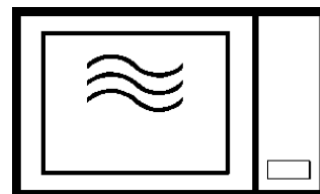


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Паровой шкаф

EDG 6200.1



---

**Küppersbusch**

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

163661-a

## Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой. Мы уверены, что этот современный, функциональный и практичный прибор, сделанный из материалов высшего качества, удовлетворит все Ваши нужды.

**ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧТИТЕ ВСЕ РАЗДЕЛЫ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ НАИЛУЧШИЙ РЕЗУЛЬТАТ РАБОТЫ И ПОЗВОЛИТ ИЗБЕЖАТЬ ПОЛОМОК И МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ВЫЗВАННЫХ НЕПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЩЕНИЕМ С ПРИБОРОМ.**

**Мы рекомендуем сохранить данную инструкцию. В ней содержатся важные и полезные сведения о приобретенной Вами пароварке. Эта информация может пригодиться как Вам, так и другим людям, которые будут пользоваться прибором.**

## Экологические нормы и рекомендации по первичной безопасности

### Утилизация упаковки



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

<b>Установка</b> .....	<b>4</b>
До установки.....	4
После установки.....	4
<b>Меры предосторожности</b> .....	<b>5</b>
<b>Описание устройства</b> .....	<b>7</b>
<b>Стартовые установки</b> .....	<b>8</b>
Стартовые установки.....	8
Установка времени .....	8
Включение/выключение индикатора часов .....	8
Установка типа жесткости воды .....	9
Защитная блокировка устройства .....	9
<b>Основные функции</b> .....	<b>10</b>
При температуре пара = 100°C.....	10
При температуре пара = 90°C.....	10
При температуре пара = 80°C.....	11
При температуре пара = 60°C.....	11
При температуре пара = 40°C.....	12
<b>Залив воды</b> .....	<b>13</b>
Наполнение резервуара.....	13
Повторное заполнение резервуара.....	13
Опорожнение резервуара .....	13
<b>Работа устройства</b> .....	<b>14</b>
Прерывание режима функционирования .....	14
Изменение параметров режима .....	14
Отключение текущего режима .....	14
Окончание готовки .....	14
<b>Использование – советы и заметки</b> .....	<b>15</b>
Использование комплектующих .....	15
<b>Обслуживание и уход</b> .....	<b>20</b>
Очистка рабочей камеры.....	20
Как снять направляющие противней?.....	20
Как снять дверцу пароварки? .....	21
Удаление накипи.....	22
Рекомендации по удалению накипи.....	22
Процедура удаления накипи.....	23
<b>Очистка пароварки</b> .....	<b>24</b>
Внешняя поверхность.....	24
Очистка изнутри .....	24
Комплектующие.....	24
<b>Что делать, если пароварка не работает?</b> .....	<b>25</b>
Вопросы и ответы .....	25
Замена ламп подсветки.....	25
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>26</b>
Описание функций.....	26
Дисплей.....	26
Технические характеристики .....	26
<b>Установка</b> .....	<b>27</b>

# Установка

## До установки

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

Откройте дверцу пароварки и **выньте все комплектующие**, а также упаковочные и амортизирующие материалы.

**Внимание:** передняя панель пароварки может быть покрыта **защитной пленкой**. Обязательно снимите ее перед использованием пароварки. Снимать пленку нужно аккуратно. Начать лучше с внутренней поверхности.

**Убедитесь, что пароварка не повреждена, не имеет дефектов и полностью укомплектована.** Проверьте, правильно ли закрывается дверца, не повреждена ли ее внутренняя сторона, не повреждены ли внутренности пароварки. При обнаружении повреждений свяжитесь со Службой сервисной поддержки (номер указан на обратной стороне инструкции).

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВАРКУ**, если повреждены электрический кабель или штепсель, если пароварка не работает должным образом, если она была повреждена или падала на пол. Во всех этих случаях мы рекомендуем связаться со Службой сервисной поддержки (номер указан на обратной стороне инструкции).

Устанавливайте пароварку на плоскую, надежно закрепленную поверхность. Нельзя устанавливать пароварку близко к другим источникам тепла, а также радиоприемникам и телевизорам.

**В процессе установки следите за тем, чтобы кабель электропитания не соприкасался с острыми металлическими поверхностями.** Обращаем Ваше внимание не то, что высокие температуры способны вызвать повреждение кабеля электропитания.

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

## После установки

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

**Если пароварка устанавливается в специальную стойку или встраивается в кухонную мебель**, установка должна проводиться квалифицированными специалистами авторизованного Сервисного центра. При таком варианте установки ее возможно подключить к электросети напрямую с условием, что расстояние между контактами будет более 3 мм.

**ВНИМАНИЕ: ПАРОВАРКА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

**Производитель не несет никакой ответственности** за повреждения, нанесенные людям или животным, а также имуществу при неправильном пользовании прибором.

**Пароварка функционирует только** в том случае, если ее дверца правильно закрыта.

Перед первым использованием рекомендуется вымыть и высушить комплектующие, а также саму пароварку изнутри. В процессе мытья пользуйтесь рекомендациями по очистке прибора, приведенными ниже.

## Меры предосторожности



- **Внимание:** не оставляйте работающую пароварку 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.

- Никогда не используйте при готовке алкоголь. При перегреве он может стать причиной взрыва.
- 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

пароваркой. 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 устройства.
- **Внимание:** в процессе работы прибор и его комплектующие может сильно нагреваться. Будьте осторожны, избегайте касания разогретых внутренностей прибора открытыми участками кожи, участками кожи, защищенными тонкой, синтетической или легковоспламеняющейся тканью.  
**ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ОЖОГОВ!**
- **Внимание:** при открывании пароварки в процессе готовки будьте предельно осторожны – пар, горячий воздух и капли кипящей воды могут обжечь Вас!
- **Внимание:** никогда не засовывайте штепсель и кабель электропитания в горячую пароварку. Штепсель, а особенно кабель, изготовлены из материалов, неспособных переносить высокие температуры. **Чрезмерное их нагревание может привести к плавлению оплетки и короткому замыканию!**
- Пароварка предназначена 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.

## Меры предосторожности

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

- Никогда не оставляйте пароварку без возможности вентиляции – не ставьте ее в непроветриваемые отсеки и не перекрывайте доступ воздуха к **вентиляционным отверстиям**.
- Не храните **легковоспламеняющиеся объекты** внутри прибора – они могут загореться при включении пароварки.
- Не используйте устройство в качестве **прибора для сушки**.
- 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, детали и аксессуары пароварки (направляющие, противни и пр.) могут сильно нагреваться в процессе приготовления пищи – **во избежание болезненных ожогов** используйте специальные перчатки, тряпки-прихватки или рукавицы для духовки.
- **Не подвергайте дверцу пароварки 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 противни, это может привести к поломке направляющих.

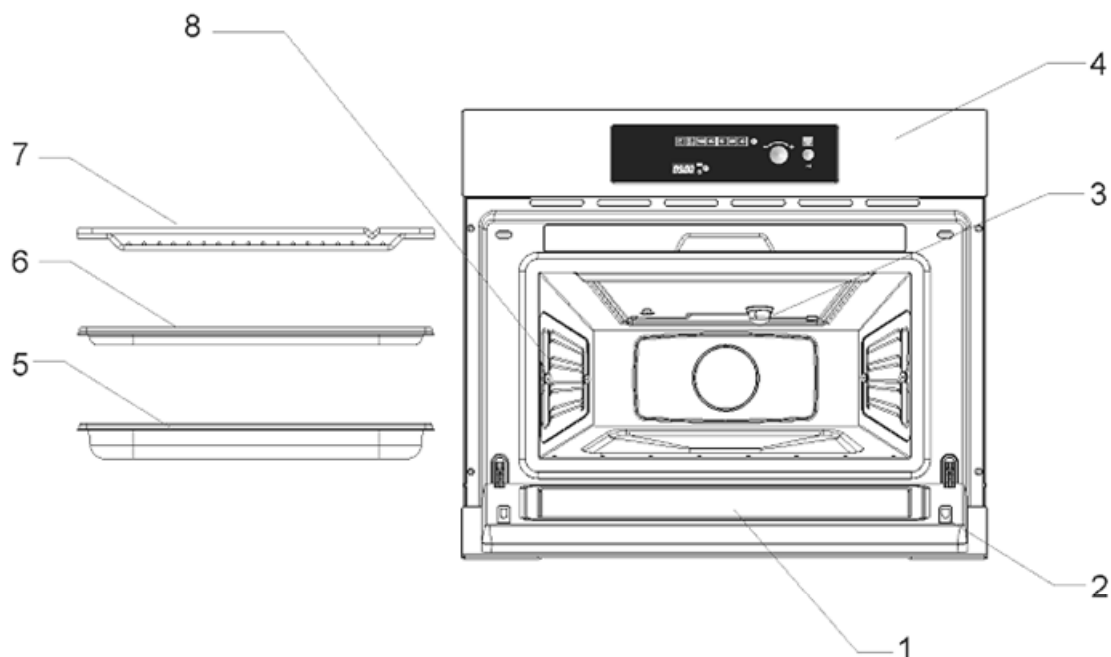
**Советы по технике безопасности при очистке прибора:**

- Устройство остается горячим и после выключения. Остывание прибора до комнатной температуры может занять некоторое время. Будьте осторожны, проверяйте температуру пароварки до того, как начнете ее чистить.
- Во избежание появления царапин и/или трещин на стеклянной части дверцы пароварки при чистке не используйте агрессивные зернистые чистящие средства, а также металлические скребки.
- Пароварка будет функционировать гораздо лучше, если внутренняя поверхность дверцы и соприкасающиеся с ней части внутренней поверхности будут хорошо вымыты.
- В процессе общей чистки устройства следуйте инструкциям, приведенным в разделах "Очистка" и "Обслуживание".

### Ремонт

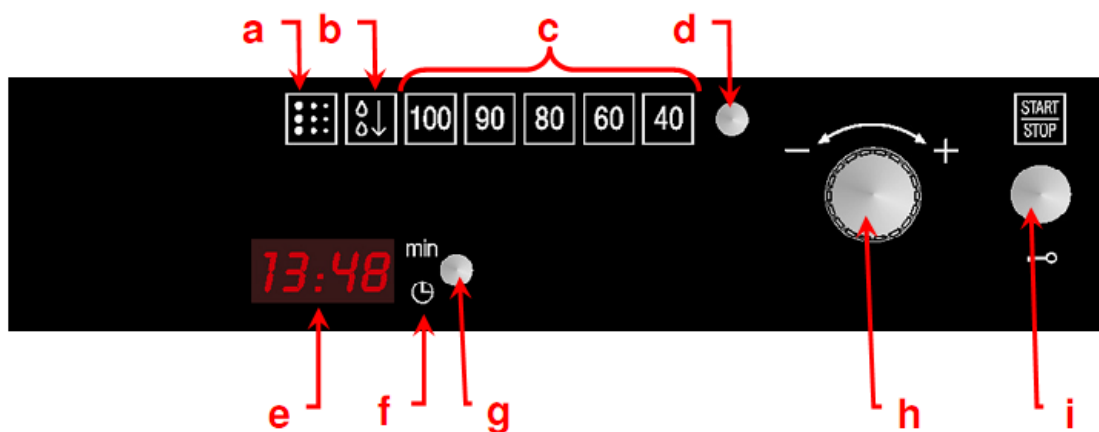
- Повреждения силового кабеля должны устраняться квалифицированными специалистами авторизованного Сервисного центра во избежание причинения вреда жизни и здоровью пользователей. В процессе ремонта необходимы специальные инструменты.
- Ремонт и замена деталей могут производиться только квалифицированными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

## Описание устройства



- 1. – Стекло дверца
- 2. – Ручка
- 3. – Лампа подсветки
- 4. – Панель управления

- 5. – противень
- 6. – Противень
- 7. – Решетка
- 8. – Направляющие



- a. – Индикатор образования накипи
- b. – Индикатор количества воды
- c. – Индикаторы режимов
- d. – Клавиша выбора режима
- e. – Жидкокристаллический дисплей, показывающий время или длительность текущего режима готовки

- f. – Индикатор режима часов
- g. – Клавиша выбора режима часов
- h. – Многофункциональное колесо-регулятор
- i. – Клавиша Старт/Стоп/Блокировка устройства

## Стартовые установки

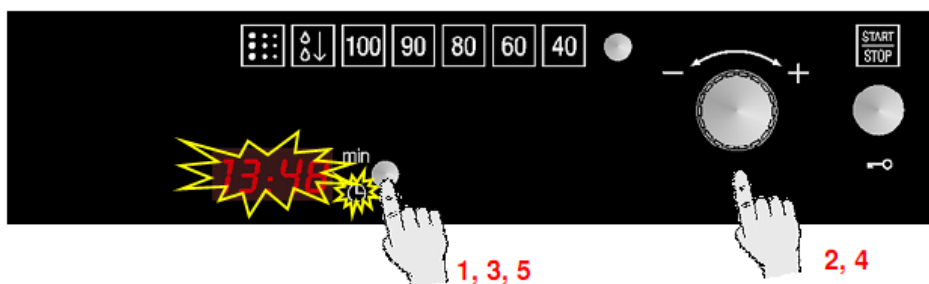
### Стартовые установки

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

Пароварка не будет работать до установки корректного времени и выбора типа жесткости воды.

Процесс установки времени и типа воды описан ниже.

### Установка времени



1. Нажмите на клавишу **выбора режима часов** (в этом нет необходимости после первого или последующего подключения электропитания). Часовой индикатор начнет мигать.
2. Для корректировки значения часового индикатора поверните колесо-регулятор.
3. Нажмите на клавишу выбора режима **часов**. Начнет мигать минутный индикатор.
4. Для корректировки значения минутного индикатора поверните колесо-регулятор.
5. Нажмите на клавишу **выбора режима часов**.

### Включение/выключение индикатора 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 клавишу выбора режима часов и удерживайте ее в течение 3 секунд.



# Стартовые установки

## Установка типа жесткости воды

Устройство оснащено системой, сообщающей Вам о необходимости проведения процедуры удаления накипи.

Для своевременного оповещения о необходимости очистить пароварку от накипи необходимо установить индикатор типа жесткости воды (с учетом действия приборов, смягчающих воду).

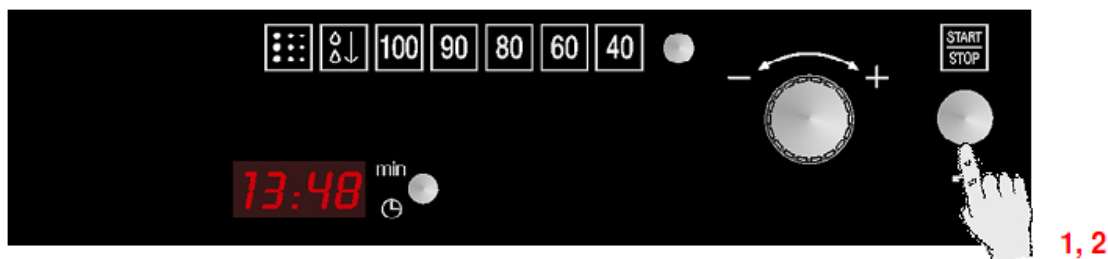
Для правильного выбора типа жесткости воды проделайте следующее:

1. Одновременно нажмите клавишу **Старт/Стоп** и клавишу **выбора режима**. На дисплее замигает цифра, соответствующая выбранному типу воды (в этом нет необходимости непосредственно после включения прибора в сеть).
2. Для выбора другого типа воды поверните колесо-регулятор, цифра на дисплее изменится (см. таблицу выше), тип воды будет изменен.
3. Нажмите клавишу выбора режима **часов**, 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	0-150	0-11	0-15	0-8	1
Нормальная	151-350	12-25	16-35	9-20	2
Жесткая	Н 1-500	26-35	36-50	21-28	3

## Защитная блокировка устройства

Устройство оснащено функцией блокировки изменений (например для того, чтобы моментально выключить пароварку, если с ней играют дети).



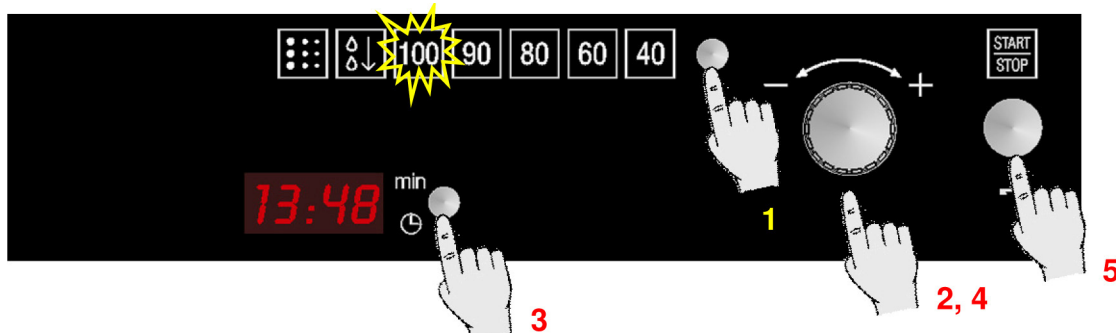
1. Для блокировки устройства нажмите и 3 секунды удерживайте клавишу **Старт/Стоп**. Устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее высветится "SAFE". Пароварка перейдет в режим блокировки и не сможет быть использована до отключения блокировки.
2. Для разблокировки устройства нажмите и 3 секунды удерживайте клавишу **Старт/Стоп**. Устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее загорится индикатор Пароварка перейдет в обычный режим и сможет быть использована.

## Основные функции

### При температуре пара = 100°C

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

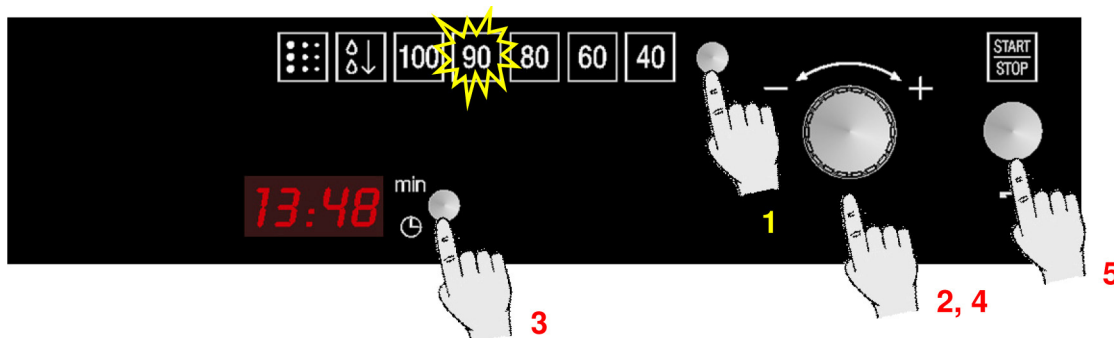
для одновременного приготовления и подогрева пищи, а так же разморозки полуфабрикатов. Кроме того, он подходит для получения сока из ягод.



1. Нажмите клавишу **выбора режима** – загорится один из индикаторов режима.
2. Вращайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не загорится индикатор "100".
3. Нажмите клавишу **выбора режима часов** для того, чтобы установить время готовки. Дисплей установки времени начнет мигать. В данном случае, установка времени опциональна, при желании Вы можете пропустить 3 и 4 пункты.
4. Установите время готовки с помощью вращения **колеса-регулятора** (например 10 минут).
5. Нажмите клавишу **СТАРТ/СТОП**. Пароварка включится и начнется процесс готовки.

### При температуре пара = 90°C

Используйте эту функцию для приготовления рыбы десертов, стерилизации и подогрева пищи.

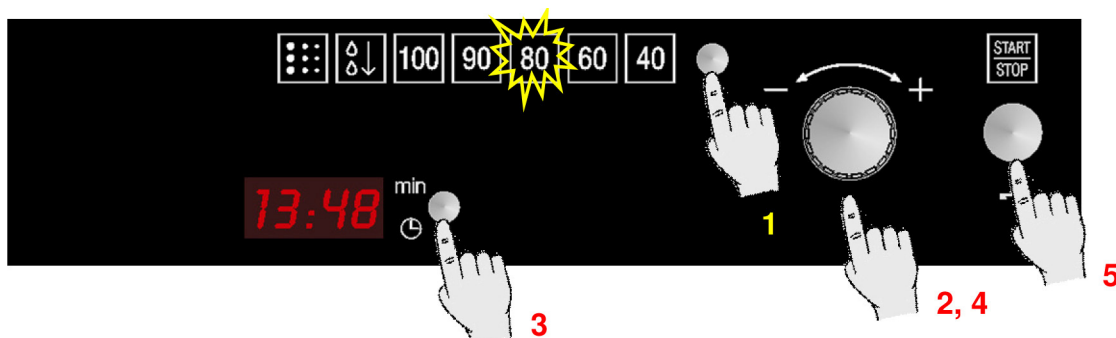


1. Нажмите клавишу **выбора режима** – загорится один из индикаторов режима.
2. Вращайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не загорится индикатор "90".
3. Нажмите клавишу **выбора режима часов** для того, чтобы установить время готовки. Дисплей установки времени начнет мигать. В данном случае, установка времени опциональна, при желании Вы можете пропустить 3 и 4 пункты.
4. Установите время готовки с помощью вращения **колеса-регулятора** (например 10 минут).
5. Нажмите клавишу **СТАРТ/СТОП**. Пароварка включится и начнется процесс готовки.

## Основные функции

### При температуре пара = 80°C

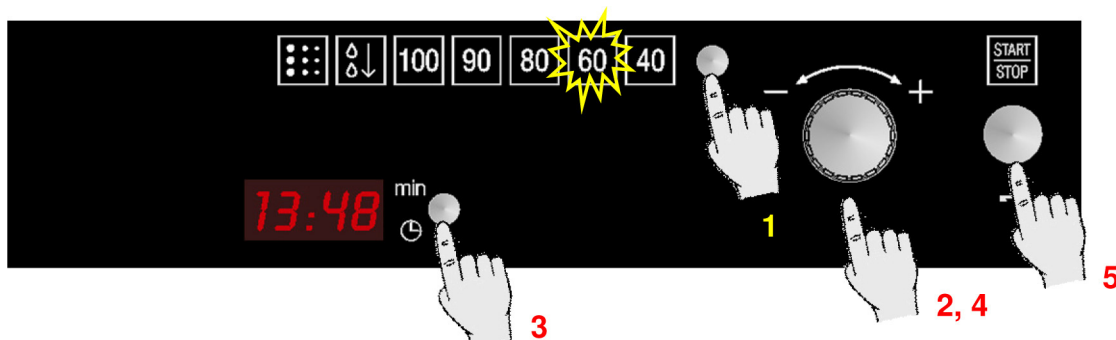
Используйте эту функцию для варки и приготовления рыбы и мяса.



1. Нажмите клавишу **выбора режима** – загорится один из индикаторов режима.
2. Вращайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не загорится индикатор "80".
3. Нажмите клавишу **выбора режима часов** для того, чтобы установить время готовки. Дисплей установки времени начнет мигать. В данном случае, установка времени опциональна, при желании Вы можете пропустить 3 и 4 пункты.
4. Установите время готовки с помощью вращения **колеса-регулятора** (например 10 минут).
5. Нажмите клавишу **СТАРТ/СТОП**. Пароварка включится и начнется процесс готовки.

### При температуре пара = 60°C

Используйте эту функцию для разморозки и приготовления пищи при малой температуре.

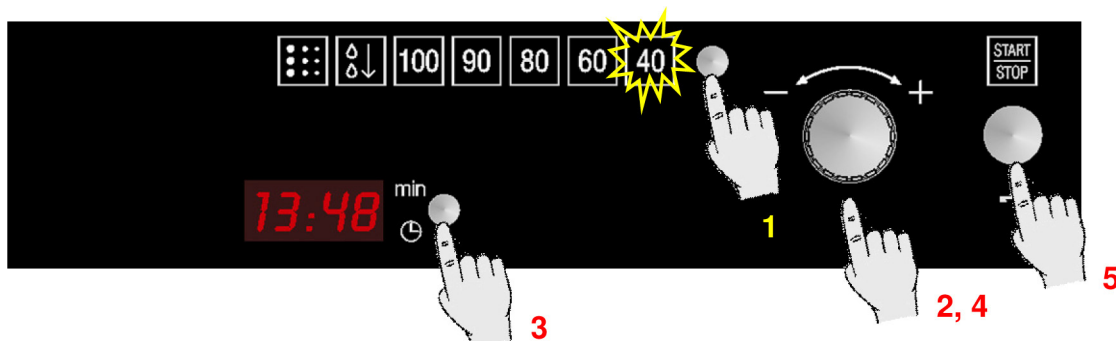


1. Нажмите клавишу **выбора режима** – загорится один из индикаторов режима.
2. Вращайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не загорится индикатор "60".
3. Нажмите клавишу **выбора режима часов** для того, чтобы установить время готовки. Дисплей установки времени начнет мигать. В данном случае, установка времени опциональна, при желании Вы можете пропустить 3 и 4 пункты.
4. Установите время готовки с помощью вращения **колеса-регулятора** (например 10 минут).
5. Нажмите клавишу **СТАРТ/СТОП**. Пароварка включится и начнется процесс готовки.

## Основные функции

### При температуре пара = 40°C

Используйте эту функцию для приготовления йогурта или продуктов, чувствительных к высоким температурам.



1. Нажмите клавишу **выбора режима** – загорится один из индикаторов режима.
2. Вращайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не загорится индикатор "40".
3. Нажмите клавишу **выбора режима часов** для того, чтобы установить время готовки. Дисплей установки времени начнет мигать. В данном случае, установка времени опциональна, при желании Вы можете пропустить 3 и 4 пункты.
4. Установите время готовки с помощью вращения **колеса-регулятора** (например 10 минут).
5. Нажмите клавишу **СТАРТ/СТОП**. Пароварка включится и начнется процесс готовки.

## Залив воды

### Наполнение резервуара

Все функции пароварки 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.

### Повторное заполнение резервуара

Заполненного резервуара хватает на 50-60 минут работы устройства.

Тем не менее, возможны ситуации при которых требуется доливание воды в резервуар. В таких случаях загорается индикатор количества воды.



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

### Опорожнение резервуара

Когда устройство выключено, неизрасходованная вода откачивается обратно в резервуар. Во время обратной откачки воды в резервуар на дисплее 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!**

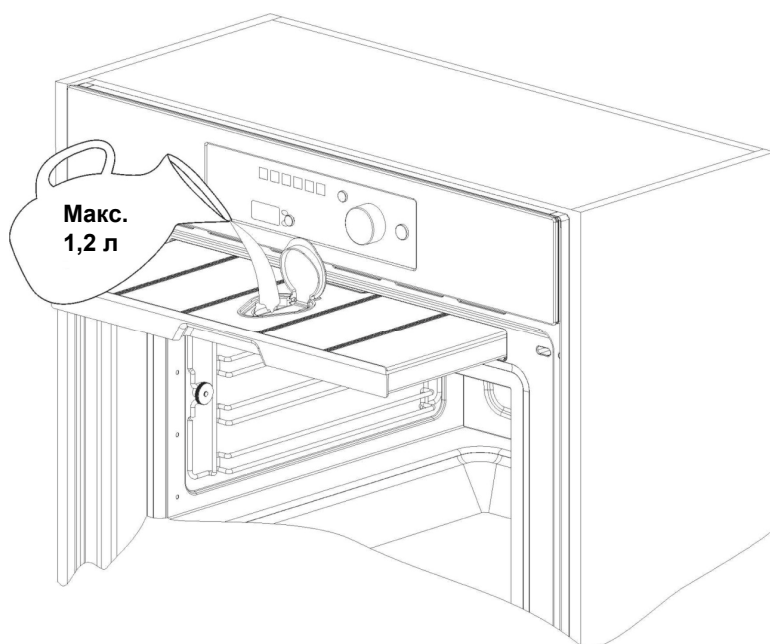
После того, как вода будет возвращена в резервуар, на дисплее высветится "DEP". Необходимо будет произвести следующие действия:

1. Извлечь резервуар, опорожнить, просушить его и установить на место.
2. Очистить рабочую камеру пароварки и высушить ее.
3. Оставить пароварку с открытой дверцей для того, чтобы рабочая камера могла окончательно остыть и просохнуть.

**ВНИМАНИЕ: после каждого использования пароварки необходимо вынимать резервуар, опорожнять его и просушивать. Эта процедура защитит Вашу пароварку от плесени и бактерий.**

В случае, когда резервуар не был извлечен и опорожнен, новый цикл готовки начнется с сообщением "DEP" на дисплее.

Это сообщение может быть удалено с дисплея нажатием клавиши **Старт/Стоп** и запуска нового цикла готовки без извлечения и опорожнения резервуара.



## Работа устройства

### Прерывание режима функционирования

Цикл готовки может быть прерван в любое время путем однократного нажатия на клавишу **Старт/Стоп**.

Пароварка оснащена системой удаления пара из рабочей камеры, предотвращающей его резкий выброс в момент открывания дверцы устройства.

Эта процедура занимает около 3 минут и после ее окончания на дисплее высветится "VAR".

**Внимание: при открывании дверцы устройства в процессе готовки или до окончания цикла готовки будьте предельно аккуратны – горячий воздух и пар могут обжечь Вас.**

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 готовки.

В это время Вы можете сделать следующее:

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

Чтобы перезапустить процесс готовки закройте дверцу пароварки и нажмите клавишу **Старт/Стоп**.

### Изменение параметров режима

Длительность цикла готовки может быть изменена в процессе функционирования устройства или в момент, когда процесс приготовления пищи прерван. Изменение длительности цикла производится с помощью вращения колеса-регулятора. Новое значение параметра вступит в силу, когда индикатор времени перестанет мигать.

Температурный режим изменяется только в моменты, когда не идет процесс готовки. Для того, чтобы начать процесс изменения режима, нажмите **соответствующую клавишу** и поворачивайте **колесо-регулятор** до того момента, пока не начнет мигать нужная температура готовки. Подтвердите свой выбор нажатием клавиши **выбора режима**.

### Отключение текущего режима

Если Вы хотите остановить процесс готовки, нажмите и удерживайте клавишу **Старт/Стоп** в течение 3 секунд.

Устройство подаст звуковой сигнал и на **индикаторе** появятся часы.

### Окончание готовки

Когда заканчивается цикл готовки или в случае принудительного выключения цикла при помощи клавиши **Старт/Стоп**, устройство подает три звуковых сигнала, на дисплей выводится сообщение "**End**" и запускается режим удаления пара.

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

Эта процедура занимает около минуты и после ее окончания на дисплее высветится "**VAR**".

**Внимание: при открывании дверцы устройства в процессе готовки или до окончания цикла готовки будьте предельно аккуратны – горячий воздух и пар могут обжечь Вас.**

Внутренний вентилятор будет работать еще некоторое время после остановки устройства. Это нужно для того, чтобы уменьшить температуру внутри пароварки.

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 устройства открытой, это позволит пароварке окончательно высохнуть. После высыхания пароварки закройте дверцу.

## Использование – советы и заметки

### Использование комплектующих

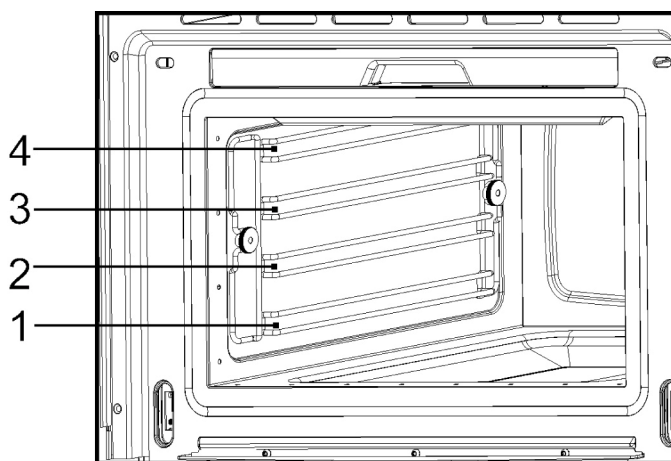
Перфорированный противень подходит для приготовления свежих или замороженных овощей, мяса и птицы. Обращаем Ваше внимание на то, что при использовании перфорированного противня на 1 уровне обязательно должен быть установлен обычный неперфорированный противень. Это защитит Вашу пароварку от сильного загрязнения жиром и жидкостями, капающими с продуктов.

Перфорированный противень обычно устанавливается на 2 уровень. Обычный противень обычно используется для приготовления продуктов, чувствительных к сильному влиянию пара (компоты и выпечки).

Решетка используется при готовке в небольшой посуде, как, например, пиалы или тарелки с разогревающейся пищей.

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.



### 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

## Использование – советы и заметки

### 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	200 г+400 мл	100	30-35	Решетка и стеклянная емкость	2
Манная крупа	200 г+ 300 мл	100	10-20	Решетка и стеклянная емкость	2
Чечевица	200 г+375 мл	100	20-50	Решетка и стеклянная емкость	2
Рис	200 г+250 мл	100	25-40	Решетка и стеклянная емкость	2



## Использование – советы и заметки

### Овощи

Овощи		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

### 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

## Использование – советы и заметки

### 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-каaramelь		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, варка 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

### Разогрев

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

Овощ	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

## Использование – советы и заметки

### Разморозка

Овощи/		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

### Двухуровневая готовка

Когда Вы используете двухуровневой готовке пища, которую планируется готовить в гриле, должна находиться выше всех прочих продуктов.

При двухуровневой готовке Вы можете поместить в пароварку 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 готовки регулируется следующим образом: продукты с большей длительностью приготовления помещаются верхний уровень пароварки. Продукты с меньшим длительностью приготовления размещаются на нижнем уровне пароварки.

**Пример:** Нужно приготовить овощи, картофель и рыбу.

Поместите овощи и картофель в подходящие противни и разместите их на втором и третьем снизу уровнях пароварки.

Поместите рыбу на первый уровень пароварки.

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

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

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

Выбирайте максимальное время готовки. Из-за различия температур на различных уровнях пища будет готова примерно в одно время.

## Обслуживание и уход

### Очистка рабочей камеры

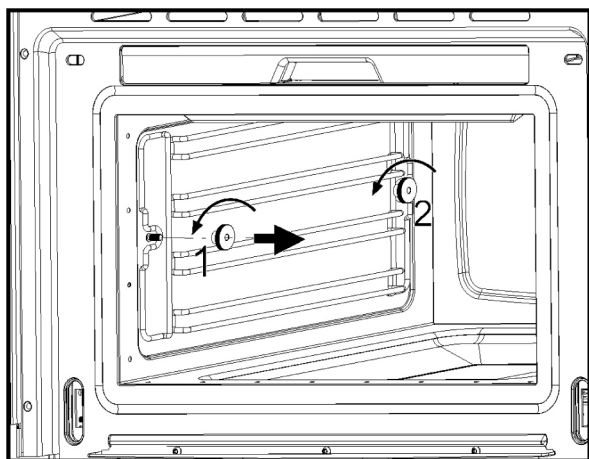
Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, частицы которых могут поцарапать рабочую камеру или повредить внутренние детали пароварки,

Промывайте рабочую камеру, пока пароварка еще не совсем остыла.

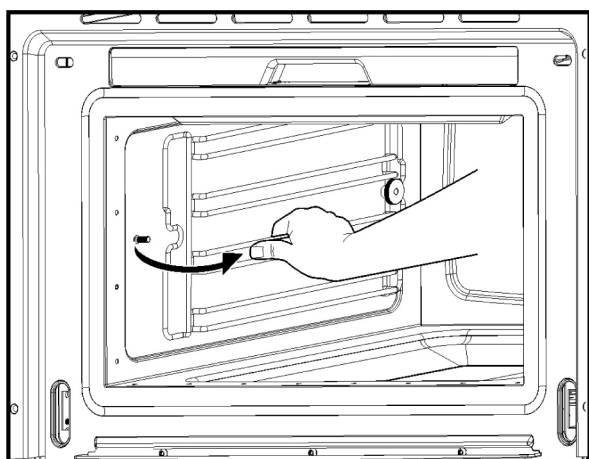
Для простоты очистки направляющие могут быть удалены. (См. следующий раздел.)

### Как снять направляющие противней?

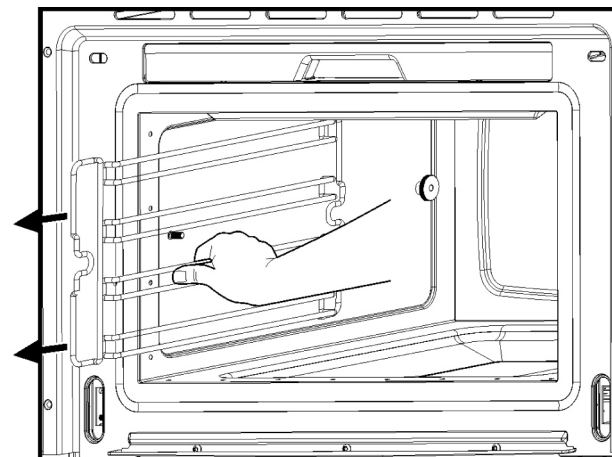
Выкрутите (против часовой стрелки) и снимите переднее крепление направляющих (1).



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



Вытащите рамку направляющих из рабочей области пароварки.

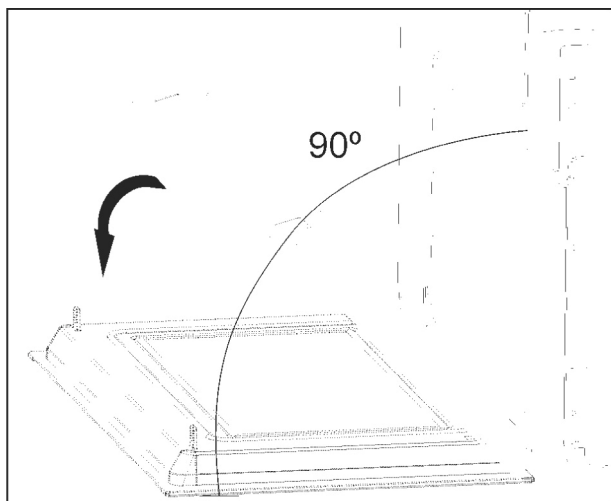


Чтобы установить направляющие обратно, вставьте рамки направляющих и зафиксируйте их, закрутив гайки направляющих по часовой стрелке.

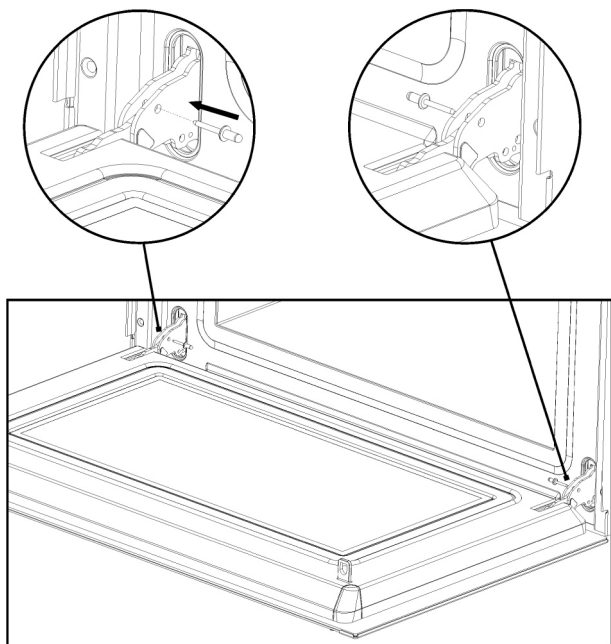
## Обслуживание и уход

### Как снять дверцу пароварки?

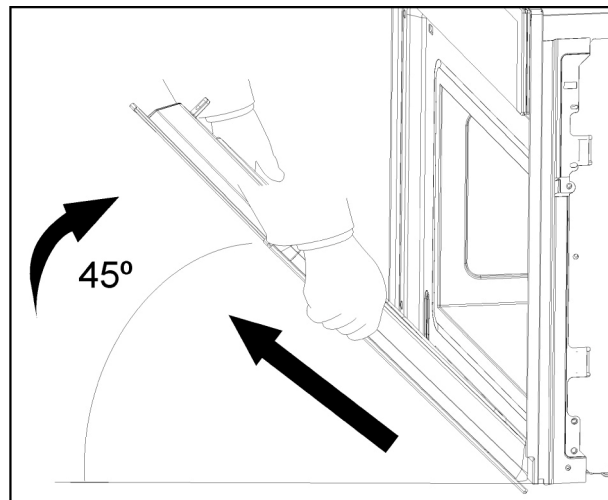
1. Откройте до предела дверцу устройства.



2. Два штифта в отверстия скоб креплений.



3. Закрывайте дверцу прибора для извлечения дверцы.



4. Для восстановления целостности вставьте скобы крепления в отверстия на передней панели устройства.

5. Откройте дверцу прибора до предела и удалите штифты из отверстий в скобах крепления.

## Обслуживание и уход

### Удаление накипи

При выработке пара, в зависимости от жесткости водопроводной воды, используемой при готовке (т.е. уровня хлорированности воды) на паровом генераторе оседает большее или меньшее количество накипи. Как следствие, загрязнение парогенератора занимает большее или меньшее количество времени.

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

Жесткость воды	Частота удаления накипи (раз в период)
Очень мягкая	18 месяцев
Нормальная	9 месяцев
Очень жесткая	6 месяцев

Устройство 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 готовки индикатор образования накипи начнет мигать. Если и после этого процедура удаления накипи не была произведена, то, спустя несколько циклов готовки включится блокирование устройства, а индикатор образования накипи на дисплее выводит мигающее сообщение "CAL"

**ВНИМАНИЕ:** Некорректное и/или несвоевременное удаление накипи на устройстве может привести к повреждению устройства.

### Рекомендации по удалению накипи

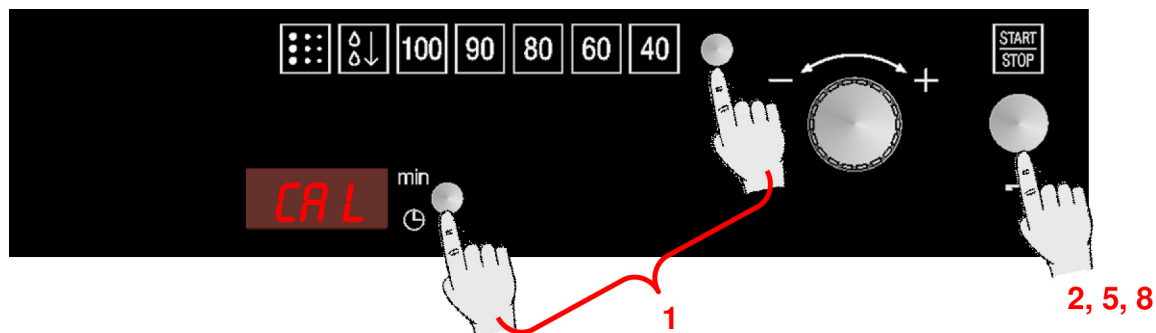
Для удаления накипи используйте средство "Durgol". Это средство предназначено для профессионального и бережного удаления накипи с Вашей пароварки. Данное средство доступно в Сервисных Центрах.

**Внимание:** Не используйте уксус или средства, содержащие кислоты, так как они могут повредить пароварку изнутри.

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

## Обслуживание и уход

### Процедура удаления накипи



**ВНИМАНИЕ:** из соображений безопасности процедура удаления накипи не должна прерываться, длится она около 45 минут.

Процедура удаления накипи может быть проведена как при открытой, так и при закрытой дверце устройства. Одновременное проведение процедуры удаления накипи и готовка невозможны.

Для того чтобы включить режим удаления накипи, сделайте следующее:

1. Одновременно нажмите клавишу **выбора режима** и клавишу **выбора режима часов**. На дисплее появится сообщение **"CAL"** и устройство подаст прерывистый сигнал.
2. Нажмите клавишу **Старт/Стоп**.
3. Когда на дисплее появится сообщение **"0.5L"**, извлеките из устройства резервуар.
4. Залейте 0.5 литра жидкости для удаления накипи в резервуар и вставьте его обратно.
5. Нажмите клавишу **Старт/Стоп**. Начнется процесс удаления накипи, занимающий примерно 30 минут.
6. Когда на дисплее появится мигающее сообщение **"1.0L"** и устройство подаст звуковой сигнал, извлеките и опорожните резервуар.
7. Залейте в резервуар 1 литр холодной воды и вставьте его обратно.
8. Нажмите клавишу **Старт/Стоп**. Начнется первичный цикл очистки.
9. Когда на дисплее вновь появится мигающее сообщение **"1.0L"** и устройство вновь подаст звуковой сигнал, извлеките и опорожните резервуар.
10. Залейте в резервуар 1 литр холодной воды и вставьте его обратно.
11. Нажмите клавишу **Старт/Стоп**. Начнется вторичный цикл очистки.
12. Когда цикл очистки будет завершен, на дисплее появится сообщение **"End"**.
13. Извлеките, опорожните и высушите резервуар.

## Очистка пароварки

**Внимание:** Очистка пароварки может производиться только при отключенном питании. Извлеките штепсель из розетки, чтобы отключить пароварку от электросети.

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

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

### Внешняя поверхность

Обычно Вашей пароварке достаточно чистки влажным куском ткани. Однако если пароварка сильно загрязнена, в воду, используемую для мытья, можно добавить несколько капель жидкости для мытья посуды. А после этого протереть пароварку сухой тканью.

**Для пароварки 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 пароварку.

### Очистка изнутри

После использования протрите рабочую камеру пароварки насухо. Оставляйте дверцу устройства открытой, чтобы внутреннее пространство остывало.

Чтобы оттереть въевшуюся грязь, используйте неагрессивные чистящие средства. **Внимание:** не используйте для этой цели агрессивные или абразивные чистящие средства.

**Внимание:** пароварка будет лучше функционировать, если дверца и соприкасающиеся с ней части будут хорошо вымыты.

Следите, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия пароварки.

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

### Комплектующие

Тщательно мойте комплектующие после каждого использования. Если они очень сильно загрязнены, сначала ополосните их, а затем воспользуйтесь губкой или щеткой. Комплектующие можно мыть в посудомоечной машине.



## Что делать, если пароварка не работает?

### Вопросы и ответы

**ВНИМАНИЕ:** Устранение любых неполадок должно выполняться только специалистами. Любой ремонт, выполненный неспециалистом, может быть опасен.

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 на кнопки!** Проверьте:
  - защитная блокировка устройства может быть включена (см. раздел "Стартовые установки")
- **Пароварка не работает!** Проверьте:
  - штепсель может быть неправильно вставлен в розетку
  - Пароварка может быть выключена.
  - **Во время работы пароварка издает странные звуки!** Это нормально.
    - Это могут быть шумы, производимые пароваркой 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.
  - Продукты, помещенные в пароварку больше или холоднее, чем обычно.
- **Если на дисплее появилось сообщение "Err\_" свяжитесь с Сервисным центром.**

- **Устройство все еще издает странные звуки после завершения процесса готовки!** Это нормально.

- Приборы, охлаждающие пароварку, работают еще некоторое время. Когда температура понизится, система охлаждения автоматически выключится.

- **Пароварка включена, но лампа подсветки не горит!**

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

- **Дополнительная информация, заметки**

### Замена ламп подсветки

Последовательность действий для извлечения лампы подсветки такова:

- Обесточьте пароварку. Выньте штепсель из розетки или выключите пароварку.

- Снимите защитный экран лампы подсветки (1)

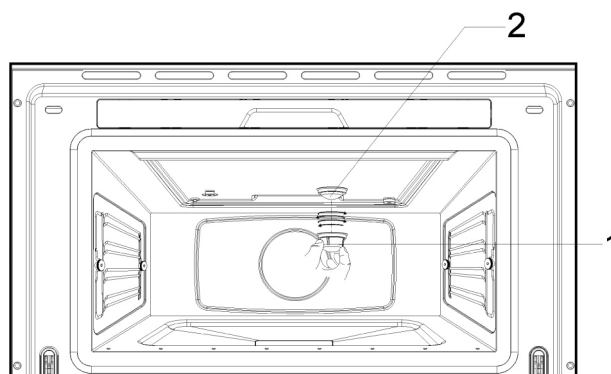
- Извлеките лампу (2). Внимание:

**лампа может быть очень горячей.**

- Вставьте новую лампу (модель E14 230-240В/15Вт). При этом следуйте инструкции производителей.

- Вставьте защитный экран лампы подсветки на место (1).

- Включите пароварку в сеть.



## Технические характеристики

### Описание функций

Обозначение	Функция	Продукты
<b>100</b>	Т пара 100°C	Приготовление любых овощей, риса, круп и мяса Получение сока из ягод
<b>90</b>	Т пара 90°C	Приготовление рыбы, десертов, стерилизация фруктов, разогрев готовых блюд
<b>80</b>	Т пара 80°C	Варка рыбы и мяса
<b>60</b>	Т пара 60°C	Разморозка продуктов и приготовление овощей
<b>40</b>	Т пара 40°C	Разморозка продуктов, чувствительных к высоким температурам, приготовление йогурта

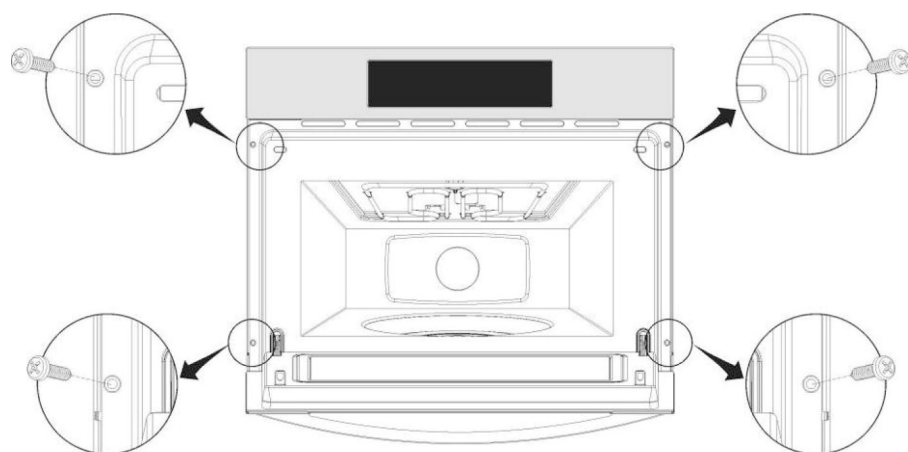
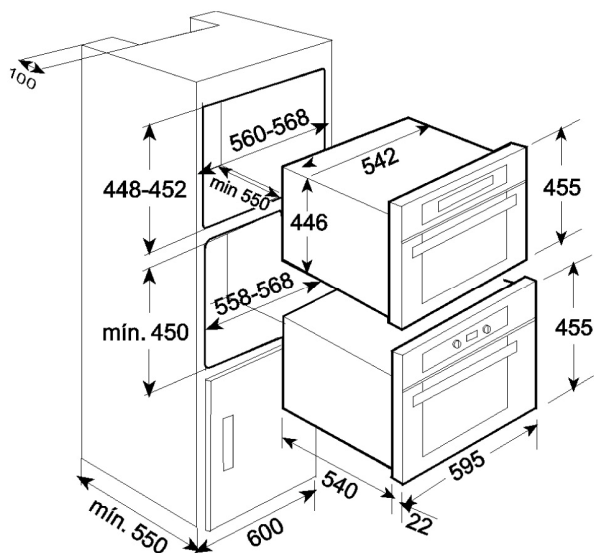
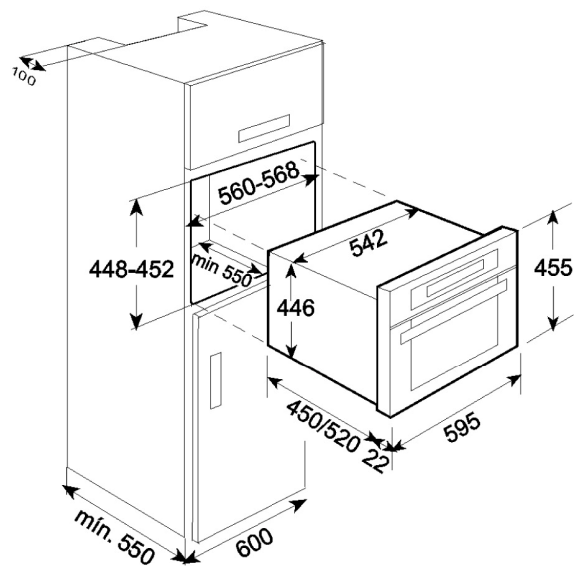
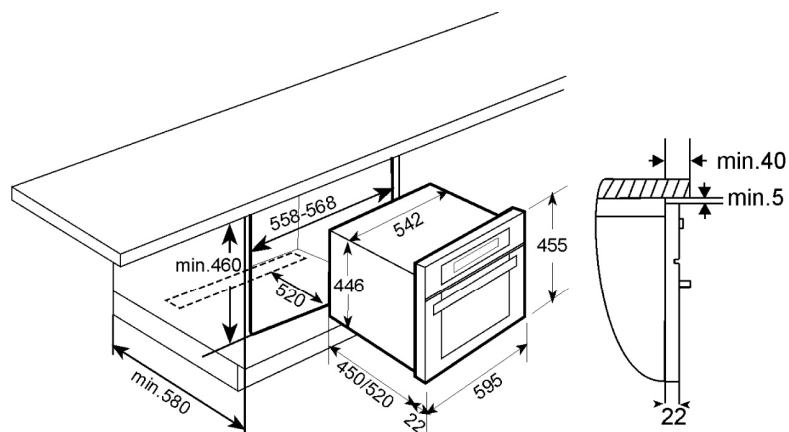
### Дисплей

На дисплее	Описание
<b>Очистка и удаление накипи</b>	
1	Мягкая вода
2	Нормальная вода
3	Жесткая вода
CAL	Устройство нуждается в очистке от накипи Мигание – очистка от накипи начата
0,5L	В соответствии с рекомендациями (см. выше) долейте в резервуар 0,5 л средства от накипи
1,0L	В соответствии с рекомендациями (см. выше) долейте в резервуар 1 л воды
<b>Резервуар</b>	
rES	Резервуар пуст
dEP	Извлеките резервуар из устройства, опорожните и вставьте обратно
<b>Уменьшение количества пара</b>	
VAP	Процесс уменьшения количества пара начался
PUMP	Холодная вода подошла к нагревательному элементу, а горячая вода выкачана в резервуар
FULL	Извлеките резервуар из устройства, опорожните и вставьте обратно
<b>Сигналы тревоги</b>	
HOT	Температура в пароварке слишком высока

### Технические характеристики

- Питание ..... См. маркировки устройства
- Мощность ..... 3400 Вт
- Внешние размеры..... 595×455×472 мм
- Внутренние размеры ..... 420×210×390 мм
- Объем ..... 35 л
- Масса ..... 32 кг

# Установка



Встраивание пароварки в кухонный гарнитур

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

[www.kuppersbusch.ru](http://www.kuppersbusch.ru)

**Küppersbusch**

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



**AN30**