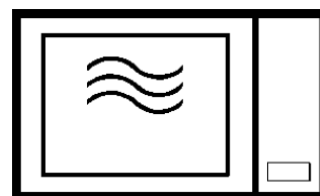


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Паровой шкаф

EDG 6400.1



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

163746-c

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой.

Пожалуйста, прочтите все разделы данного руководства перед тем как использовать прибор. Это обеспечит наилучший результат его работы и позволит избежать поломок и неполадок, вызванных неправильным обращением с прибором.

Мы рекомендуем сохранить данное руководство. В нем содержатся важные и полезные сведения о приобретенном Вами паровом шкафе. Эта информация может пригодиться как Вам, так и другим людям, которые будут пользоваться прибором.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковочного материала



Упаковка промаркирована символом Зеленой Точки.

Выбрасывайте упаковочные материалы в соответствующие контейнеры (картон и бумагу к бумаге, пластик к пластику и пр.), это обеспечит возможность их переработки и вторичного использования.

Мы рекомендуем Вам оградить маленьких детей от контакта с упаковкой прибора во избежание проглатывания или вдыхания мелких деталей упаковки.



Утилизация прибора

Данный прибор подпадает под действие Европейской Экологической Директивы 2002/96/ЕС об утилизации электрических и электронных приборов (WEEE), которые не должны утилизироваться стандартным образом через городскую систему вывоза мусора.

Подобные электроприборы должны утилизироваться отдельно, чтобы предотвратить возможный вред, который может быть нанесен здоровью людей или природе. Символ мусорного контейнера, перечеркнутого диагональным крестом, наносится на электроприборы для того, чтобы напомнить людям о том, что данный прибор должен утилизироваться особым образом.

Для уточнения условий утилизации прибора необходимо связаться со службой сервисной поддержки регионального дистрибьютора или организацией, продавшей прибор.

Перед утилизацией прибора приведите его в состояние, не позволяющее немедленно использовать его, путем отсоединения кабеля питания. Если кабель питания несъемный, перережьте его, предварительно отключив от сети электропитания.

Содержание

Инструкции по установке	4
До установки	4
После установки	4
Меры предосторожности	5
Описание прибора	7
Установки пользователя	8
Стартовые установки	8
Установка часов.....	8
Установка жесткости воды.....	9
Установка количества воды в резервуаре.....	9
Защитная блокировка прибора.....	10
Таймер.....	10
Основные функции	11
Функция пара	11
Функция разогрева и стерилизации	12
Дополнительные функции	13
Приготовление овощей.....	13
Приготовление рыбы.....	13
Приготовление мяса.....	14
Приготовление гарниров и десертов	14
Резервуар для воды	15
Работа прибора	17
Прерывание текущего режима	17
Изменение параметров режима.....	17
Отключение текущего режима.....	17
Окончание приготовления	17
Советы и рекомендации	19
Использование аксессуаров	19
Уход и чистка	25
Очистка рабочей камеры	25
Демонтаж направляющих	25
Демонтаж дверцы.....	26
Удаление накипи	27
Средство для удаления накипи.....	27
Процедура удаления накипи	28
Очистка парового шкафа	29
Внешняя поверхность	29
Внутренняя поверхность.....	29
Аксессуары	29
Устранение неполадок	30
Замена ламп подсветки	31
Технические характеристики	32
Дисплей.....	32
Описание функций	34
Технические характеристики	34
Установка	35

Инструкции по установке

До установки

Проверьте характеристики питания - вольтаж в сети должен совпадать с вольтажным диапазоном питания прибора.

Откройте дверцу парового шкафа и **выньте все аксессуары**, а также упаковочные и амортизирующие материалы.

Внимание! Передняя панель парового шкафа может быть покрыта **защитной пленкой**. Обязательно снимите ее перед использованием парового шкафа. Снимать пленку нужно аккуратно. Начать лучше с внутренней поверхности.

Убедитесь, что паровой шкаф не поврежден, не имеет дефектов и полностью укомплектован. Проверьте, правильно ли закрывается дверца, не повреждена ли ее внутренняя сторона, не повреждены ли внешняя поверхность парового шкафа.

При обнаружении повреждений свяжитесь с сервисной службой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВОЙ ШКАФ, если повреждены электрический кабель или штепсель, если паровой шкаф не работает должным образом, если он был поврежден или падал на пол. Во всех этих случаях мы рекомендуем связаться с сервисной службой.

Устанавливайте паровой шкаф на плоскую, надежно закрепленную поверхность.

Нельзя устанавливать паровой шкаф близко к другим источникам тепла, а так же радиоприемникам и телевизорам.

В процессе установки следите за тем, чтобы кабель электропитания не соприкасался с острыми металлическими поверхностями.

Обращаем Ваше внимание на то, что высокие температуры способны вызвать повреждение кабеля электропитания.

Устанавливайте паровой шкаф так, чтобы в любой момент времени у Вас был прямой и легкий доступ к кабелю и штепселю электропитания.

После установки

Паровой шкаф оснащен кабелем электропитания со штепселем, предназначенным для питания электроприборов, потребляющих электроток обычной домашней розетки (230-240 В, ~50 Герц).

Если паровой шкаф устанавливается в специальную стойку или встраивается в кухонную мебель, установка должна проводиться квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра. При таком варианте установки его возможно включить в электросеть напрямую с условием, что расстояние между контактами будет более 3 мм.

Внимание! Паровой шкаф должен быть заземлен.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, нанесенные людям или животным, а также имуществу при неправильном использовании прибора.

Паровой шкаф функционирует только в том случае, если его дверца правильно закрыта.

Перед первым использованием рекомендуется вымыть и высушить аксессуары, а так же сам паровой шкаф изнутри. При мытье пользуйтесь рекомендациями по очистке прибора, приведенными ниже.

Меры предосторожности



- **Внимание!** Не оставляйте работающий паровой шкаф без присмотра.
- **Внимание!** Увидев дым или открытое пламя, закройте двери и окна, чтобы перекрыть сильный приток кислорода, после чего выдерните из розетки штепсель или перережьте кабель электропитания.
- Перегретые жир и/или масло легко воспламеняются. На варочных поверхностях недопустим нагрев масла или жира, а так же фламелизация мяса, это опасно для жизни, здоровья и сохранности имущества. Во избежание взрывов никогда не тушите горящее масло водой. В случае возгорания постарайтесь максимально перекрыть доступ кислорода к воспламенившемуся предмету (накройте его плотной тканью или брезентом и закройте окна и двери) и вызовите пожарную бригаду.
- **Внимание!** Никогда не используйте при приготовлении блюд алкоголь. При перегреве он может стать причиной взрыва.
- **Внимание!** Не допускайте безнадзорного использования прибора детьми, людьми с недостаточным жизненным опытом, ограниченными физическими возможностями, а также умственными отклонениями. Присмотр за вышеуказанными лицами рекомендован даже в случае, если им были объяснены основные принципы пользования паровым шкафом. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Наблюдайте за детьми, находящимися в непосредственной близости от прибора – убедитесь, что они не играют с ним. Используйте систему защитной блокировки прибора.
- **Внимание!** В процессе работы прибор может сильно нагреваться. Будьте осторожны, избегайте касания разогретых внутренностей прибора открытыми участками кожи,

участками кожи, защищенными тонкой, синтетической или легковоспламеняющейся тканью. **Остерегайтесь ожогов!**

- **Внимание!** В процессе работы аксессуары прибора могут сильно нагреваться. Попросите детей отойти подальше.
- **Внимание!** При открывании парового шкафа в процессе приготовления будьте предельно осторожны – пар, горячий воздух и капли кипящей воды могут обжечь Вас! Отойдите в сторону, чтобы избежать возможной опасности.
- **Внимание!** Будьте осторожно при закрывании дверцы прибора, убедитесь, чтобы провода электропитания от других приборов. Штепсель, а особенно кабель, изготовлены из материалов, неспособных переносить высокие температуры. Чрезмерное их нагревание может привести к плавлению оплетки. **Существует опасность короткого замыкания.**

Паровой шкаф предназначен исключительно для домашнего приготовления еды.

Использование прибора промышленным или ненадлежащим образом недопустимо, а потому претензии, связанные с ущербом, причиненным неправильным его использованием, рассматриваться не будут.

Следуя советам, приведенным ниже, Вы с легкостью избежите большинства опасных и/или неприятных ситуаций:

- Никогда не оставляйте паровой шкаф без возможности вентиляции – не ставьте его в непроветриваемые отсеки и не перекрывайте доступ воздуха к вентиляционным отверстиям.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри прибора – они могут загореться при включении парового шкафа.
- Не используйте прибор в качестве сушилки.

Меры предосторожности

- Не используйте крепкие спиртные напитки (виски, бренди, шнапс, водка) и спирты в процессе приготовления пищи. Разогрев спиртосодержащих жидкостей приводит к тому, что молекулы спирта переходят в газообразное состояние, что, может послужить причиной взрыва.
- Внутренние части и детали парового шкафа (направляющие, контейнеры для продуктов и пр.) могут сильно нагреваться в процессе приготовления пищи – во избежание болезненных ожогов используйте специальные перчатки, прихватки или рукавицы для духовки.
- Не подвергайте дверцу парового шкафа давящим нагрузкам и не садитесь на открытую дверцу – петли дверцы выдерживают весьма небольшую нагрузку – всего 8 кг.
- Направляющие, на которые устанавливаются противни, также выдерживают нагрузку в 8 кг. Не перегружайте контейнеры, это может привести к поломке направляющих.

Очистка прибора

- Прибор остается горячим и после выключения. Остывание прибора до комнатной температуры может занять некоторое время. Будьте осторожны, проверяйте температуру па-

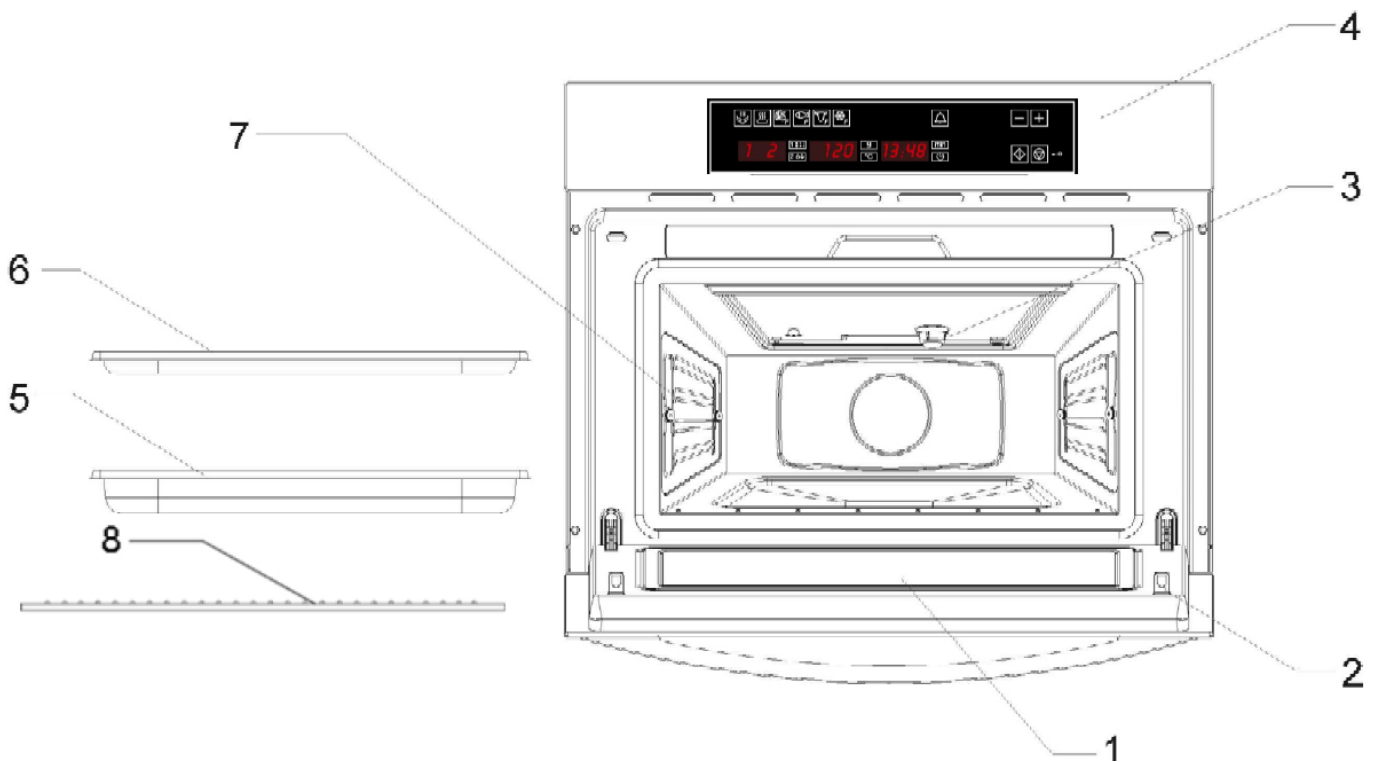
рового шкафа до того, как начнете ее чистить.

- Во избежание появления царапин и/или трещин на стеклянной части дверцы парового шкафа при чистке не используйте агрессивные зернистые чистящие средства, а также металлические скребки.
- Паровой шкаф будет функционировать гораздо лучше, если внутренняя поверхность дверцы и соприкасающиеся с ней части внутренней поверхности будут хорошо вымыты.
- В процессе общей чистки прибора следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Уход и чистка».

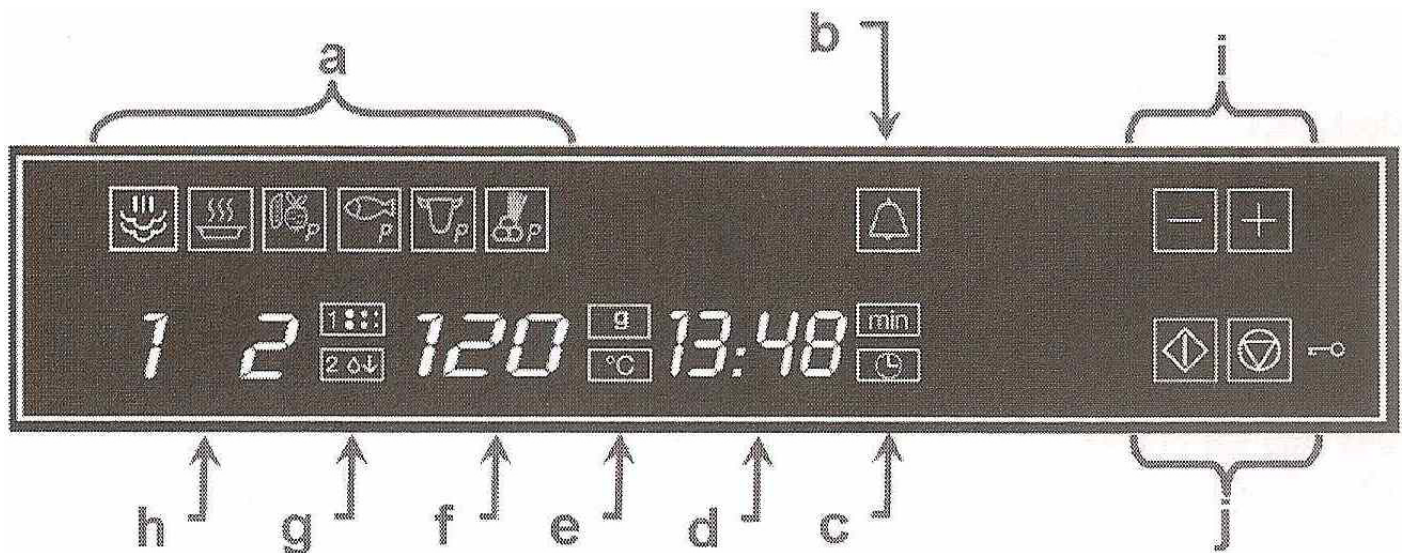
Ремонт

- Повреждения силового кабеля должны устраняться квалифицированными специалистами авторизированной сервисной службы во избежание причинения вреда жизни и здоровью пользователей. В процессе ремонта необходимы специальные инструменты.
- Ремонт и замена деталей могут производиться только квалифицированными специалистами сервисной службы.

Описание прибора



- 1. Стекло дверца
- 2. Подставки для горячих емкостей
- 3. Лампа подсветки
- 4. Панель управления
- 5. Противень
- 6. Перфорированный противень
- 7. Направляющие
- 8. Решетка



- a. Индикаторы режимов
- b. Индикатор таймера
- c. Индикаторы времени / времени приготовления / типа продуктов
- d. Дисплей и клавиши установки времени / времени приготовления / типа продуктов
- e. Клавиши установки температуры / групп продуктов
- f. Дисплей и клавиши установки температуры приготовления / веса продуктов
- g. Индикатор уровня воды / очистки от накипи
- h. Дисплей и клавиши уровня воды / очистки от накипи
- i. Клавиши «+» и «-»
- j. Клавиши «Старт» и «Стоп»

Установки пользователя

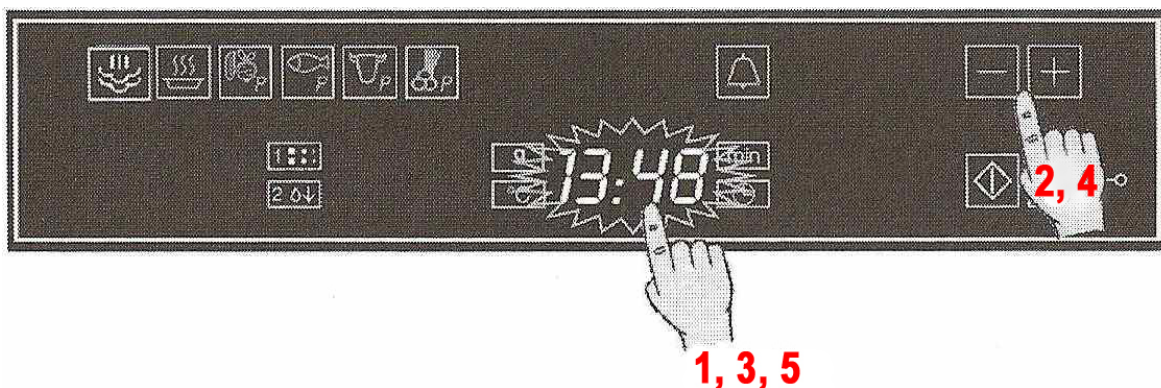
Стартовые установки

После подключения электропитания (независимо от того, в первый ли раз Вы подключили паровой шкаф или электроснабжение было восстановлено после его отключения) индикатор часов начнет мигать, указывая на то, что время выставлено некорректно.

Паровой шкаф не будет работать до установки корректного времени и выбора жесткости воды.

Процесс установки времени и типа воды описан ниже.

Установка часов



1. Нажмите на клавишу выбора режима часов (в этом нет необходимости после первого или последующего подключения электропитания). Начнут мигать цифры часов.
2. Для корректировки значения часов воспользуйтесь клавишами «+» и «-».
3. Нажмите на клавишу выбора режима часов. Начнут мигать цифры минут.
4. Для корректировки значения минут воспользуйтесь клавишами «+» и «-».
5. Нажмите на клавишу выбора режима часов.

Включение / выключение индикации часов

Если Вас беспокоит или раздражает индикатор часов, нажмите и удерживайте клавишу выбора режима часов и удерживайте ее в течение 3 секунд. Индикаторы часов и минут пропадут, останутся только разделяющие их точки.

Если Вы хотите возвращения отключенных индикаторов часов и минут, нажмите и удерживайте клавишу выбора режима часов и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Установки пользователя

Установка жесткости воды

Прибор оснащен системой, сообщающей Вам о необходимости проведения процедуры удаления накипи. Для своевременного оповещения о необходимости очистить паровой шкаф от накипи необходимо установить индикатор жесткости воды (с учетом действия устройств, смягчающих воду).

Для правильного выбора типа жесткости воды сделайте следующее:

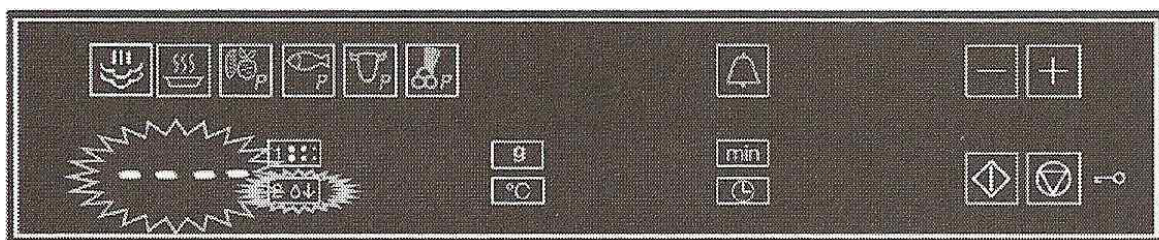
1. Нажмите клавишу выбора режима очистки от накипи. На дисплее замигает цифра, соответствующая выбранному типу воды (нет

необходимости нажимать клавишу при первом включении прибора в сеть или после сбоя в сети электроэнергии).

2. Для выбора другого типа воды воспользуйтесь клавишами «+» и «-», цифра на дисплее изменится (см. таблицу выше), тип воды будет изменен.
3. Нажмите клавишу выбора режима очистки от накипи, чтобы зафиксировать значение параметра. После этого на дисплее отобразится текущее время.

Тип воды	Жесткость воды по международным стандартам				На дисплее
	Ca+Mg (ppm)	Великобритания [°eH]	Франция [°dF]	Германия [°dH]	
Мягкая вода	0-150	0-11	0-15	0-8	1
Нормальная вода	151-350	12-25	16-35	9-20	2
Жесткая вода	351-500	26-35	36-50	21-28	3

Установка количества воды в резервуаре

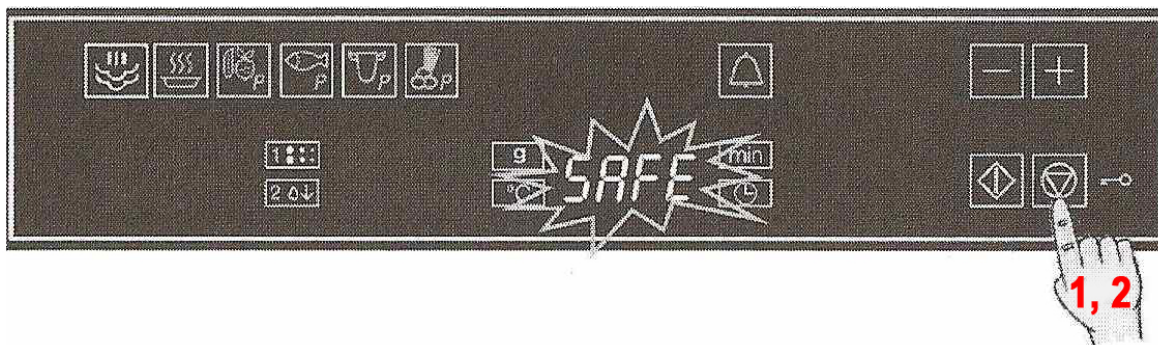


После установки жесткости воды на дисплее появится индикатор количества воды «- - -». Опорожните резервуар и

дождитесь, пока индикатор количества воды перестанет гореть.

Установки пользователя

Защитная блокировка прибора



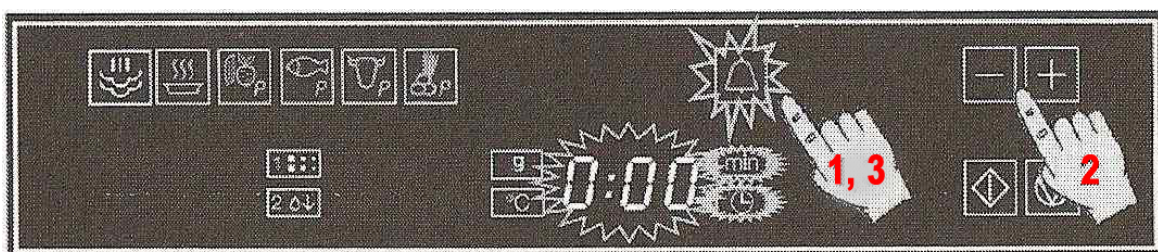
Прибор оснащен функцией блокировки панели управления (например, чтобы дети не могли играть с прибором).

1. Для блокировки прибора нажмите и 3 секунды удерживайте клавишу «Стоп». Прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее высветится «SAFE». Паровой шкаф перейдет в

режим блокировки и не сможет быть использован до отключения блокировки.

2. Для разблокировки прибора нажмите и 3 секунды удерживайте клавишу «Стоп». Прибор подаст звуковой сигнал, и на дисплее снова отобразится значение часов.

Таймер



Таймер может использоваться вне зависимости от того, в каком режиме работает прибор.

Для установки таймера сделайте следующее:

1. Нажмите клавишу таймера. Загорится индикатор сенсорной клавиши. Замигает дисплей часов.
2. Для установки необходимого временного интервала воспользуйтесь клавишами «+» и «-».
3. Нажмите клавишу таймера. Таймер начнет обратный отсчет.

В момент, когда обратный отсчет закончится, прибор издаст звуковой сигнал, который будет повторяться каждые 30

секунд до тех пор, пока не будет нажата клавиша таймера или клавиша «Стоп».

Во время работы таймера горит соответствующий индикатор.

Дисплей и индикаторы показывают следующее:

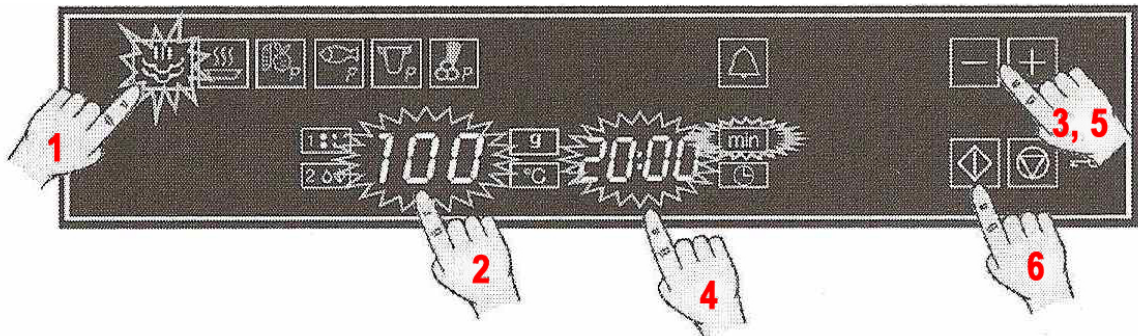
1. Если не запущена ни одна из функций, на дисплее отобразится обратный отсчет таймера.
2. Если запущена та или иная функция, на дисплее отобразятся ее параметры. Для того чтобы узнать, сколько осталось времени, нажмите клавишу таймера – на дисплее на 10 секунд отобразятся показания таймера.

Основные функции

Функция пара

Используйте эту функцию для приготовления любых овощей, риса, рыбы и мяса. Данный режим одинаково подходит для одновременного приготовления и

подогрева пищи, а так же размораживания полуфабрикатов. Кроме того, он подходит для приготовления варенья, а также плодово-ягодных сиропов.

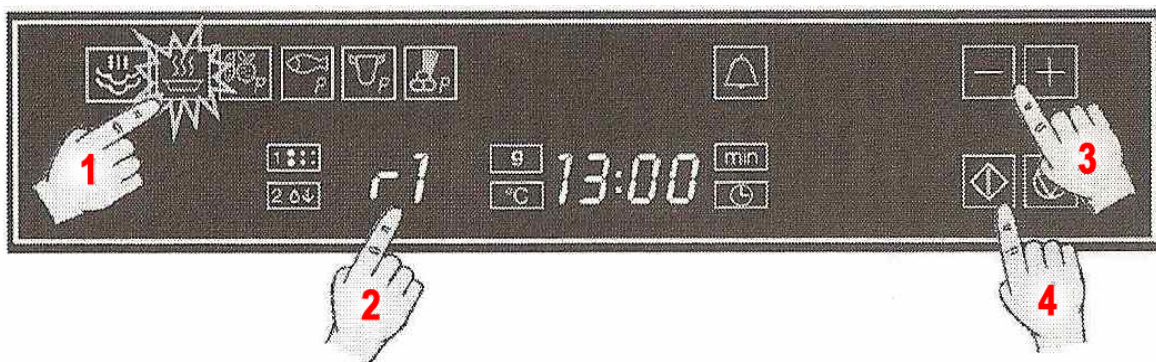


1. Выберите функцию пара. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки температуры посредством нажатия соответствующей клавиши. На индикаторе отобразится текущее значение температуры. Если клавиша выбора температурного режима не нажата, приготовление будет производиться при температуре 100 °С.
3. Для корректировки температуры пара воспользуйтесь клавишами «+» и «-».
4. Для изменения времени приготовления нажмите клавишу установки времени приготовления. Загорится соответствующий индикатор. Это является дополнительной функцией. Если Вы не хотите устанавливать время приготовления, перейдите к пункту 6.
5. Для корректировки значения времени приготовления воспользуйтесь клавишами «+» и «-» (например, 20 минут).
6. Для начала процесса приготовления нажмите клавишу «Старт».

Основные функции

Функция разогрева и стерилизации

Используйте эту функцию для стерилизации, приготовления варенья и разогрева готовых блюд.

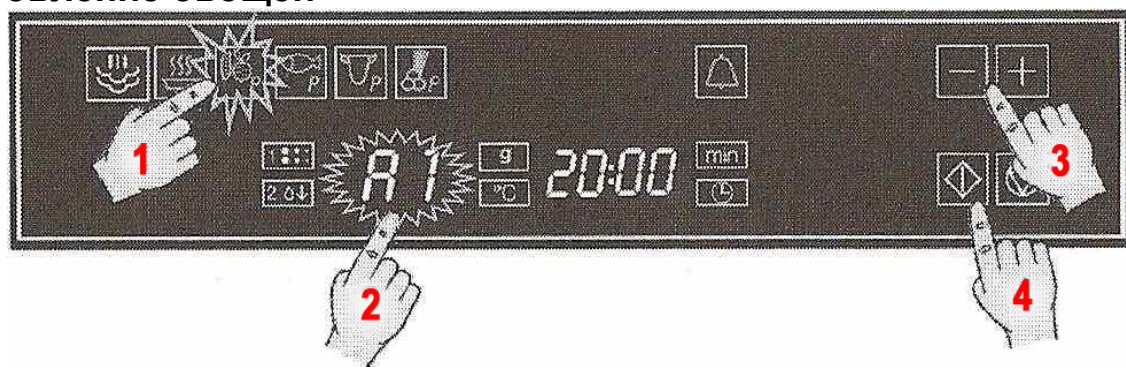


1. Выберите функцию разогрева. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки установок группы продуктов посредством нажатия соответствующей клавиши – загорится соответствующий индикатор.
3. Для корректировки установок группы продуктов воспользуйтесь клавишами «+» и «-», например, «r 1» (группы продуктов приведены в таблице ниже).
4. Для начала процесса разогрева / стерилизации нажмите клавишу «Старт».

На дисплее	Группа продуктов	T, °C	Время (мин)	Уровень
r 1	Блюдо в тарелке	100	13	
r 2	Замороженное готовое блюдо	100	18	Выньте контейнер из упаковки и поставьте его на решетку
r 3	Фасоль	100	35	Стерилизация: данные приведены для сосуда объемом в 1 литр, доверху наполненного продуктом
r 4	Вишня	80	35	
r 5	Слива	90	35	

Дополнительные функции

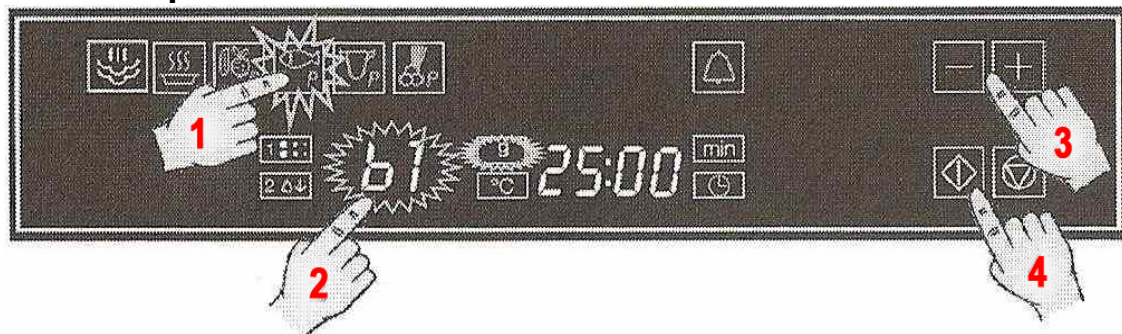
Приготовление овощей



1. Выберите функцию приготовления овощей. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки установок группы продуктов посредством нажатия соответствующей клавиши – загорится соответствующий индикатор.
3. Для корректировки установок группы продуктов воспользуйтесь клавишами «+» и «-», например, «А 1» (группы продуктов приведены в таблице ниже).
4. Для начала процесса приготовления овощей нажмите клавишу «Старт».

На дисплее	Группа продуктов	Т, °С	Время (мин)
А 1	Брокколи (соцветия)	100	20
А 2	Цветная капуста (соцветия)	100	25
А 3	Картофель (кусочки)	100	25
А 4	Горох	100	15
А 5	Спаржа	100	25

Приготовление рыбы

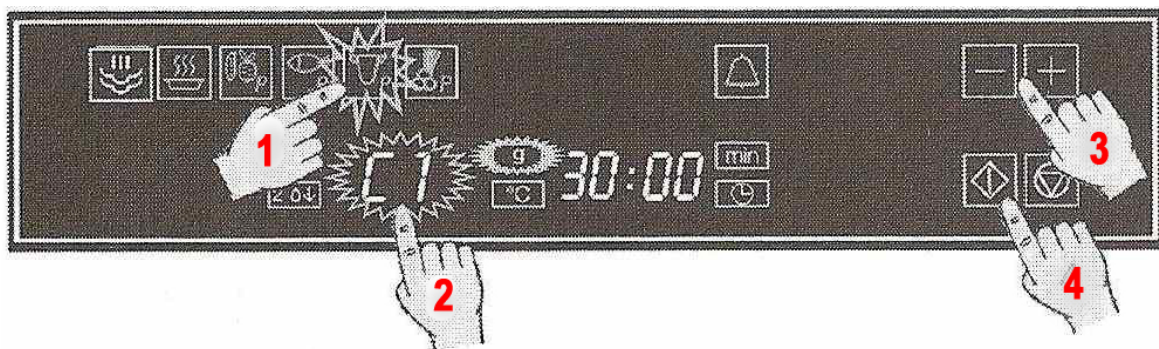


1. Выберите функцию приготовления рыбы. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки установок группы продуктов посредством нажатия соответствующей клавиши – загорится соответствующий индикатор.
3. Для корректировки установок группы продуктов воспользуйтесь клавишами «+» и «-», например, «b 1» (группы продуктов приведены в таблице ниже).
4. Для начала процесса приготовления рыбы нажмите клавишу «Старт».

На дисплее	Группа продуктов	Т, °С	Время (мин)
b 1	Форель	80	25
b 2	Креветки	90	15
b 3	Рыбное филе	80	18
b 4	Мидии	100	25
b 5	Лобстер	100	30

Дополнительные функции

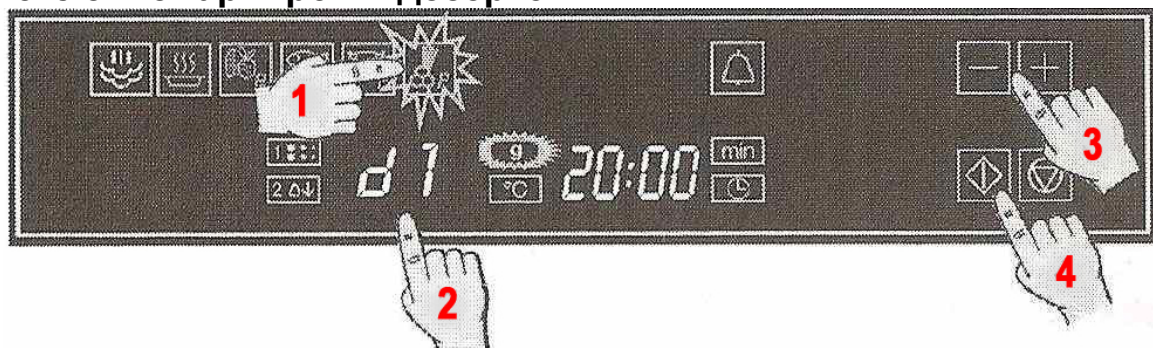
Приготовление мяса



1. Выберите функцию приготовления мяса. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки установок группы продуктов посредством нажатия соответствующей клавиши – загорится соответствующий индикатор.
3. Для корректировки установок группы продуктов воспользуйтесь клавишами «+» и «-», например, «С 1» (группы продуктов приведены в таблице ниже).
4. Для начала процесса приготовления мяса нажмите клавишу «Старт».

На дисплее	Группа продуктов	Т, °С	Время (мин)
С 1	Куриная грудка	100	30
С 2	Свиная вырезка (кусочки)	100	45
С 3	Эскалоп из индейки	100	20
С 4	Свинина (филе)	100	25
С 5	Сосиски	90	15

Приготовление гарниров и десертов



1. Выберите функцию разморозки и приготовления пищи. Загорится соответствующий индикатор.
2. Войдите в режим корректировки установок группы продуктов посредством нажатия соответствующей клавиши – загорится соответствующий индикатор.
3. Для корректировки установок группы продуктов воспользуйтесь клавишами «+» и «-», например, «d 1» (группы продуктов приведены в таблице ниже).
4. Для начала процесса приготовления гарнира или десерта нажмите клавишу «Старт».

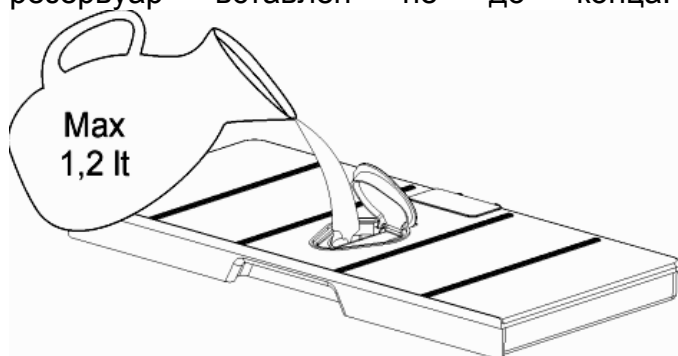
На дисплее	Группа продуктов	Т, °С	Время (мин)
d 1	Сладкое тесто	100	20
d 2	Дрожжевое тесто	100	25
d 3	Опарное тесто	100	30
d 4	Рис	100	35
d 5	Чечевица	100	40

Резервуар для воды

Наполнение резервуара

Все функции парового шкафа активны лишь в том случае, когда резервуар наполнен водой. Залейте свежую холодную питьевую воду в резервуар до отметки «MAX» (около 1 литра) и поставьте его на место. Отсек резервуара расположен выше рабочей области.

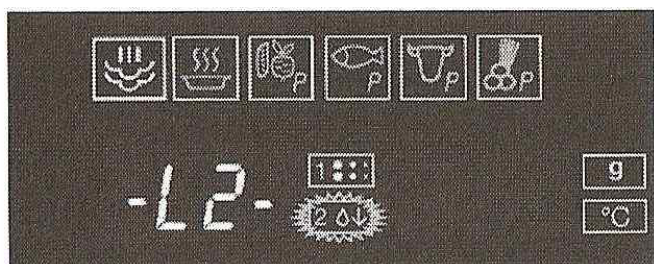
Надпись «rES» на индикаторе означает, что резервуар вставлен не до конца.



Индикатор количества воды

Существует 3 вида индикации наполнения резервуара водой:

На дисплее	Количество воды (%)
- L0 -	0-20
- L1 -	20-60
- L2 -	60-100



Количество оставшейся в резервуаре воды отображается на соответствующем дисплее.

Примечание: Чтобы долить воды в резервуар, необходимо полностью извлечь его из прибора. Наполнив резервуар, подождите 20 секунд и только потом верните его в рабочее положение.

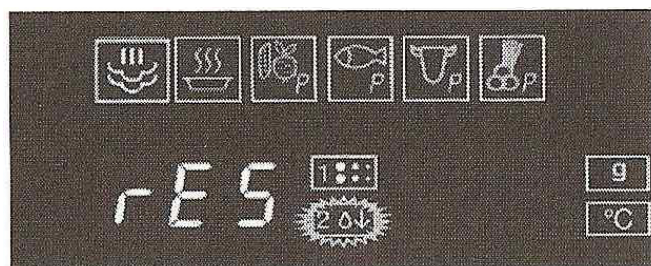
Повторное заполнение резервуара

Заполненного резервуара хватает на 50-60 минут работы прибора. Тем не менее, возможны ситуации при которых требуется долив воды в резервуар. В таких случаях загорается индикатор количества воды «- L0 -».

Внимание! При доливе заливайте в резервуар не более 0,5 литра воды. Слишком большое количество долитой воды может привести к тому, что откачанная в резервуар вода переполнит его и прольется.

Сообщение о неправильном положении резервуара

Если резервуар удален из прибора или находится в неправильном положении, на дисплее отобразится сообщение «rES».



Для того чтобы сбросит это сообщение установите резервуар правильным образом.

Резервуар для воды

Опорожнение резервуара

Когда прибор выключен, неизрасходованная вода откачивается обратно в резервуар. Во время обратной откачки воды в резервуар на дисплей выводится сообщение «PUMP». Это сообщение будет гореть до тех пор, пока вода не достигнет температуры 75°C и не сможет быть откачана обратно в резервуар.

Внимание: Резервуар может быть горячим. Остерегайтесь ожогов!

После того, как вода будет возвращена в резервуар, на дисплее высветится «DEP». Необходимо будет произвести следующие действия:

1. Извлеките резервуар, опорожните, просушите его и установите на место.
2. Очистите рабочую камеру парового шкафа и дайте ей высохнуть.
3. Оставьте паровой шкаф с открытой дверцей, чтобы рабочая камера могла окончательно остыть и просохнуть.

Важное примечание: После каждого использования парового шкафа необходимо вынимать резервуар, опорожнять его и просушивать. Эта процедура защитит Ваш паровой шкаф от плесени и неприятного запаха.

В случае, когда резервуар не был извлечен и опорожнен, новый цикл приготовления начнется с сообщением «DEP» на дисплее.

Это сообщение может быть удалено с дисплея нажатием клавиши «Стоп» и запуска нового цикла приготовления без извлечения и опорожнения резервуара.

Работа прибора

Прерывание текущего режима

Паровой шкаф оснащен системой удаления пара из рабочей камеры, предотвращающей его резкий выброс в момент открывания дверцы прибора.

Цикл приготовления может быть прерван в любое время путем однократного нажатия на клавишу «Стоп».

Эта процедура занимает около 3 минут и после ее окончания на дисплее высветится «VAP».

Внимание! При открывании дверцы прибора в процессе приготовления или до окончания цикла приготовления, будьте предельно аккуратны – горячий воздух и пар могут обжечь Вас. Отойдите в сторону, чтобы избежать возможной опасности.

При открывании дверцы до окончания цикла приготовления произойдет следующее:

- Нагнетание пара прервано.
- Стенки рабочей области горячие – осторожно, не обожгитесь!
- Отсчет времени остановлен и часы показывают количество времени, оставшееся до конца цикла приготовления.

В это время Вы можете сделать следующее:

1. Перевернуть приготавливаемые продукты или проверить их степень готовности.
2. Изменить режим приготовления.

Чтобы перезапустить процесс приготовления закройте дверцу парового шкафа и нажмите клавишу «Старт».

Изменение параметров режима

Длительность цикла приготовления и температурный режим могут быть изменены в процессе функционирования прибора или в момент, когда процесс приготовления прерван.

1. Изменение длительности цикла производится с помощью клавиш «+» и «-». Новое значение параметра вступит в силу немедленно.
2. Для того чтобы изменить температурный режим, нажмите соответствующую клавишу и установите необходимое значение температуры клавишами «+» и «-». Подтвердите свой выбор нажатием клавиши выбора режима.

Отключение текущего режима

Если Вы хотите остановить процесс приготовления, дважды нажмите клавишу «Стоп». Прибор подаст три звуковых сигнала, на дисплей выводится сообщение «END».

Окончание приготовления

Когда заканчивается цикл приготовления или в случае принудительного выключения цикла при помощи клавиши «Стоп», запускается режим удаления пара.

Прибор постепенно удалит пар из рабочей камеры для того, чтобы предотвратить его резкий выброс в момент открывания дверцы прибора.

Эта процедура занимает около 3 минут и после ее окончания на дисплее высветится «VAP».

В момент окончания процесса прибор подаст звуковой сигнал и на индикаторе высветится надпись «END».

Внимание! При открывании дверцы прибора в процессе приготовления или до окончания цикла приготовления, будьте предельно аккуратны – горячий воздух и пар могут обжечь Вас. Отойдите в сторону, чтобы избежать возможной опасности.

Работа прибора

Паровой шкаф будет подавать звуковой сигнал каждые 30 секунд до тех пор, пока не будет нажата клавиша «Стоп».

Внутренний вентилятор будет работать еще некоторое время после остановки прибора. Это нужно для того, чтобы уменьшить температуру внутри парового шкафа.

Когда вода будет откачана в резервуар, на дисплее высветится «DEP», и Вы сможете извлечь его.

Выньте и просушите резервуар, дайте остыть рабочей камере, после чего очистите и просушите ее. Оставьте дверцу прибора открытой, это позволит паровому шкафу окончательно высохнуть. После высыхания парового шкафа закройте дверцу.

Советы и рекомендации

Использование аксессуаров

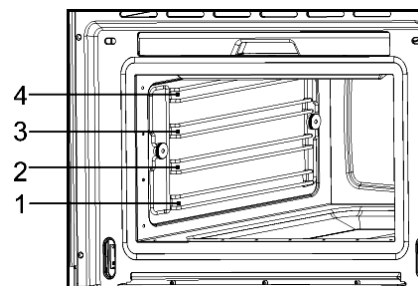
Перфорированный противень подходит для приготовления свежих или замороженных овощей, мяса и птицы. Обращаем Ваше внимание на то, что при использовании перфорированного противня на 1 уровне обязательно должен быть установлен обычный неперфорированный противень. Это защитит Ваш паровой шкаф от сильного загрязнения жиром и жидкостями, капаящими с продуктов. Перфорированный противень обычно устанавливается на 2 уровень. Обычный противень используется для приготовления продуктов, чувствительных к сильному влиянию пара (компоты и выпечки).

Решетка используется при приготовлении в посуде, как, например, пиалы или тарелки с разогреваемой пищей.

Рыба

Рыба	Масса, г.	T, °C	Время (мин)	Противень	Уровень
Морской окунь	800-1200	80	30-40	Перфорированный	2
Форель	4×250	80	20-25	Перфорированный	2
Филе лосося	500-1000	80	15-25	Перфорированный	2
Филе форели	1000-1200	80	25-35	Перфорированный	1/2
Королевские креветки	500-1000	80	15-20	Перфорированный	2
Мидии	1000-1500	100	25-35	Перфорированный	2
Филе палтуса	500-1000	80	20-25	Перфорированный	2
Моллюск	500-1000	100	10-20	Перфорированный	2
Омар	800-1200	100	25-30	Перфорированный	1/2
Филе трески	1000-1200	80	20-25	Перфорированный	2
Голубые мидии	1000-1200	100	15-25	Перфорированный	2
Речная форель	4×250	80	25-30	Перфорированный	2
Пикша	1000-1200	80	20-25	Перфорированный	2
Филе тунца	500-1000	80	15-20	Перфорированный	2
Судак	4×250	80	25-30	Перфорированный	2

Более подробная информация приведена в таблицах.



Значения температуры и времени в таблицах отображают лишь рекомендуемое значение. Фактическое время обработки продуктов может изменяться в зависимости их типа и качества.

Советы и рекомендации

Мясо

Мясо	Масса	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Куриный окорочок	4-10 шт	100	40-45	Перфорированный	2
Куриная грудка	4-6 шт	100	25-35	Перфорированный	2
Свиная вырезка	500-1000 г	100	40-50	Перфорированный	2
Эскалоп из индейки	4-8 шт	100	20-25	Перфорированный	2
Свинина – филе	4-8 шт	100	20-30	Перфорированный	2
Сосиски		80-100	10-15	Перфорированный	2

Яйца

Яйца	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Яйца «в мешочек»	100	10-15	Решетка	2
Яйца «вкрутую»	100	15	Решетка	2
Яйца «всмятку»	100	10-12	Решетка	2

Гарнир

Гарнир	Масса	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Перловая крупа + жидкость	200 г+400 мл	100	30-35	Решетка и стеклянная емкость	2
Манная крупа + жидкость	200 г+ 300 мл	100	10-20	Решетка и стеклянная емкость	2
Чечевица + жидкость	200 г+375 мл	100	20-50	Решетка и стеклянная емкость	2
Рис + жидкость	200 г+250 мл	100	25-40	Решетка и стеклянная емкость	2

Советы и рекомендации

Овощи

Овощ		Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Баклажан	рубленный	100	15-20	Перфорированный	2
Бобы		100	35-45	Перфорированный	2
Брокколи	соцветия с ножками	100	25-30	Перфорированный	2
Брокколи	соцветия с ножками	100	15-20	Перфорированный	2
Цветная капуста	соцветия	100	25-30	Перфорированный	2
Цветная капуста	целиком	100	40-45	Перфорированный	1
Горох		100	30-35	Перфорированный	2
Фенхель	рубленный	100	15-20	Перфорированный	2
Фенхель	половинка	100	20-30	Перфорированный	2
Картофель «в мундире»	мелкий целиком	100	20-25	Перфорированный	2
Картофель «в мундире»	крупный целиком	100	40-50	Перфорированный	2
Картофель чищенный	нарезанный	100	20-25	Перфорированный	2
Турнепс, репа	соломка	100	20-25	Перфорированный	2
Стручковый горошек		100	15-20	Перфорированный	2
Морковь	соломка	100	25-30	Перфорированный	2
Кукуруза в початках		100	50-60	Перфорированный	2
Болгарский перец	соломка	100	12-15	Перфорированный	2
Острый перец		100	12-15	Перфорированный	2
Грибы	четвертинки	100	12-15	Перфорированный	2
Лук-порей	рубленный	100	10-12	Перфорированный	2
Брюссельская капуста		100	25-35	Перфорированный	2
Сельдерей	соломка	100	15-20	Перфорированный	2
Спаржа		100	20-35	Перфорированный	2
Шпинат		100	12-15	Перфорированный	2
Корень сельдерея		100	25-30	Перфорированный	2
Кабачок	соломка	100	12-18	Перфорированный	2

Советы и рекомендации

Тесто

Тесто	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Сладкое тесто	100	20-30	Противень	2
Сладкое дрожжевое тесто	100	15-20	Противень	2
Дрожжевое тесто	100	15-25	Противень	2
Хлебное тесто	100	20-25	Противень	2
Опарное тесто	100	25-30	Противень	2

Десерт

Десерт	Масса	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Яблочный десерт	500-1500 г	100	15-25	Противень	2
Грушевый десерт	500-1500 г	100	25-30	Противень	2
Крем-брюле		80	20-25	Решетка и стеклянная емкость	2
Крем-карамель		80	25-30	Решетка и стеклянная емкость	2
Йогурт		40	240-360	Решетка и стеклянная емкость	2
Персиковый десерт	500-1500 г	100	15-20	Противень	2

Фрукты и ягоды (стерилизация, приготовление варенья)

Фрукт/ягода	Масса	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Груша	4-6 литровых банок	100	30-35	Решетка	1
Вишня	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка	1
Персик	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка	1
Слива	4-6 литровых банок	80	30-35	Решетка	1

Советы и рекомендации

Разогревание

Подогрев	Количество	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Тарелка	1-2	100	12-15	Решетка	2
Тарелка	3-4	100	15-20	Решетка	2
Полуфабрикат		100	15-20	Решетка	2

Бланширование

Овощи	Количество	Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Фасоль, лук-порей		100	10-12	Перфорированный	2
Кудрявая капуста	1000-2000 г	100	12-16	Перфорированный	2
Савойская капуста	10-20 шт	100	12-15	Перфорированный	2
Белокачанная капуста, кочан	2000-2500 г	100	30-45	Перфорированный	1
Томаты очищенные		80	12	Решетка	2

Размораживание

Овощи/гарниры		Т, °С	Время (мин)	Противень	Уровень
Брокколи	соцветия с ножками	100	15-20	Перфорированный	2
Овощная смесь		100	15-20	Перфорированный	2
Листья шпината	порция	100	10-15	Противень	2
Цветная капуста	соцветия	100	15-20	Перфорированный	2
Горох		100	15-25	Перфорированный	2
Кудрявая капуста	большая порция	100	25-35	Противень	2
Морковь	соломка	100	15-20	Перфорированный	2
Брюссельская капуста		100	20-25	Перфорированный	2
Спаржа		100	25-30	Перфорированный	2
Готовое блюдо		100	по необходимости	Решетка	2
Хлеб		100	10-25	Решетка	2
Рис		100	15-25	Противень	2
Чечевица		100	15-20	Противень	2
Макаронные изделия		100	15-20	Противень	2

Советы и рекомендации

Приготовление на двух уровнях

Когда Вы готовите на двух уровнях одновременно, продукты, которые должны быть приготовлены на гриле, должны находиться выше всех прочих продуктов.

При приготовлении на двух уровнях Вы можете поместить в паровой шкаф керамическую посуду, стеклянную посуду и посуду из нержавеющей стали.

Противень, перфорированный или обычный, устанавливается на 1 уровень и может использоваться с двумя уровнями гриля над ним.

Различное для готовящихся продуктов время приготовления регулируется следующим образом: продукты с наибольшим временем до готовности помещаются выше, а продукты с наименьшим временем до готовности размещаются ниже.

ПРИМЕР: Нужно приготовить овощи, картофель и рыбу.

Поместите овощи и картофель в подходящую посуду и разместите их на втором или третьем снизу уровнях парового шкафа на решетке.

Поместите рыбу на первый уровень парового шкафа.

Если Вы используете перфорированный противень для приготовления рыбы, то обычный противень должен быть помещен под него, чтобы собирать сок, капающий с рыбы. Таким образом, прибор останется чистым.

Время приготовления: Овощи и картофель - 25-35 минут.

Время приготовления: Рыба (в зависимости от типа) – 15-25 минут.

Выбирайте максимальное время приготовления. Из-за различия температур на различных уровнях продукты будут готовы примерно в одно время.

Уход и чистка

Очистка рабочей камеры

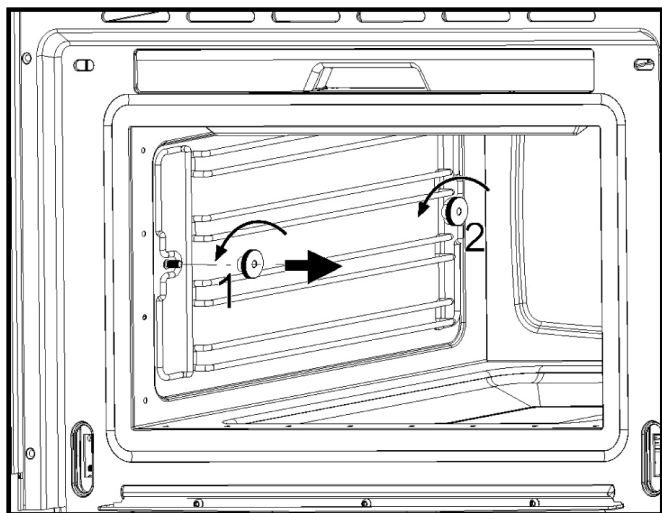
Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, частицы которых могут поцарапать рабочую камеру или повредить внутренние детали парового шкафа,

Промывайте рабочую камеру, пока паровой шкаф еще не совсем остыл.

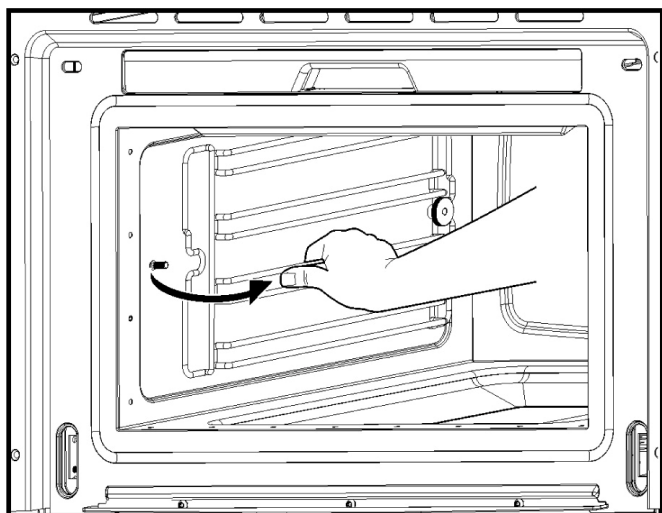
Для простоты очистки направляющие могут быть удалены. (См. следующий раздел.)

Демонтаж направляющих

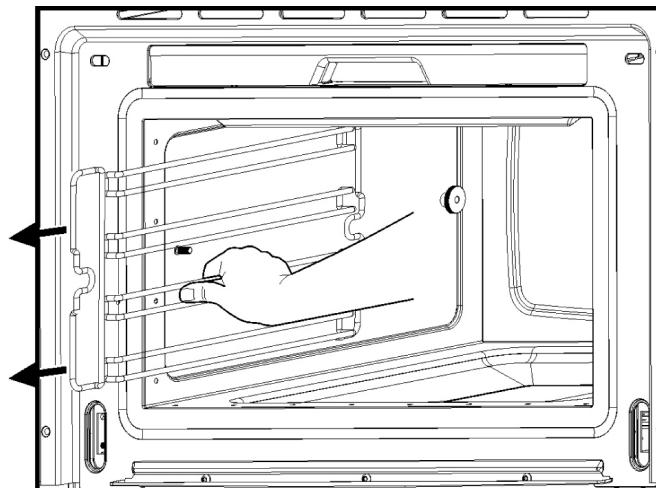
1. Выкрутите (против часовой стрелки) и снимите переднее крепление направляющих (1).



2. Открутите (против часовой стрелки) и снимите заднее крепление направляющих (2). Не откручивайте его до конца.



3. Вытащите рамку направляющих из рабочей области парового шкафа.

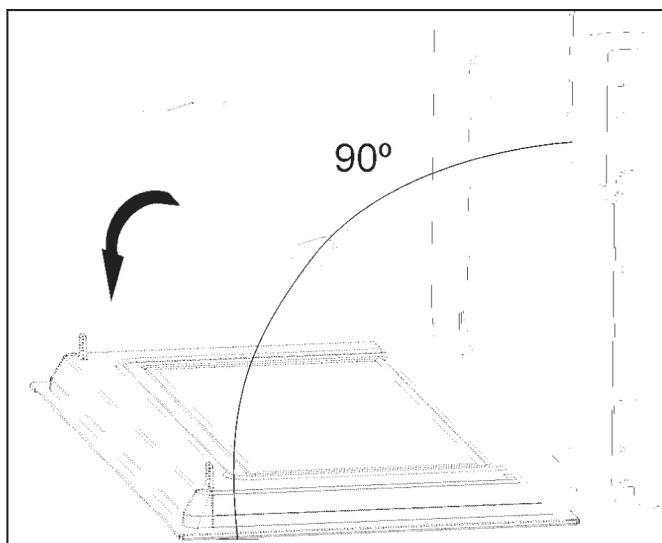


Чтобы установить направляющие обратно, вставьте рамки направляющих и зафиксируйте их, закрутив гайки направляющих по часовой стрелке.

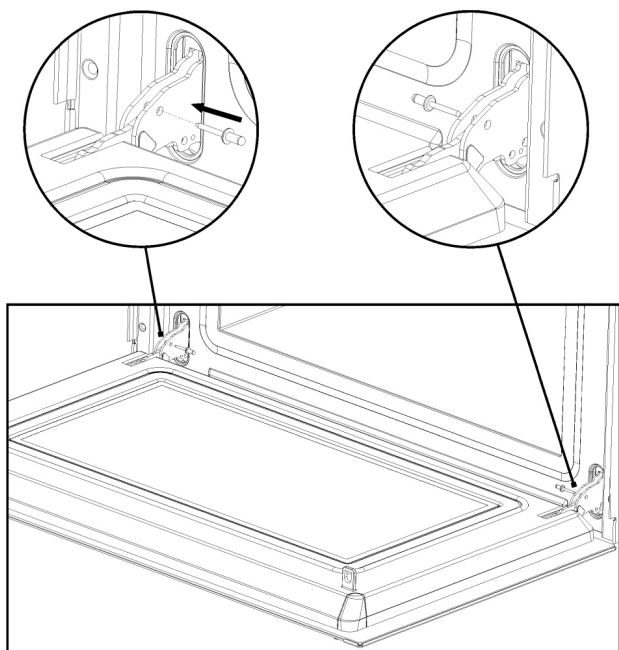
Уход и чистка

Демонтаж дверцы

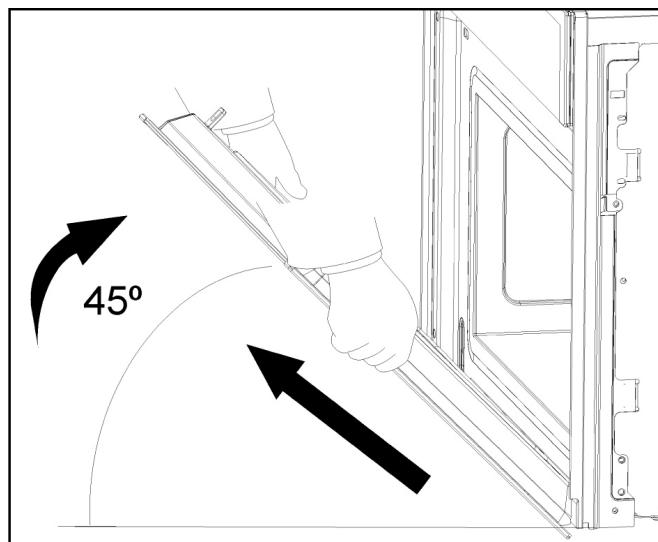
1. Откройте до предела дверцу прибора.



2. Извлеките два штифта из отверстий скоб креплений.



3. Закрывайте дверцу устройства до извлечения дверцы.



4. Для установки дверцы обратно, вставьте скобы крепления в отверстия на передней панели прибора.
5. Откройте дверцу прибора до предела и вставьте крепежные штифты в отверстия в скобах крепления.

Уход и чистка

Удаление накипи

При выработке пара, в зависимости от жесткости водопроводной воды, используемой при приготовлении (т.е. уровня хлорирования и кальцинирования воды) накипь оседает на парогенераторе.

Время, проходящее между чистками от накипи, зависит от жесткости воды и интенсивности использования прибора. Регулярность удаления накипи при использовании прибора четыре раза в неделю по тридцать минут следует производить по указанной ниже схеме:

Жесткость воды	Частота удаления накипи (раз в период)
Мягкая	18 месяцев
Нормальная	9 месяцев
Жесткая	6 месяцев

Прибор автоматически проинформирует Вас о необходимости произвести очистку от накипи – при этом загорится индикатор образования накипи. Если процедура удаления накипи не будет произведена, через несколько циклов приготовления индикатор образования накипи начнет мигать. Если и после этого процедура удаления накипи не была произведена, то, спустя несколько циклов приготовления включится блокирование прибора, а индикатор образования накипи на дисплее выводит мигающее сообщение «CAL»

Важное примечание: Некорректное и/или несвоевременное удаление накипи на приборе может привести к его повреждению.

Средство для удаления накипи

Для удаления накипи используйте средство «Durgol». Это средство предназначено для профессионального и бережного удаления накипи с Вашего парового шкафа. Данное средство доступно в Сервисных Центрах.

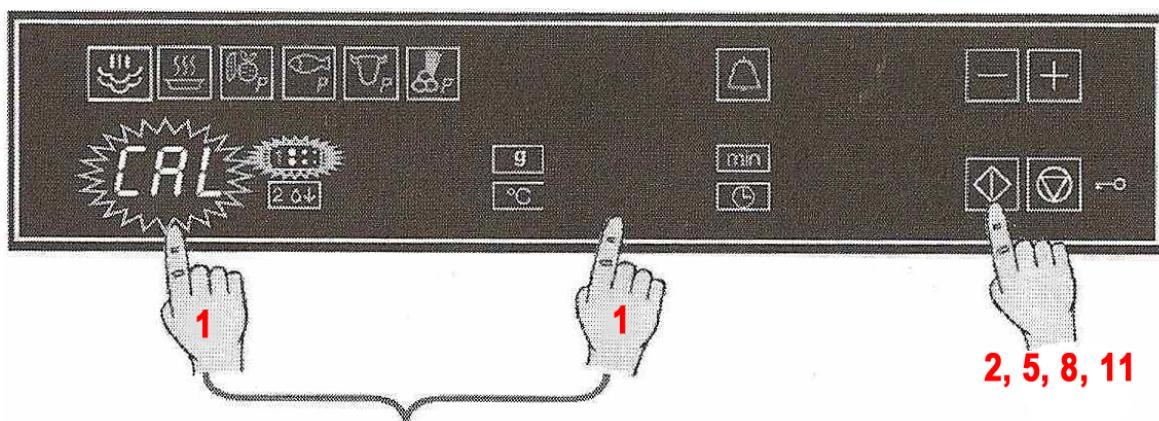
Внимание! Не используйте уксус или средства, содержащие кислоты, так как они могут повредить паровой шкаф изнутри.

Обычные средства для удаления накипи Вам не подойдут, так как они содержат пенообразующие элементы.

Уход и чистка

Процедура удаления накипи

Внимание: Из соображений безопасности процедура удаления накипи не должна прерываться.



Процедура удаления накипи может быть проведена как при открытой, так и при закрытой дверце прибора. Одновременное проведение процедуры удаления накипи и приготовление невозможны. Для того чтобы включить режим удаления накипи, сделайте следующее:

1. Одновременно нажмите клавишу выбора режима очистки от накипи. На дисплее появится сообщение «CAL» и прибор подаст прерывистый звуковой сигнал.
2. Нажмите клавишу «Старт».
3. Когда на дисплее появится сообщение «0.5L», извлеките из прибора резервуар.
4. Залейте 0.5 литра жидкости для удаления накипи в резервуар и вставьте его обратно.
5. Нажмите клавишу «Старт». Начнется процесс удаления накипи, занимающий примерно 30 минут.
6. Когда на дисплее появится мигающее сообщение «1.0L» и при-

бор подаст звуковой сигнал, извлеките и опорожните резервуар.

7. Залейте в резервуар 1 литр холодной воды и вставьте его обратно.
8. Нажмите клавишу «Старт». Начнется первый цикл очистки.
9. Когда на дисплее вновь появится мигающее сообщение «1.0L» и прибор вновь подаст звуковой сигнал, извлеките и опорожните резервуар.
10. Залейте в резервуар 1 литр холодной воды и вставьте его обратно.
11. Нажмите клавишу «Старт». Начнется второй цикл очистки.
12. Когда цикл очистки будет завершен, на дисплее появится сообщение «End».
13. Извлеките, опорожните и высушите резервуар.

Очистка парового шкафа

Внимание! Очистка парового шкафа может производиться только при отключенном питании. Извлеките штепсель из розетки, чтобы отключить паровой шкаф от электросети.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, частицы которых могут поцарапать рабочую камеру или повредить внутренние детали парового шкафа.

В процессе очистки не используйте излишнюю силу или пар под давлением.

Внешняя поверхность

Обычно Вашему паровому шкафу достаточно чистки влажным куском ткани.

Однако если паровой шкаф сильно загрязнен, в воду, используемую для мытья, можно добавить несколько капель жидкости для мытья посуды, а после этого протереть паровой шкаф сухой тканью.

Для парового шкафа с алюминиевой внешней поверхностью лучше использовать средства для бережного мытья стекла и мягкую ткань, которая не оставляет ворса и следов. Рекомендуется мыть, избегая круговых движений и сильного нажима на поверхность.

Немедленно удаляйте остатки еды, жира и яиц. Вокруг этих объектов может образоваться ржавчина.

Не допускайте попадания воды из посторонних источников в паровой шкаф.

Внутренняя поверхность

После использования протрите рабочую камеру парового шкафа насухо. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы внутренне пространство остывало.

Чтобы оттереть въевшуюся грязь, используете неагрессивные чистящие средства. **Не используйте для этой цели агрессивные или царапающие чистящие средства.**

Паровой шкаф будет лучше функционировать, если дверца и соприкасающиеся с ней части будут хорошо вымыты.

Следите, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия парового шкафа.

Защитный экран лампы подсветки расположен внутри парового шкафа сверху. Вы можете извлечь его и промыть, используя жидкость для мытья посуды.

Аксессуары

Чистите аксессуары после каждого использования. Если они загрязнены очень сильно, сначала ополосните их, а затем воспользуйтесь губкой или щеткой. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Устранение неполадок

Внимание! Устранение любых неполадок должно выполняться только специалистами. Любой ремонт, выполненный неспециалистом, может быть опасен.

Вопросы и ответы

Не требуется вызывать специалистов только для устранения следующих проблем:

Дисплей не работает!

- Проверьте: индикация времени может быть отключена (см. раздел «Стартовые установки»)

Ничего не происходит, когда я нажимаю не клавиши!

- Проверьте: защитная блокировка прибора может быть включена. (см. раздел «Стартовые установки»)

Паровой шкаф не работает!

- Проверьте: штепсель может быть неправильно вставлен в розетку
- Или паровой шкаф может быть выключен.

Во время работы паровой шкаф издает странные звуки!

- Это нормально.
- Это могут быть шумы, производимые паровым шкафом в процессе приготовления пищи, например, шум воды в насосах или шум парогенератора.
- Пар внутри рабочей области находится под давлением и иногда ее стенки могут деформироваться, издавая нехарактерные звуки.
- Эти шумы не являются ненормальными.

Еда не нагревается или нагревается слишком медленно!

- Проверьте: Вы могли выбрать неправильные установки времени и температуры.
- Вы поместили в духовой шкаф больше продуктов, чем обычно, или их температуры ниже обычного.

Если на дисплее появилось сообщение «Err_» свяжитесь с Сервисным центром.

Прибор все еще издает странные звуки после завершения процесса приготовления!

- Это нормально.
- Система охлаждения парового шкафа работает еще некоторое время после окончания цикла. Когда температура будет снижена, охлаждающая система автоматически выключится.

Паровой шкаф включен, но лампа подсветки не горит!

- Если все остальные функции работают корректно, возможно, лампа подсветки перегорела. Вы можете продолжать использовать паровой шкаф.

Устранение неполадок

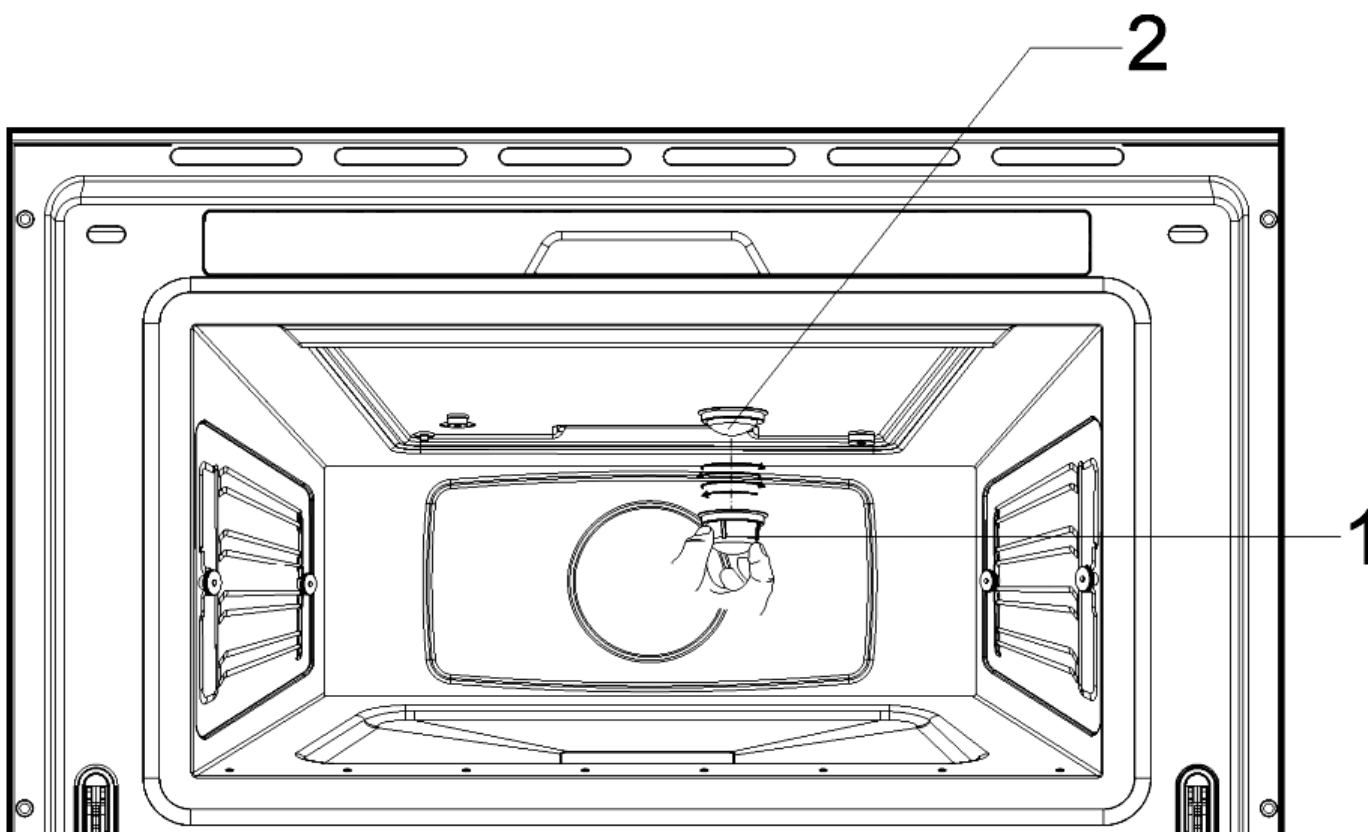
Замена ламп подсветки

Последовательность действий для извлечения лампы подсветки такова:

- Обесточьте паровой шкаф. Выньте штепсель из розетки или выключите паровой шкаф.
- Снимите защитный экран лампы подсветки (1).
- Извлеките лампу (2).

Внимание! Лампа может быть очень горячей.

- Вставьте новую лампу (E14 230-240В / 15Вт). При этом следуйте инструкциям производителя.
- Вставьте защитный экран лампы подсветки на место (1).
- Включите паровой шкаф в сеть.



Технические характеристики

Дисплеи






На дисплее			Описание
Дисплей 1	Дисплей 2	Дисплей 3	
Очистка и удаление накипи			
1		Часы	Мягкая вода
2	---		Нормальная вода
3	---		Жесткая вода
CAL	---		Прибор нуждается в очистке от накипи
	---		Мигание – очистка от накипи начата
0,5L	---	Часы	В соответствии с рекомендациями (см. выше) долейте в резервуар 0,5 л воды
1,0L	---	Часы	В соответствии с рекомендациями (см. выше) долейте в резервуар 1 л воды
Количество воды			
«- L0 -»	---	Часы или оставшееся до завершения цикла время	Резервуар пуст
от «- L1 -» до «- L4 -»	---	Часы или оставшееся до завершения цикла время	Объем воды в резервуаре: «- L4 -» для полного резервуара, «- L1 -» для слабо заполненного.
Резервуар			
rES	--- / Показатель температуры или типа продуктов	Часы или оставшееся до завершения цикла время	Резервуар пуст или отсутствует
DEP	---	Часы	Извлеките резервуар из прибора, опорожните и вставьте обратно
Специальные функции			
Уровень воды	A 1 – A 5	Время, оставшееся до завершения цикла	Режимы с предустановленными значениями температуры и времени
	b 1 – b 5		
	C 1 – C 5		
	d 1 – d 5		

Технические характеристики

Разогрев			
Уровень воды	r1 – r5	Время, оставшееся до завершения цикла	Режимы с предустановленными значениями температуры и времени
Откачка пара			
VAP	---	Часы	Процесс откачки пара начался
PUMP	---	Часы	Холодная вода подошла к нагревательному элементу, а горячая вода выкачана в резервуар
FULL	---	Часы	Извлеките резервуар из прибора, опорожните и вставьте обратно
Сигналы тревоги			
---	LAMP	Часы	Повреждена лампа подсветки
---	HOT	Часы	Температура в паровом шкафу слишком высока
	Err1	Часы	Неполадки в датчике давления
	Err2	Часы	Неполадки в датчике температуры парового шкафа
	Err3	Часы	Неполадки в датчике температуры парогенератора
	Err4	Часы	Неполадки в датчике объема воды бойлерной системы
	Err5	Часы	Неполадки в датчике объема воды резервуара
	Err6	Часы	Неполадки в системе нагнетания воды

Технические характеристики

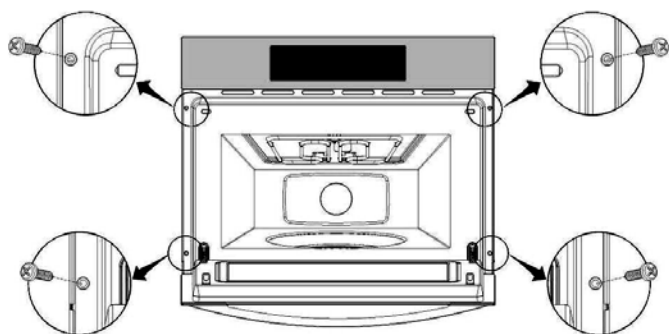
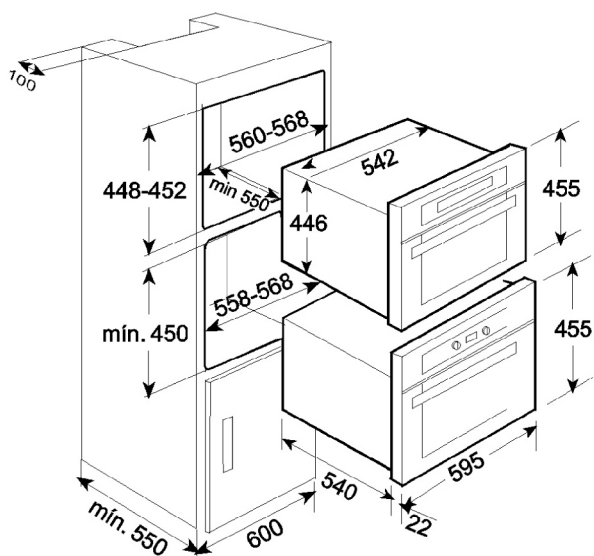
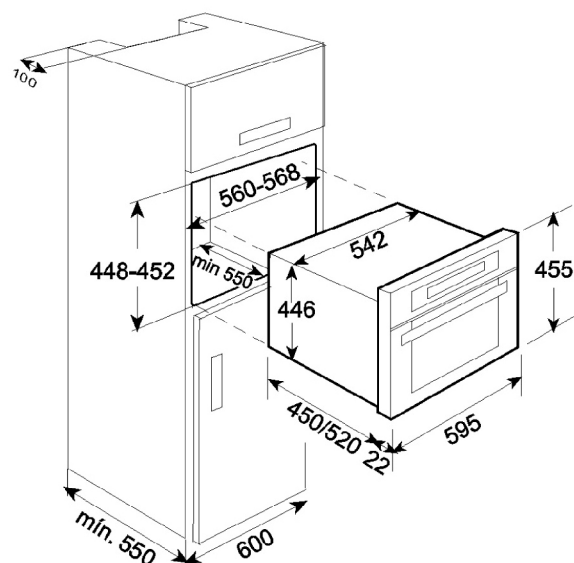
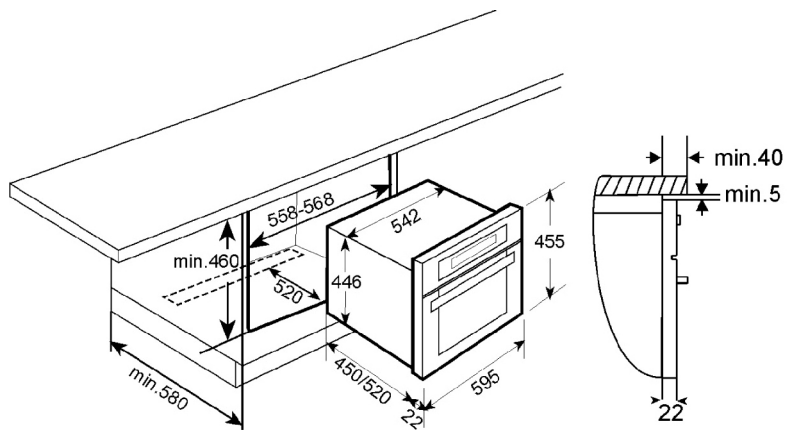
Описание функций

Обозначение	Функция	Продукты
	Функция пара	Приготовление любых овощей, риса, круп и мяса Получение плодово-ягодных сиропов Одновременная разморозка и приготовление овощей
	Разморозка и стерилизация	Стерилизация Приготовление варенья Разогрев пищи
	Приготовление овощей	Приготовление всевозможных видов овощей
	Приготовление рыбы	Приготовление всевозможных видов рыбы и морепродуктов
	Приготовление мяса	Приготовление всевозможных видов мяса и птицы
	Гарниры и десерты	Приготовление всевозможных видов гарниров и десертов

Технические характеристики

Питание.....	См. характеристики на типовой табличке
Мощность.....	1500 Вт
Внешние размеры.....	595×455×472 мм
Внутренние размеры.....	420×210×390 мм
Объем.....	35 л
Масса.....	32 кг

Установка



Встраивание парового шкафа в кухонный гарнитур

1. Полностью утопите паровой шкаф в нишу и отцентрируйте.
2. Откройте дверцу парового шкафа и при помощи поставляемых в комплекте винтов закрепите ее в нише. Винты вкручивать через отверстия в корпусе.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30