

COSO®  
DESIGN

Руководство пользователя  
Конвекционная печь  
Steam Chef



Артикульный номер 3066

---

**Браукманн ГмбХ (Braukmann GmbH)**

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия сервисной службы:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

email: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

Последнюю версию Руководства пользователя см. также на нашем сайте:

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Номер документа: 3066 03-02-2021

Возможны опечатки.

По техническим причинам изображения могут отличаться от самого товара.

© 2021 Браукманн ГмбХ

---

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

---

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

---

# 1 Руководство по эксплуатации: общие сведения

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

## 1.1 Информация о данном руководстве

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

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

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

## 1.2 Предостережения

В данном руководстве пользователя применяются следующие предостережения:

**▲GEFAHR**

### ОПАСНОСТЬ

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

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

**▲WARNUNG**

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

**▲VORSICHT**

### ОСТОРОЖНО

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

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

**HINWEIS**

### УКАЗАНИЕ

Указание обозначает дополнительные сведения, облегчающие обращение с прибором.

---

### **1.3 Ограничение ответственности**

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

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

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

### **1.4 Защита авторских прав**

Данная документация защищена авторским правом.

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

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

## **2 Безопасность**

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

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

### **2.1 Применение в соответствии с назначением**

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

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

- в частных гостевых домах.

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

## **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

### **Опасность вследствие использования не по назначению!**

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

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

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

## **2.2 Общие правила безопасности**

### **HINWEIS** УКАЗАНИЕ

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

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

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

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

---

## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Риск ожогов и ошпаривания

#### **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

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

---

**▲WARNING**    **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

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

### **2.3.2    Опасность возгорания**

**▲WARNING**    **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**При неправильном использовании прибора существует опасность возгорания вследствие воспламенения содержимого.**

Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

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

---

### 2.3.3 Опасность взрыва

#### **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие правила техники безопасности:

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

### 2.3.4 Опасность, исходящая от электрического тока!

#### **▲GEFAHR** ОПАСНОСТЬ Опасность для жизни от электрического тока!

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

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

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

**GEFAHR**

## ОПАСНОСТЬ Опасность для жизни от электрического тока!

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

### 2.4 Первое использование

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

### 2.5 Правила техники безопасности

**WARNUNG**

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

### 2.6 Комплектация и осмотр после транспортировки

В стандартную комплектацию Steam Chef входят следующие компоненты:

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

**HINWEIS**

## УКАЗАНИЕ

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

### 2.7 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, выполните нижеперечисленные операции:

Извлеките прибор из картонной коробки и снимите упаковочный материал.

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

---

## 2.8 Устранение упаковки



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

### HINWEIS

### УКАЗАНИЕ

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

## 2.9 Установка

### 2.9.1 Требования к месту установки

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

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

## 2.10 Монтаж аксессуаров

### Резервуар для воды

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

---

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

### **Перфорированный противень**

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

### **Противень**

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

### **Поддон для сбора жидкости**

Поставьте поддон для сбора воды под прибор.

## **2.11 Подключение к сети**

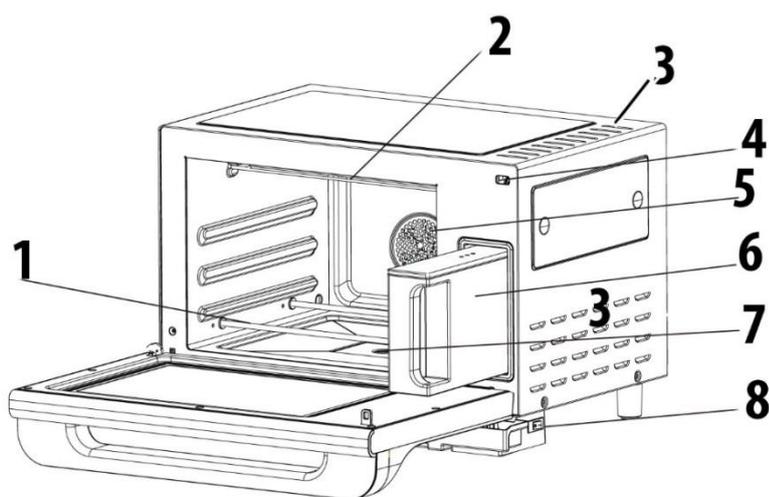
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Перед подключением прибора к сети сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждения прибора эти параметры должны совпадать.  
В случае сомнений проконсультируйтесь с Вашим специалистом по электрике.
- Для подключения прибора к электросети можно использовать размотанный удлинитель сечением 1,5 мм<sup>2</sup> длиной не больше 3 метров. Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности возникновения пожара.
- Удостоверьтесь в целостности питающего провода, что он не протянут под газовой или электрической плитой, не поврежден и не лежит на горячих поверхностях или поверхностях с острыми краями.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А, отдельно от остальных потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

## **3 Конструкция и назначение**

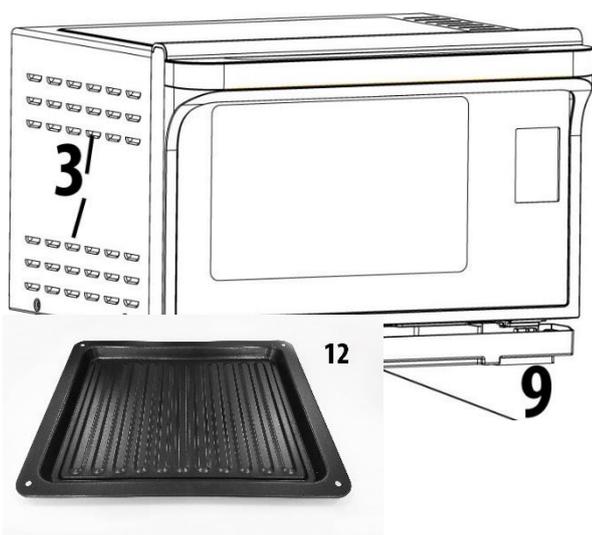
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

### 3.1 Описание



9 Поддон для сбора воды

10 Отверстие для выпуска пара



14 Рукавица



#### **HINWEIS**

#### **УКАЗАНИЕ**

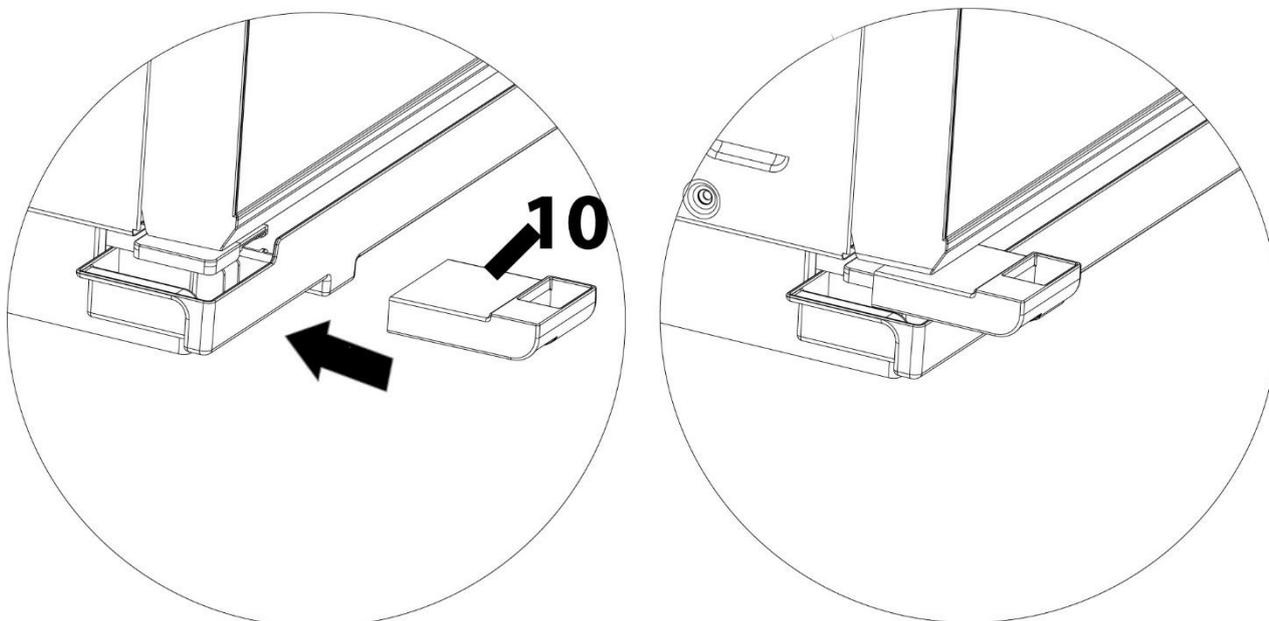
- ▶ Используйте прибор только с правильно установленным резервуаром для воды.
- ▶ После прекращения работы вентилятор может еще какое-то время работать, чтобы охладить прибор.
- ▶ Если вы использовали прибор 180 минут или дольше, перед повторным включением дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

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

### 3.2 Первое использование

Удалите все аксессуары из прибора.

Вставьте паровыпускное отверстие (10) в прибор спереди слева.



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

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

### 3.3 Элементы управления и индикация

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



Режим «Пароварка»



Режим «Пароварка + Гриль»



Режим «Конвекция + Пароварка»



Режим «Конвекция»



Режим «Гриль с верхним и нижним нагревом»



Режим «Гриль с верхним нагревом»



Режим «Гриль с нижним нагревом»



Режим «Поддержание температуры»



Режим «Ферментация»



Режим «Стерилизация»



Режим «Разморозка»



Режим «Меню»



Уменьшение/увеличение значения или выбор режима работы



Переключение между настройкой времени и температуры.



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



Включение/выключение подсветки



Подтверждение и запуск

---

## 3.4 Звуковые сигналы

Для акустических сообщений прибор использует следующие звуковые сигналы:

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

## 3.5 Защитные устройства



### 3.5.1 Предупредительные указания на приборе

#### **▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

##### **Опасность, связанная с горячей поверхностью!**

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

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

### 3.5.2 Фиксатор дверцы

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

#### **▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

##### **Опасность ожога паром**

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

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

## 3.6 Заводская табличка

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

## 4 Обслуживание и эксплуатация

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

#### **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

## 4.1 Принципы приготовления

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

## 4.2 Подсказки по выбору посуды для готовки

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

## 4.3 Открывание/закрывание дверцы

### ◆ Открывание дверцы

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

### **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

### ◆ Закрывание дверцы

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

## 4.4 Режимы эксплуатации

	Температура в °C	Время с шагом в 1 минуту
 Режим «Пароварка»	80 – 115 <sup>°*</sup>	1-180
 Режим «Пароварка + Гриль»	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Режим «Конвекция + Пароварка»	120-220 <sup>**</sup>	1-180
 Режим «Конвекция»	40-220 <sup>**</sup>	1-180

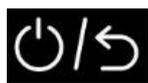
 Режим «Гриль с верхним и нижним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Гриль с верхним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Гриль с нижним нагревом»	40-220**	1-180
 Режим «Поддержание температуры»	60	1-180
 Режим «Ферментация» (для брожения дрожжевого теста)	40	1-180
 Режим «Стерилизация»	100	1-180
 Режим «Разморозка»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

## HINWEIS

## УКАЗАНИЕ

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

### 4.5 Быстрый пуск

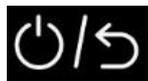


Активируйте настройку и выберите необходимый режим с помощью



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

### 4.6 Индивидуальная настройка



Активируйте настройку и выберите необходимый режим с помощью



. Подтвердите настройку с помощью . Если отображаются кнопки 



, можно установить температуру/время. Измените и отрегулируйте настройку



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



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

## 4.7 Автоматические меню

Выберите автоматическое меню кнопками   и подтвердите нажатием



. Затем выберите необходимое автоматическое меню с помощью кнопок



и запустите нажатием



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

## 5 Очистка и уход

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

## 5.1 Правила техники безопасности

### **▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

Прежде чем начать чистку прибора, учтите следующие указания:

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

## 5.2 Очистка

### ◆ Варочная камера и внутренняя сторона дверцы

### **▲WARNING** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Опасность возгорания

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

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

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

#### ◆ **Передняя сторона прибора и панель управления**

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

**HINWEIS**

### УКАЗАНИЕ

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

#### ◆ **Наружная поверхность корпуса**

- Протрите наружные поверхности прибора влажной тряпкой.

#### ◆ **Принадлежности**

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

#### ◆ **Резервуар для воды/удаление накипи**

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

#### ◆ **Вентиляционные отверстия**

Регулярно очищайте вентиляционные отверстия во избежание их закупорки.

## 6 Устранение неисправностей

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

### 6.1 Правила техники безопасности

**▲ VORSICHT**

### ОСТОРОЖНО

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

## 6.2 Индикация неисправностей

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

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

### HINWEIS

### УКАЗАНИЕ

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

## 6.3 Причины и способы устранения неисправностей

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

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

### HINWEIS

### УКАЗАНИЕ

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

---

## 7 Утилизация отслужившего прибора



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

### **HINWEIS**

### **УКАЗАНИЕ**

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

## 8 Гарантия

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

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

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

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

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

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

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

Дальнейшие претензии исключены.

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

---

## 9 Технические характеристики

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