- ▶ Внимание! При открывании крышек или снятии защитных пленок может выходить горячий пар.
- ▶ Предостережение: Прибор и его доступные части сильно нагреваются при использовании. Поэтому нельзя трогать нагревательные элементы, а детей младше 8 лет нельзя подпускать к прибору, или же необходимо постоянно держать их под присмотром.

2.3.2 Опасность возгорания

▲WARNING **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

При неправильном использовании прибора существует опасность возгорания вследствие воспламенения содержимого.

Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра, когда подогреваете или готовите приборы в емкостях из пластика, бумаги или других горючих материалов.
- ▶ Ни в коем случае не используйте прибор для хранения или сушки / разогрева воспламеняющихся материалов.
- ▶ Не подогревайте спирт в неразведенном состоянии.
- ▶ Нельзя включать пустой прибор.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для нагревания блюд и напитков. Использование микроволновой печи для сушки блюд или предметов одежды, для нагревания грелок, домашних тапочек, фильтрующих губок, влажных полотенец и т.п. может привести к травмам, возгораниям или пожару.
- ▶ Для снижения опасности возгорания во внутреннем пространстве печи:
 - a) Не оставляйте прибор без присмотра, если Вы разогреваете или готовите продукты в одноразовых емкостях из пластика или бумаги, так как существует опасность их воспламенения.
 - b) Перед нагревом снимайте с бумажных и пластиковых упаковок проволоочные скрепки.
 - c) В случае возникновения дыма необходимо выключить прибор или отсоединить штекер, а дверцу держать закрытой, чтобы погасить возможное возникшее воспламенение.
 - d) Избегайте долговременного перегрева масел и жиров. Перегретое масло или жир могут быстро воспламениться.
Ни в коем случае не тушить водой!
 - e) Не храните ничего внутри печи. Когда прибор не работает, его нельзя использовать для хранения бумажных предметов, кухонной утвари или продуктов.
- ▶ **Тщательно удаляйте остатки жира, образовавшиеся в приборе, так как иначе они могут воспламеняться.**

2.3.3 Опасность взрыва

▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При неправильном использовании прибора существует опасность взрыва из-за возникновения избыточного давления.

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Нельзя нагревать жидкости и другие продукты в закрытых емкостях, так как емкости могут взорваться.
- ▶ Не нагревайте в приборе яйца в скорлупе и целые вареные яйца, так как они могут взорваться и после окончания готовки.
- ▶ В продуктах с толстой кожурой, например, картофеле, целых тыквах, яблоках или каштанах перед приготовлением в приборе необходимо сделать проколы.

2.3.4 Опасность, исходящая от электрического тока!

▲GEFAHR ОПАСНОСТЬ Опасность для жизни от электрического тока!

Контакт с проводами или деталями прибора, находящимися под напряжением, опасен для жизни!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора. При контакте с соединительными элементами, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора

**GEFAHR**

ОПАСНОСТЬ Опасность для жизни от электрического тока!

- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Не прикасайтесь к прибору и сетевому шнуру мокрыми руками.

2.4 Первое использование

В этой главе содержатся важные указания по началу использования прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

2.5 Правила техники безопасности

**WARNUNG**

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Нельзя играть с упаковочными материалами. Существует опасность удушья.
- ▶ В связи с большим весом прибора для его транспортировки, а также распаковки и установки нужны два человека.

2.6 Комплектация и осмотр после транспортировки

В стандартную комплектацию Steam Chef входят следующие компоненты:

- Steam Chef
- Поддон для сбора жира
- Рукавица
- Паровыпускное отверстие
- Перфорированный противень
- Пекарный противень
- Руководство по использованию

**HINWEIS**

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и видимых повреждений.
- ▶ В случае некомплекта или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки следует немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

2.7 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, выполните нижеперечисленные операции:

Извлеките прибор из картонной коробки и снимите упаковочный материал.

Достаньте из варочной камеры расположенные там аксессуары и снимите с них упаковочный материал.

2.8 Устранение упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники устранения и поэтому могут быть утилизированы. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации "Зеленая точка".

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы при наступлении гарантийного случая можно было вновь надлежащим образом его упаковать.

2.9 Установка

2.9.1 Требования к месту установки

Для безопасного и бесперебойного использования прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Устанавливайте прибор на твердой, ровной, горизонтальной жаропрочной поверхности, достаточно прочной для прибора и самых тяжелых продуктов питания, которые в нем предполагается готовить.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.
- Устанавливайте прибор на высоте не менее 85 см от пола.
- Для корректной работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. Свободное пространство со всех сторон прибора должно составлять 20 см. Не ставьте ничего на прибор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
- Установка и монтаж данного прибора в нестационарных местах должна проводиться только специализированными предприятиями / специалистами, если обеспечиваются условия безопасного использования данного прибора.

2.10 Монтаж аксессуаров

Резервуар для воды

Перед приготовлением на пару выньте резервуар для воды и наполните его питьевой или дистиллированной водой. Установите резервуар для воды на место, проверив правильность установки.

В режиме парового приготовления запрещается использовать прибор с пустым резервуаром для воды.

Перфорированный противень

При работе прибора в режиме парового приготовления используйте перфорированный противень. Установите поддон для сбора жира на дно под противнем.

Противень

При работе прибора в режимах гриля и конвекции используйте пекарный противень.

Поддон для сбора жидкости

Поставьте поддон для сбора воды под прибор.

2.11 Подключение к сети

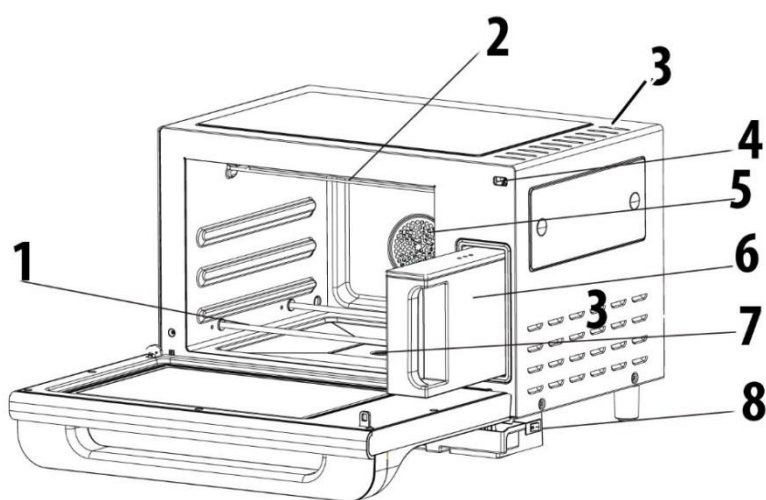
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Перед подключением прибора к сети сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждения прибора эти параметры должны совпадать.
В случае сомнений проконсультируйтесь с Вашим специалистом по электрике.
- Для подключения прибора к электросети можно использовать размотанный удлинитель сечением 1,5 мм² длиной не больше 3 метров. Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности возникновения пожара.
- Удостоверьтесь в целостности питающего провода, что он не протянут под газовой или электрической плитой, не поврежден и не лежит на горячих поверхностях или поверхностях с острыми краями.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А, отдельно от остальных потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

3 Конструкция и назначение

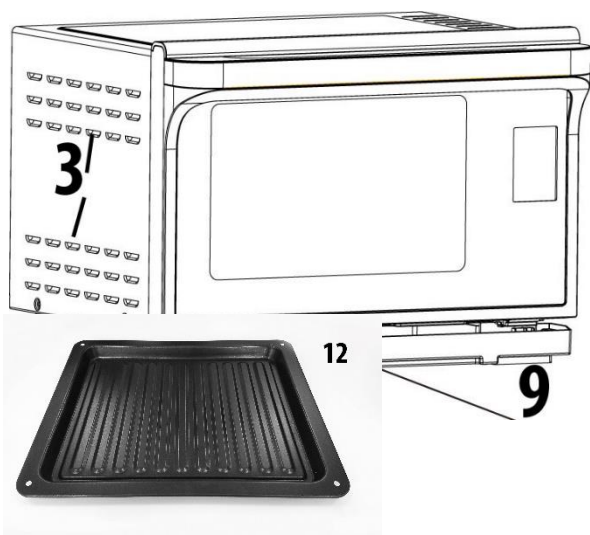
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

3.1 Описание



- 1 Нижний нагревательный элемент
- 2 Верхний нагревательный элемент
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Блокировочный фиксатор дверцы
- 5 Вентилятор
- 6 Резервуар для воды
- 7 Водосливное отверстие
- 8 Главный выключатель

- 9 Поддон для сбора воды
- 10 Отверстие для выпуска пара



- 11 Поддон для сбора жира
- 12 Пекарный противень
- 13 Перфорированный противень
- 14 Рукавица



HINWEIS

УКАЗАНИЕ

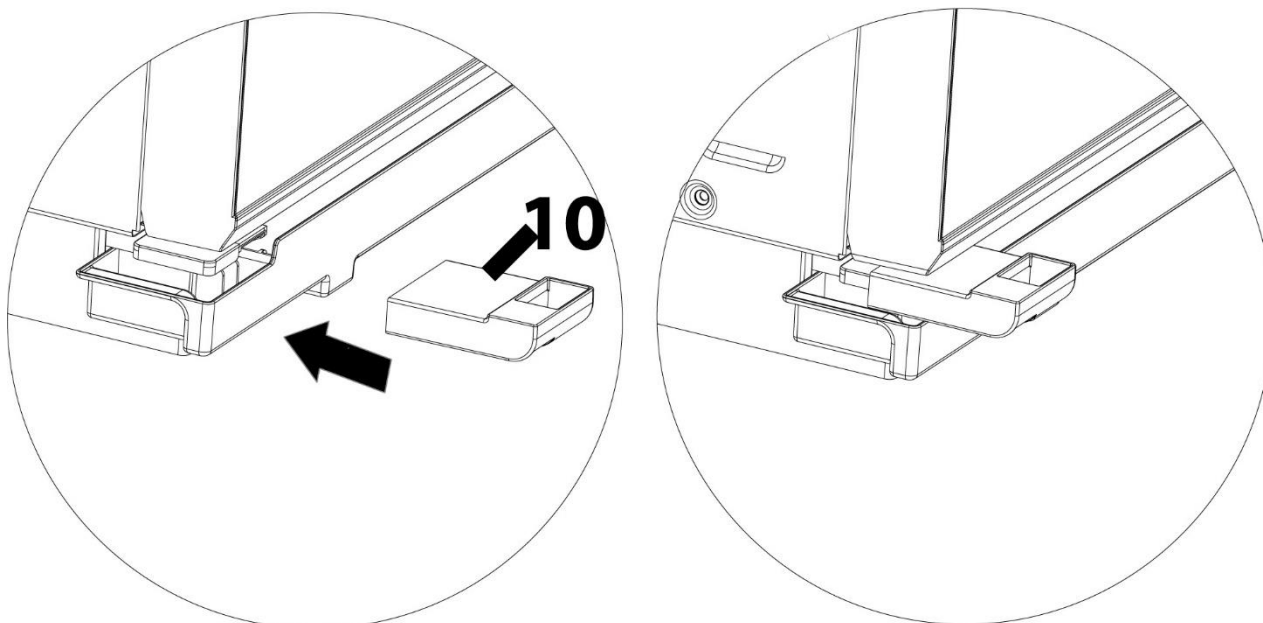
- ▶ Используйте прибор только с правильно установленным резервуаром для воды.
- ▶ После прекращения работы вентилятор может еще какое-то время работать, чтобы охладить прибор.
- ▶ Если вы использовали прибор 180 минут или дольше, перед повторным включением дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

- ▶ При максимальном заполнении резервуара для воды пар может генерироваться продолжительностью до часа.
- ▶ Прибор подает звуковой сигнал, когда резервуар для воды пуст. Затем добавьте воду и опорожните поддон под прибором.
- ▶ Жидкости из поддона нельзя заливать в резервуар для воды. Утилизируйте их.
- ▶ Отключайте прибор от сети после использования во избежание опасностей и для экономии энергии.
- ▶ Запрещается туго сворачивать, наматывать и перегибать сетевой шнур.

3.2 Первое использование

Удалите все аксессуары из прибора.

Вставьте паровыпускное отверстие (10) в прибор спереди слева.



Наполните жаропрочную емкость водой и нагрейте ее в течение не менее 10 минут как в режиме конвекционного, так и парового приготовления, а затем нагрейте емкость со свежей водой в режиме гриля с верхним и нижним нагревом.

Возможно отделение производственных остатков. Это нормально. Слейте остывшую воду. Затем на 20 минут включите режим стерилизации.

3.3 Элементы управления и индикация

Дисплей: отображается текущая температура, оставшееся время приготовления и статус приготовления. Температура на дисплее мигает до момента достижения прибором выбранной температуры. Затем раздается звуковой сигнал, и индикатор температуры горит постоянно. Прибор постоянно поддерживает выбранную температуру.



Режим «Пароварка»



Режим «Пароварка + Гриль»



Режим «Конвекция + Пароварка»



Режим «Конвекция»



Режим «Гриль с верхним и нижним нагревом»



Режим «Гриль с верхним нагревом»



Режим «Гриль с нижним нагревом»



Режим «Поддержание температуры»



Режим «Ферментация»



Режим «Стерилизация»



Режим «Разморозка»



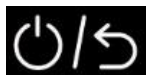
Режим «Меню»



Уменьшение/увеличение значения или выбор режима работы



Переключение между настройкой времени и температуры.



Активация настройки, длительное нажатие для включения/выключения, короткое нажатие для выхода.



Включение/выключение подсветки



Подтверждение и запуск

3.4 Звуковые сигналы

Для акустических сообщений прибор использует следующие звуковые сигналы:

- **Один звуковой сигнал:** Прибор принял введенную настройку
- **5 звуковых сигналов:** Окончание времени приготовления.

3.5 Защитные устройства



3.5.1 Предупредительные указания на приборе

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность, связанная с горячей поверхностью!

На верхней стороне корпуса расположено предостережение об опасности, связанной с горячими поверхностями. Поверхность прибора может быть очень горячей.

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности прибора. Опасность ожога!
- ▶ Не кладите и не ставьте на прибор никакие предметы.

3.5.2 Фиксатор дверцы

В фиксатор дверцы встроен предохранительный выключатель, который не дает прибору работать при открытой дверце.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Опасность ожога паром

Если данное защитное устройство неисправно или обойдено, вы подвергаете себя и других прямой опасности ожога горячим паром.

- ▶ Не используйте прибор с неисправным предохранительным выключателем.
- ▶ Не выводите это защитное приспособление из строя.

3.6 Заводская табличка

Заводская табличка с указанием параметров подключения и мощности находится на задней стороне прибора.

4 Обслуживание и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.

4.1 Принципы приготовления

- Мощность и время, необходимые для приготовления/подогрева пищи, зависят среди прочего от изначальной температуры, количества, типа и свойств блюда. Используйте самое короткое указанное время приготовления, и по необходимости продлевайте процесс готовки.
- В таких продуктах с плотной кожурой или скорлупой, как помидоры, колбаски, нечищенный картофель или баклажаны следует сделать по несколько проколов или надрезов, чтобы выходил возникающий пар и продукты не лопнули.

4.2 Подсказки по выбору посуды для готовки

При приготовлении на пару посуда должна выдерживать температуру не менее 150°C. При конвекционном приготовлении посуда должна выдерживать температуру не менее 250°C.

4.3 Открывание/закрывание дверцы

◆ Открывание дверцы

Откройте дверцу прибора за ручку. Если прибор включен, текущая программа готовки прервется.





▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ









- ▶ Прежде чем засовывать руки в варочную камеру, дайте ей чуть постоять открытой, чтобы вышел образовавшийся жар.
- ▶ Следите за тем, чтобы длинные волосы или предметы одежды не попали в дверцу.

◆ Закрывание дверцы

Закройте дверцу до щелчка фиксатора. Если запущенная программа приготовления была прервана открытием дверцы, текущая программа приготовления продолжится автоматически.

4.4 Режимы эксплуатации

	Температура в °C	Время с шагом в 1 минуту
 Режим «Пароварка»	80 – 115 ^{°*}	1-180
 Режим «Пароварка + Гриль»	120-220 ^{**}	1-180
 Режим «Конвекция + Пароварка»	120-220 ^{**}	1-180
 Режим «Конвекция»	40-220 ^{**}	1-180

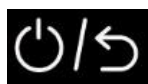
 Режим «Гриль с верхним и нижним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Гриль с верхним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Гриль с нижним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Поддержание температуры»	60	1-180
 Режим «Ферментация» (для брожения дрожжевого теста)	40	1-180
 Режим «Стерилизация»	100	1-180
 Режим «Разморозка»	60	1-180
 Режим «Меню»	Для выбора автоматических меню	

HINWEIS

УКАЗАНИЕ


- ▶ * Настройка с шагом в 5°C ** Настройка с шагом в 10°C
- ▶ Если резервуар для воды опустошается во время работы режима парового приготовления, раздается звуковой сигнал. Пожалуйста, залейте воду.

4.5 Быстрый пуск

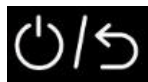


Активируйте настройку и выберите необходимый режим с помощью





. Подтвердите настройку по умолчанию с помощью  и запустите прибор напрямую.

4.6 Индивидуальная настройка



Активируйте настройку и выберите необходимый режим с помощью



. Подтвердите настройку с помощью . Если отображаются кнопки 


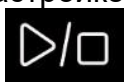


, можно установить температуру/время. Измените и отрегулируйте настройку



температуры с помощью , перейдите к настройке времени и установите его с



помощью . Запустите прибор с помощью . Прибор переключается обратно в главное меню без ввода или подтверждения значений.

4.7 Автоматические меню

Выберите автоматическое меню кнопками   и подтвердите нажатием



. Затем выберите необходимое автоматическое меню с помощью кнопок



и запустите нажатием



Индикация	Меню	Настройка
P:01	Рыба на пару (около 300 г)	Приготовление на пару при 115°C в течение 15 минут
P:02	Овощи на пару	Приготовление на пару при 115°C в течение 9 минут
P:03	Яичная смесь на пару (соотношение белка и желтка 1:1 без скорлупы и воды)	Приготовление на пару при 115°C в течение 11 минут
P:04	Батат на гриле или запеченный картофель	Приготовление на пару на 115°C в течение 5 минут, затем приготовление на гриле (верхний/нижний нагрев) при 200°C в течение 60 минут
P:05	Куриные крылышки на гриле	Гриль (верхний/нижний нагрев) при 220°C в течение 20 минут
P:06	Запеченный пирог	Конвекционное приготовление при температуре 150°C в течение 50 минут
P:07	Ягненок на гриле	Гриль (верхний/нижний нагрев) при 200°C в течение 20 минут
P:08	Креветки на пару	Приготовление на пару при 115°C в течение 13 минут
P:09	Рис на пару (соотношение риса и воды 1:1)	Приготовление на пару при 115°C в течение 30 минут
P:10	Ребрышки на гриле	Гриль (верхний/нижний нагрев) при 200°C в течение 30 минут

5 Очистка и уход

В этой главе содержатся важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

5.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Прежде чем начать чистку прибора, учтите следующие указания:


- ▶ Необходимо регулярно чистить прибор и удалять остатки от приготовления пищи. Недостаточная чистота прибора может привести к разрушению поверхности, которая в свою очередь негативно влияет на продолжительность срока службы прибора и может привести к опасному состоянию прибора, а также к поражению грибками и бактериями.
- ▶ Тщательно высушите прибор и резервуар для воды после остывания.
- ▶ Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите штекер из стенной розетки.
- ▶ После использования варочная камера еще горячая. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте варочную камеру после использования, как только она остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. В определенных ситуациях слишком сильные загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- ▶ Если в прибор попадет влага, электронные элементы могут быть повреждены. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь соскоблить стойкие загрязнения твердыми предметами.

5.2 Очистка

◆ Варочная камера и внутренняя сторона дверцы

▲WARNING ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Опасность возгорания

- ▶ **Тщательно удаляйте остатки жира, образовавшиеся в приборе, так как иначе они могут воспламениться.**

- Содержите варочную камеру прибора в чистоте. Вытирайте прилипшие к стенкам варочной камеры брызги или остатки продуктов с помощью влажной тряпки. При сильных загрязнениях прибора можно использовать мягкое чистящее средство.
- Чтобы удалить брызги и остатки продуктов, протрите дверцу, окошко и уплотнители двери влажной тряпкой. Остатки на уплотнителе дверцы могут помешать ее правильному закрыванию, и, как следствие, вызвать утечку пара. Вытрите осевший на дверце и в рабочей камере пар мягкой тканью.
- Регулярно пользуйтесь режимом стерилизации , рекомендованное время работы данного режима составляет не менее 30 минут. Таким образом прибор производит самостоятельную самоочистку.

-
- После чистки внутреннего пространства оставьте дверцу открытой, пока прибор не высохнет внутри.

◆ **Передняя сторона прибора и панель управления**

- Протрите переднюю часть прибора и панель управления мягкой влажной тряпкой. Следите за тем, чтобы не мочить панель управления. Используйте для очистки мягкую влажную ткань.

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

- ▶ Оставьте дверцу печи открытой, чтобы случайно не включить прибор.

◆ **Наружная поверхность корпуса**

- Протрите наружные поверхности прибора влажной тряпкой.

◆ **Принадлежности**

- Очистите аксессуары водой и чистящим средством, а затем тщательно высушите их.

◆ **Резервуар для воды/удаление накипи**

- Очистите резервуар водой с мягким моющим средством.
- Регулярно очищайте резервуар для воды смесью воды и уксуса, чтобы удалить всевозможные остатки накипи. Для этого включайте прибор со смесью два раза в месяц в течение 30 минут при температуре 100°C в режиме парового приготовления. Затем тщательно промойте резервуар для воды водой, чтобы удалить все остатки, а затем используйте режим стерилизации.

◆ **Вентиляционные отверстия**

Регулярно очищайте вентиляционные отверстия во избежание их закупорки.

6 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

6.1 Правила техники безопасности

▲ VORSICHT

ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистом, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и прибор может повредиться.

6.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки на дисплее появится код ошибки, описывающий ее причину.

Индикация	Описание
E-1/ E-2	Превышение температуры в рабочей камере /Превышение температуры в парогенераторе Система защиты от перегрева завершила текущую программу. После фазы остывания прибор можно снова включить.
E-3 E-4	Не достигается нужная температура. Выньте штекер из розетки. Подождите 10 минут. Повторить процесс.
E-5 E-6	Ошибка сенсора Прибор обнаружил ошибку одного из сенсоров и прекратил текущую программу. Выньте штекер из розетки. Подождите 10 минут. Повторить процесс.
E-7	Технический дефект Обратитесь в сервисную службу.

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если после достаточно долгого перерыва и повторного запуска прибора сообщения об ошибке не пропадают, прибор следует отправить для проверки в сервисную службу.

6.3 Причины и способы устранения неисправностей

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Выбранная программа не запускается.	Открыта дверца прибора	Закройте дверцу прибора
	Вилка не вставлена в розетку	Вставьте штекер в розетку
	Не включен предохранитель	Включить предохранитель
После истечения настроенного времени блюдо недостаточно разморозилось, нагрелось или не приготовилось.	Неправильно выбрано время или уровень мощности	Заново настройте время и уровень мощности Повторите процесс

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

7 Утилизация отслужившего прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В прочих отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в прочие отходы.

HINWEIS

УКАЗАНИЕ

- ▶ Для возврата и утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

8 Гарантия

На данное изделие мы даем гарантию в течение 24 месяцев с даты продажи. Гарантия распространяется на недостатки, вызванные производственными дефектами и дефектами материала.

При этом сохраняют силу Ваши законные гарантийные требования согласно § 439 и далее Поправок к Гражданскому кодексу.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные ненадлежащим обращением или использованием, а также дефекты, которые лишь незначительно влияют на работоспособность или ценность прибора. Кроме того, гарантийные требования не распространяются на быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, возникшие не по нашей вине, а также повреждения, которые появились вследствие ремонтных работ, выполненных не нами.

Прибор предназначен для частного (бытового) использования и имеет соответствующую конструкцию и мощностные характеристики.

Любое возможное его использование в коммерческих целях покрывается гарантией только если его нагрузка сопоставима с нагрузкой при частном использовании. Он не предназначен для полноценного коммерческого применения.

При обоснованных рекламациях мы по нашему выборуотремонтируем неисправный прибор или заменим его на исправный.

О явных изъянах следует сообщать в течение 14 дней после поставки.

Дальнейшие претензии исключены.

Для предъявления гарантийных требований просим связаться с нами перед возвратом прибора (обязательно с документом, подтверждающим покупку!).

9 Технические характеристики

Прибор	Пароварка, гриль и конвекционная печь
Имя	Steam Chef
Арт. номер	3066
Технические параметры подключения	220-240В~ 50/60Гц
Мощность	2100Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	510 x 350 x 495 мм
Размеры варочной камеры (Ш/В/Г)	350 x 210 x 300 мм
Вес нетто	13,4 кг