

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Паровой шкаф

EDG 6600.1



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

5285246 N5.1

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Перед использованием	3
Соответствующее использование	3
При работе с прибором	3
Когда дома находятся дети.....	4
Ваш прибор	5
Части прибора	5
Панель управления с дисплеями	6
Начало работы	7
Основная информация по работе	7
Установки пользователя	8
Блокировка кнопок	9
Дисплей часов	10
Жесткость воды.....	11
Жарка и выпекание	12
Режимы работы и их применение	13
Пример настроек.....	14
Включение прибора	15
Выключение духовки	15
Инструкции для оптимального использования	16
Функции часов	17
Установка и регулировка времени	17
Таймер	17
Время операции	18
Автоматическое включение и выключение	18
Инструкции по использованию, таблицы настроек	20
Чистка и уход	23
Чистка внешней поверхности духовки	23
Внутренности духовки	23
Смена водяного фильтра.....	24
Удаление извести	25
Изоляция дверцы.....	26
Устранение незначительных неполадок	27
Что делать если.....	27
После сбоя электроэнергии	28
Подсказки и советы	29
Технические данные	30
Утилизация	31
Указания по монтажу для установщика	32
Электрика	32
Установочные размеры	32
Встраивание в установленный элемент кухни	33

Инструкции по безопасности



Данный прибор был разработан в соответствии с техническими требованиями, установленными законом и соответствующими предписаниями по безопасности. Тем не менее, чтобы избежать повреждений и несчастных случаев, необходимо, чтобы прибор использовался соответствующим образом. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве.

Перед использованием

- Данный прибор должен устанавливаться и подключаться к сети в соответствии с отдельным руководством по установке. Пожалуйста, проследите, чтобы эти работы проводил специалист (профессиональный электрик).
- Убедитесь, что упаковка была утилизирована в соответствии с местными правилами.
- Действия, которые следует предпринять перед началом работы с только что установленным прибором, описаны в разделе "Начало работы"
- Установите удобные для вас настройки

Соответствующее использование

- Храните данное руководство в надёжном месте, так чтобы к нему можно было обратиться в любое время.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Фирма не несёт ответственности за повреждения, в случае несоответствующего использования прибора или неправильного обращения с ним.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Прибор должен быть установлен и эксплуатироваться в помещении с температурой от 5°C до 35°C. В случае мороза, существует угроза замерзания воды, оставшейся в насосе, что может привести к поломке. В этом случае свяжитесь с сервисной службой.

При работе с прибором

- Любая починка, улучшения или другие подобные действия с прибором, особенно с электрическими частями, должны проводиться производителем, отделом техобслуживания или высококвалифицированными специалистами. Неправильная починка может привести к серьезным травмам, поломке самого прибора и его деталей, что повлияет на функциональность прибора. Если прибор работает неправильно или в случае необходимости ремонта, следуйте инструкциям раздела "Сервисная служба". Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой, если это необходимо.
- Не работайте с прибором, если присутствует явное повреждение. Свяжитесь с нашей сервисной службой.
- Как только Вы обнаружили неполадку, тут же отключите прибор от сети.
- Следите, чтобы провода электрических приборов не зажимались дверью духовки.
- Если главный кабель поврежден, он должен быть заменен сервисной службой
- Перед тем, как закрыть дверь духовки, убедитесь, что внутри нет посторонних предметов и домашних животных.
- Не храните внутри духовки чувствительные к температуре и воспламеняющиеся материалы, такие как: чистящие средства и т.п.

Инструкции по безопасности

Внимание! Риск ожога!

- Пар внутри духовки очень горячий! Осторожно открывайте дверцу духовки!
- В процессе работы прибор сильно нагревается.
- Прибор остаётся горячим некоторый промежуток времени после выключения и охлаждается до комнатной температуры постепенно. Дождитесь, пока прибор достаточно охладится перед тем, как проводить такие работы как, например, чистка.
- Дверь прибора в области стеклянной поверхности может сильно нагреваться. Существует возможность ожога. Не прикасайтесь к ней. Не подпускайте к ней детей!
- При открывании двери пар и капли воды могут вырываться из духовки. Не просовывайте руки в духовку в случае присутствия пара.
- Перегретые жиры и масло легко воспламеняются. Во избежание происшествий, воздержитесь от сушения мяса в духовке. Никогда не пытайтесь потушить горящие жир или масло водой (существует опасность взрыва). Тушите огонь влажной тряпочкой и держите двери и окна закрытыми.
- Решётка для жарки, противни и посуда сильно нагреваются. Пожалуйста, обязательно пользуйтесь прихватками.

Внимание! Риск ранения!

- При чистке и работе с прибором, убедитесь, чтобы ничьи пальцы не были повреждены дверными петлями. Особенно это относится к детям.
- Оставляйте дверь прибора открытой только в неподвижном состоянии. Существует риск поломки прибора. Не сидите на двери, не опирайтесь и не ставьте ничего сверху на неё.

Избегайте повреждения прибора следующими способами:

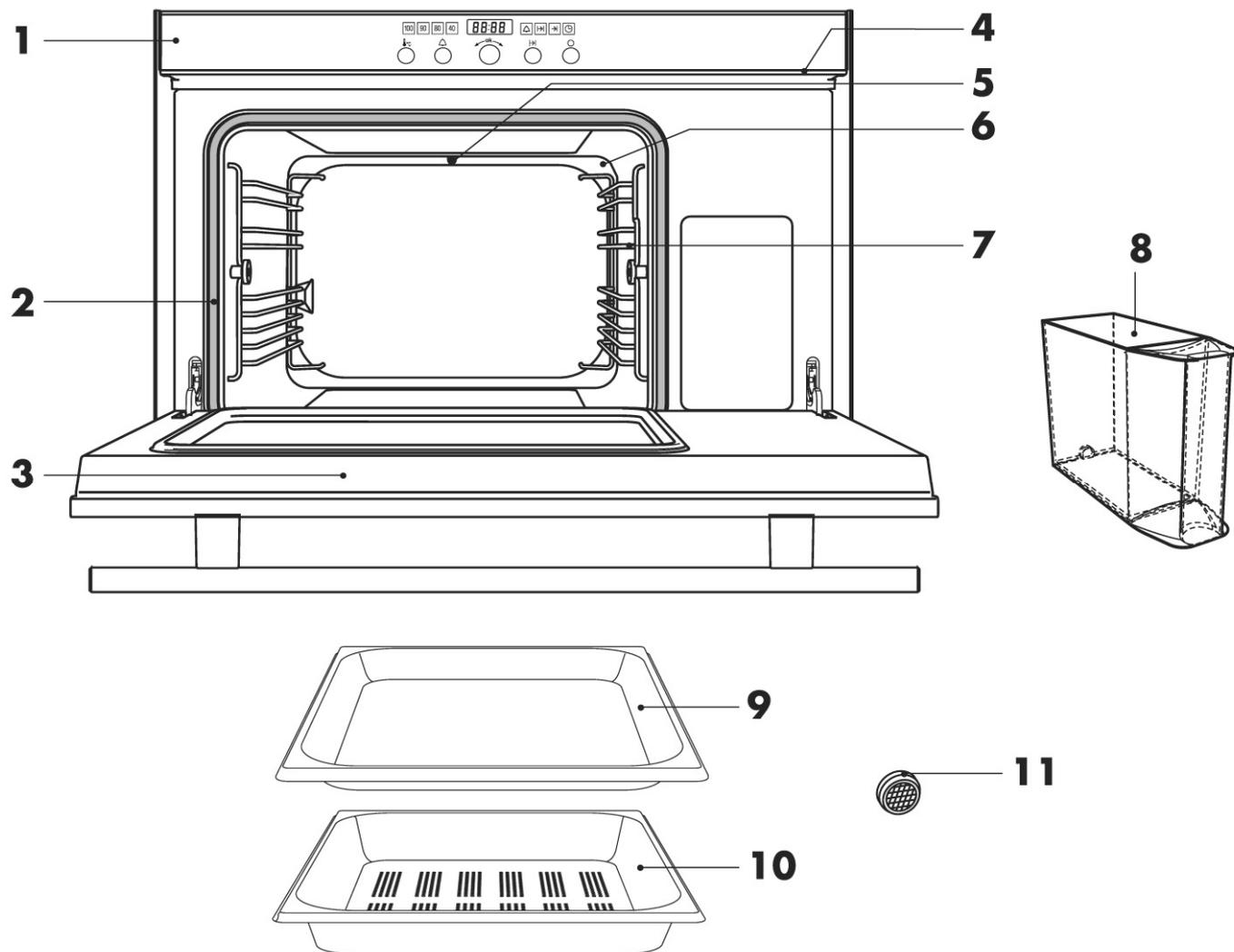
- Не хлопайте дверцей духовки.
- Резка хлеба, пирогов и т.п. очень острым ножом или режущим колесом (керамикой или твёрдым металлом) на противне может привести к повреждению его поверхности.
- Не используйте коррозионные вещества внутри прибора, так как это может вызвать последующую коррозию покрытия духовки.
- Не используйте серебряную посуду внутри духовки.
- После использования вытрите любую жидкость, которая может остаться на дне духовки, сухой тряпочкой и оставьте прибор остывать с открытой дверцей.
- При чистке, следите, чтобы вода не попала внутрь прибора. Не используйте тряпку, которая слишком влажная. Никогда не разбрызгивайте внутри прибора или рядом с ним воду. Не используйте паровые чистящие приборы, так как вода может вызвать повреждение прибора.

Когда дома находятся дети

- Упаковочные материалы (такие как фольга и полистирол) могут быть опасны для детей. Существует опасность удушья! Держите упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Прибор должен использоваться только взрослыми, ознакомившимися с данным руководством. Дети зачастую не способны распознать риск, который несёт использование прибора. Пожалуйста, следите за ними и никогда не позволяйте играть с прибором.
- Дверь прибора в области стеклянной поверхности может сильно нагреваться. Существует возможность ожога. Не прикасайтесь к ней. Не подпускайте к ней детей!
- Пар внутри духовки очень горячий! Осторожно открывайте дверцу духовки!
- Используйте приспособления для запираания от детей.

Ваш прибор

Части прибора

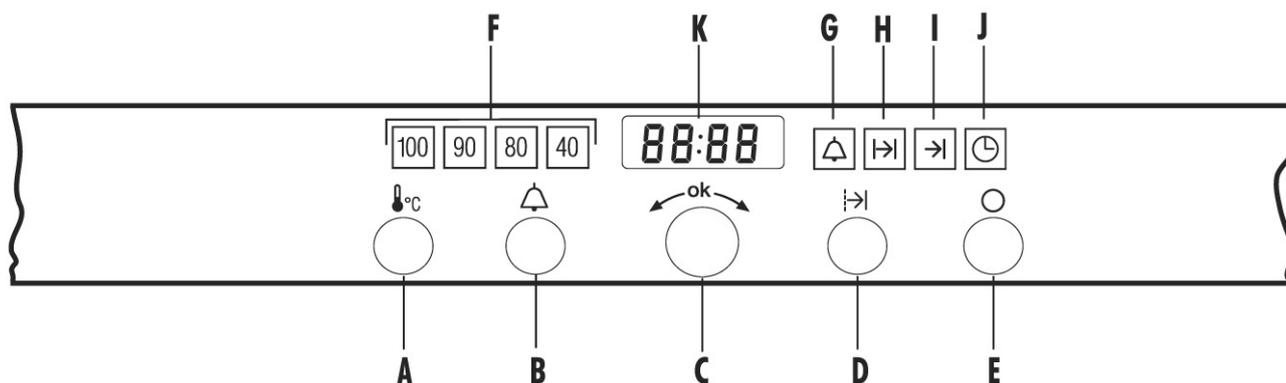


- 1 Панель управления с дисплеями
- 2 Термометр внутренней камеры
- 3 Дверная изоляция
- 4 Дверь духовки
- 5 Вентилятор
- 6 Отверстие для выхода пара
- 7 Опорные решетки для противней
- 8 Водяной бачок

- 9 Противень из нержавеющей стали
- 10 Противень с отверстиями
- 11 Водяной фильтр (3 шт.)

Ваш прибор

Панель управления с дисплеями



Кнопки управления

- A** Режим работы
- B** Таймер
- C** Ручка управления
- D** Время работы и Время выключения
- E** Выключатель прибора

Символы

- F** Режим работы
- G** Таймер
- H** Время работы
- I** Время выключения
- J** Время

Дисплеи

- K** Время, температура, длительность и таймер

Ваш прибор

Начало работы

Перед началом работы с только что установленным прибором, следует проделать следующее:

- Удалить упаковочные и транспортировочные материалы из духовки.
- Если на дисплее с правой стороны мигает , поворачивайте  ручку управления до тех пор, пока не установите нужное время.
 - Когда время будет установлено, дисплей перестанет мигать через 15 секунд, и часы будут активированы.
- Тщательно почистите прибор и аксессуары.



Если необходимо, установите нужную жесткость воды.

Основная информация по работе

Режим, температура во внутренней камере и температура пищи так же как время приготовления, и различные другие функции могут быть выбраны посредством нажатия соответствующих кнопок один или несколько раз. Для этого:

- Символ выбранной функции должен гореть или мигать.
- Рекомендуемая величина должна мигать на дисплее.
- Поворачивайте  ручку управления, чтобы изменить рекомендованную величину.
- Нажмите  ручку управления для немедленного запуска прибора.
- Если ручку управления не нажать, то прибор запустится автоматически через 15 секунд после установки изменений.
- Дополнительные настройки и изменения могут быть сделаны в любой момент.
- Нажмите  кнопку, чтобы выключить прибор.

Установки пользователя

Определённые установки прибора могут быть изменены по Вашему желанию. Основная процедура одинакова для всех установок.

Следующая диаграмма дает представление о возможных настройках.



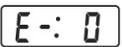
* Заводские установки

Установки пользователя

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок служит для того, чтобы дети случайно не включили прибор.

Включение и выключение блокировки

- Если прибор выключен, нажмите и подержите кнопку  в течение 5 секунд.
 - На дисплее появится .
- Подтвердите выбор, нажав 
 - На дисплее появится , что означает, что блокировка выключена.
- Подтвердите выбор, нажав 
 - На дисплее появится .
- Повернув ручку , на дисплее появится , что означает, что блокировка включена.
- Подтвердите выбор, нажав 
 - Выбранные установки будут сохранены.

Работа с включенной блокировкой

Если вы нажмете кнопку , когда блокировка включена, то:

- Прозвучит двойной сигнал. Если вы нажмете на кнопку, то ничего не произойдет.
- На дисплее появится .
- Нажмите кнопку  и кнопку  одновременно, если включена блокировка.
 - Блокировка отключится. Вы можете продолжать операции как обычно.
 - Блокировка будет включена автоматически через 10 минут после того, как прибор будет выключен.

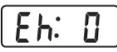
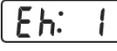


Кнопки  и  работают независимо от блокировки кнопок.

Установки пользователя

Дисплей часов

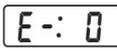
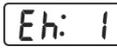
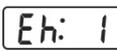
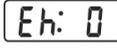
Выберите

-  (Невидимые)
-  (Видимые)



Часы могут быть выключены, если Вы не собираетесь использовать прибор некоторое время, чтобы уменьшить потребление электроэнергии. Часы продолжают идти, но не будут высвечиваться. Прибор можно вернуть к работе в любое время.

Включение и выключение часов

- Если прибор выключен, нажмите и подержите кнопку  в течение 5 секунд.
 - На дисплее появится .
- Подтвердите выбор, нажав 
 - На дисплее появится .
- Повернув ручку , на дисплее появится , что означает, что часы видимые.
- Подтвердите выбор, нажав 
 - На дисплее появится .
- Повернув ручку ,
 - На дисплее появится , что означает, что Часы невидимые.
- Подтвердите выбор, нажав 
- Чтобы выйти из режима установок, нажмите кнопку .
- Выбранные установки будут сохранены.

Установки пользователя

Жесткость воды

Прибор оборудован системой, которая автоматически подскажет вам, когда нужно снять накипь. Система может быть настроена как для мягкой воды, так и для жесткой.

Существует три режима жесткости воды:

Тип воды	Жесткость воды [°fH]	Жесткость воды [°dH]
Очень мягкая вода	0 – 15	0 – 8
Средняя вода	16 – 35	9 – 20
Очень жесткая вода	36 – 50	21 – 28

На заводе установлен режим для средней воды.

- Если прибор выключен, нажмите и подержите кнопку  в течение 5 секунд.

– На дисплее появится .

- Подтвердите выбор, нажав .

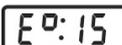
– На дисплее появится .

- Поворачивайте ручку , пока на дисплее не появится  для средней воды.

- Подтвердите выбор, нажав .

– На дисплее появится .

- Поворачивайте ручку , пока на дисплее не появится жесткость воды.

– На дисплее появится  для очень мягкой воды или  для очень жесткой воды.

- Подтвердите выбор, нажав .

- Чтобы выйти из режима установок, нажмите кнопку .

Выбранные установки будут сохранены.

Жарка и выпекание



Не забывайте: Жарка и выпекание связаны с высокой температурой. Существует риск ожогов!

Пожалуйста, перед жаркой или выпеканием прочтите инструкции по безопасности.

В таблицах, приведённых в разделе "Инструкции по использованию, таблицы настроек", Вы найдёте детали по оптимальному использованию Вашего прибора. Если Вы в чём-либо сомневаетесь, используйте эту информацию в качестве

указаний, но помните, что она относится к типичным методам готовки, и поэтому может служить только в качестве рекомендаций.

Перед началом работы с прибором, его следует подготовить в соответствии с указаниями в главе "Начало работы".



Прибору не требуется предварительный нагрев.

Жарка и выпекание

Режимы работы и их применение

Ваш прибор предлагает вам следующие способы жарки и выпекания, описанные далее более детально.

Выпаривание (Steaming) 100°C



Режим подходит для:

- Приготовление любых овощей
- Позволяет рису, зернам или бобам набухать
- Медленная варка ветчины и окорока
- Приготовление мидий
- Получение соков из фруктов
- Восстановление
- Одновременная разморозка и приготовление овощей

Выпаривание (Steaming) 90°C



Режим подходит для:

- Мягкое приготовление десертов и фруктовых пирогов
- Стерилизация фруктов
- Мягкая регенерация

Выпаривание (Steaming) 80°C



Режим подходит для:

- Варка и приготовление мяса (филе) и рыбы

Выпаривание (Steaming) 40°C



Режим подходит для:

- Приготовление йогурта
- Разморозка чувствительных, нежных продуктов, таких как мясо и рыба

Жарка и выпекание

Пример настроек

Работа объясняется на примере:

Вы хотите выпарить морковь. В таблице настроек (сравните с главой "Инструкции по использованию, таблицы настроек") указано:

Овощи (свежие)		Температура	Время выпекания
Морковь	В кусочках	100	20-30



Точка кипения воды зависит от давления воздуха и, следовательно, от высоты над уровнем моря. Прибор автоматически настраивается на давление в вашей местности.

Заполнение резервуара для воды



Заполняйте резервуар только водой, а не бульоном, вином и т.п.

Деминерализованная и дистиллированная вода также не должна использоваться.

- Убедитесь, что резервуар заполнен при любых режимах работы прибора.
- Выньте резервуар для воды из прибора и заполните холодной водопроводной водой до отметки "MAX 1.25l".

Пополнение резервуара во время выпаривания.

Содержимого резервуара хватает на один цикл. Обычно нет необходимости пополнять резервуар во время выполнения процесса.

Если в процессе выпаривания резервуар нуждается в пополнении то:

- резервуар следует заполнять только до отметки 0,5l, т.к. вода может вылиться, когда вода будет откачиваться.

Жарка и выпекание

Включение прибора

- Нажмите на кнопку  °C один или несколько раз, в зависимости от того, какой режим вам требуется (например "Выпаривание 100°C ")
 - Загорится символ .
 - На дисплее появится .
- Прибор начнет работу, как только вы нажмете на .

Выключение духовки

- Нажмите кнопку 
 - Загорится символ .
 - Пар распадется в конце процесса (Во всех процессах, кроме режима "Горячего воздуха").
 - Пар постепенно выйдет из духовки – это займет около минуты – поэтому не пугайтесь, если из открытой дверцы пойдет пар. Дверцу можно открыть, как только закончится процесс приготовления или выпекания.
 - После того как прибор будет выключен, охлаждающий вентилятор может работать еще какое-то время. Прибор выключен, если дисплей и символы не светятся.



Прибор будет выключен только, когда все символы погаснут.

- Выньте готовые овощи из духовки
- Используйте мягкую тряпочку, чтобы вытереть воду, которая может скопиться на дне прибора.

Опустошение резервуара для воды



Вода в резервуаре может быть горячей.

Остаточная вода, которая остаётся в генераторе пара откачивается назад в резервуар для воды, после выключения прибора.

- По окончании этой процедуры, вытащите резервуар и опустошите его.



Если надпись горит какое-то время, а вода не откачивается, это может быть из-за соображения безопасности. Вода из резервуара откачивается только если ее температура ниже 80°C. В это время вы можете снова запустить любой режим.

- Высушите резервуар и поместите обратно в прибор.
- Оставьте дверцу духовки открытой на некоторое время, чтобы она быстрее остыла.

Жарка и выпекание

Инструкции для оптимального использования

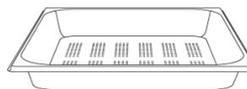
Жарка и выпекание с меньшей затратой энергии

Избегайте ненужного открывания двери в процессе жарки или выпекания. В случае выпаривания, например, время готовки может значительно увеличиться.

Использование аксессуаров



Противень из нержавеющей стали служит как поддон для решётки или противня с отверстиями. На нем также можно готовить овощи в жидкости, мясо или регенерировать пищу.



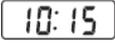
Противень с отверстиями главным образом предназначен для приготовления на пару свежих и замороженных овощей. Также на него можно поставить блюда с пищей, которую вы собираетесь регенерировать.

Функции часов

Таймер служит

- В качестве кухонных часов,
- В качестве таймера для обратного отсчёта, не зависимо от всех других функций прибора,
- Для отображения времени работы (с функцией автоматического выключения).
- Для отложенного старта (с функциями автоматического включения и выключения).

Установка и регулировка времени

- Нажмите одновременно кнопки  и .
 - На дисплее начнет мигать установленное время  и символ .
- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения нового времени.

Когда прибор выключен, яркость дисплея времени, уменьшается в период с 22:00 до 6:00.



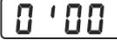
Время не может быть отрегулировано, если запущена автоматическая функция таймера задержки старта; В этом случае на текстовом дисплее высветится "Время" "Сначала закончите задержку старта" ("Time" "Switch of delay first").

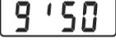
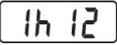
Таймер

Он может быть использован как "часы для варки яиц" (в любое время и независимо от других функций прибора, даже если была установлена функция автоматического времени).

Настройка

- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .

–  замигает на правом дисплее.

- Поворачивайте  Ручку управления для установки длительности таймера.
 - С 10 секундными шагами до максимального периода в 10 минут. Например,  значит 9 минут 50 секунд.
 - С 1 минутными шагами свыше 10 минут. Например,  значит 1 час 12 минут.

Максимальное значение 9 часов 59 минут.

- Нажмите  Ручку управления для старта таймера.
 - Загорится символ .
 - На дисплее отображается оставшееся время.

Когда время истечет:

- Прозвучат пять коротких сигналов в течение одной минуты.
- Начнет мигать символ .
- Нажмите Ручку  управления для отключения звукового сигнала.

Проверка/корректировка таймера

- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .
 - Начнет мигать время обратного отсчета.
- Поворачивайте  Ручку управления для изменения длительности таймера.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .
 - Начнет мигать символ .
 - Начнет мигать время обратного отсчета.

Функции часов

- Поверните  Ручку управления и измените длительность таймера до .
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.

Время операции

Эта функция поможет Вам своевременно выключить духовку. Установите продолжительность операции, которая необходима для Вашего блюда. Когда время выйдет духовка отключится автоматически.

Настройка

- Поставьте пищу в духовку, как обычно и выберите нужный режим.
- Нажмите кнопку . Вы увидите:
 - Мигнет символ .
 - Загорится символ выбранного вами режима.
 - На дисплее мигает рекомендуемое время приготовления для выбранного режима приготовления.
- Поворачивайте Ручку управления  для установки времени операции.
- Нажмите  Ручку управления для начала операции.
 - Загорится символ выбранной операции и .
 - На дисплее отобразится оставшееся время операции.

Например:

Вы выбрали режим .

В 9 часов вы установили период в 30 минут.

Духовка выключится в 9:30.

Проверка/корректировка

- Нажмите кнопку .
- Поворачивайте Ручку управления  для изменения времени операции.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .

По окончании операции

- Духовка автоматически выключится.
- Длинный продолжительный звуковой сигнал будет звенеть в течение минуты.
- Символ  мигает.
- Нажмите  Ручку управления для отключения звукового сигнала.

Автоматическое включение и выключение

Эта функция помогает когда, блюдо будет готово в определённое время, а Вы не можете выключить духовку т.к. заняты. Установите необходимое Вашему блюду время готовки и, в дополнение, время выключения. Духовка затем автоматически включится и выключится с задержкой.



Пожалуйста, помните, что скоропортящиеся продукты не следует оставлять надолго в холодной духовке.

- Поместите блюдо в духовку и включите её как обычно.
- Нажмите кнопку . Вы увидите:
 - Мигнет символ .
 - Загорится символ выбранного вами режима.
 - На дисплее мигает рекомендуемое время приготовления для выбранного режима приготовления.
- Поворачивайте Ручку управления  для установки требуемой длительности.
- Нажмите кнопку  еще раз.
 - Мигнет символ .
 - На дисплее мигают Время (часы) и время операции.

Функции часов

- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени выключения, и, таким образом, времени отложенного старта.



Самое позднее время выключения может быть установлено на 23 часа 59 минут.

- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.
 - Горят символы  и .
 - Прибор останется выключенным, пока не включится автоматически.

Например:

Вы выбрали режим .

В 9 часов Вы установили период в 30 минут. И установили время выключения на 12.00.

Духовка включится в 11.30 и выключится в 12.00.

Проверка/корректировка

С включенной функцией отложенного старта вы можете проверять любые установки, но изменить вы можете только время выключения.

- Нажмите кнопку  два раза.
 - Мигнет символ .
 - На дисплее мигает время выключения.
- Поворачивайте  Ручку управления для изменения времени выключения.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения.

Выключение до истечения времени

- Нажмите кнопку .

По окончании операции

- Духовка автоматически выключится.
- Длинный продолжительный звуковой сигнал будет звенеть в течение минуты.
- Символ  мигает.

Нажмите  Ручку управления для отключения звукового сигнала.

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Ниже вы найдёте указания для практического применения Вашего прибора и приготовления популярных блюд.



Значения времени и температуры служат в качестве указаний. В зависимости от типа продукта и его свойств, время, необходимое для приготовления может отличаться от данных здесь.

Поместите пищу в холодную духовку (не подогретую)

Овощи (свежие)		Температура	Время готовки (мин)
Бобы		100	35-45
Брокколи/Цветная капуста	соцветия	100	20-30
Фенхель (сладкий укроп)	Разрезанный пополам	100	25-30
Сваренная картошка	В ломтиках	100	20-25
Картошка "в мундире"	Целиком	100	30-45
Кольраби	Полосами	100	15-25
Кукуруза в початке		100	45-60
Стручковый перец		100	10-15
Перец	Полосами	100	10-15
Брюссельская капуста		100	25-30
Морковь	Полосами	100	20-30
Спаржа		100	20-35
Шпинат		100	7-10
Сельдерей		100	25-30
Кабачок	Полосами	100	10-15
Mange-tout		100	10-15
Очищенные помидоры		80	5-7

Продукты	Количество	Температура	Время (мин)
Рис + жидкость	200г+250 мл	100	20-40
Манная крупа + жидкость	200г+250 мл	100	10-20
Чечевица + жидкость	200г+250 мл	100	20-60
Пшеница + жидкость	200г+250 мл	100	10-15

Булочки	Температура	Время (мин)
Парные булочки	100	10-20
Булочки из дрожжевого теста	100	15-20
Хлебные булочки	100	20-25
Выпечка булочек	100	20-25

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Яйца	Температура	Время (мин)
Маринованные яйца	100	8-10
Яйца вкрутую	100	10-12
Яйца всмятку	100	7-9

Мясо на пару	Количество	Температура	Время (мин)
Свиное филе	Примерно 1500 г	100	25-30
Куриные ножки	4 шт.	100	30-40
Стейки индейки	4 шт.	100	20-25
Копченый свиной окорок	500-1000 г	100	45-60
Сосиски		80-100	5-10

Рыба и морепродукты	Количество	Температура	Время (мин)
Форель	3x250г	80	15-20
Форель	1000г	100	25-30
Мидии	1500г	100	15-20
Зеленые мидии	1000г	100	25-35
Лобстер	Замороженный	100	20-25
Желтая макрель	Примерно 1000 г	80	35-40
Треска	1500 г	80	20-25

Стерилизация/ хранение	Температура	Время (мин)
Вишня	80	30
Груши	90	
Персики		
Сливы		

Десерты	Количество	Температура	Время (мин)
Карамельный крем		90	25-30
Йогурт		40	5-6 часов
Яблоки на пару	500-1000 г	100	15-20
Груши на пару	500-1000 г	100	25-30
Персики на пару	500-1000 г	100	10-15

Получение сока	Количество	Температура	Время (мин)
Фрукты		100	90 макс.
Ягоды			

Инструкции по использованию, таблицы настроек

Разогрев/ Регенерация	Температура	Время (мин)
1-2 тарелки	90-100	10-20
Полуфабрикаты		По требованиям

Размораживание	Количество	Температура	Время (мин)
Хлеб		100	20-30
Лапша	Примерно 500г	100	20-35
Рис	500-800г	100	25-30
Овощи	300-450г	100	25-40
Мясо, рыба, птица	300-500г	40	В зависимости от веса

Бланкирование	Температура	Время (мин)
Овощи (бобы, сливы и т.п.)	100	5

Чистка и уход

Чистка внешней поверхности духовки

Чистите переднюю часть мягкой тряпочкой, намоченной в мыльной воде, затем вытрите сухой тряпочкой. Никогда не трите абразивными материалами, такими как, губка на все случаи, металлическая губка и т.п. по хромированной поверхности т.к. этот может привести к повреждениям.

Удаляйте грязь или избыток чистящего средства как можно быстрее с помощью намоченной водой тряпочки.

Внутренности духовки



Измеритель температуры в духовке может быть повреждён очень легко. Не погните его при чистке духовки.



Духовка может запачкаться из-за брызг, особенно, когда вы жарите мясо. Эти брызги более заметны, чем в эмалированных печах.

Для того чтобы удалить пятна, чистите духовку, по возможности, пока она ещё достаточно тёплая. Используйте только мягкую тряпочку и мыльный раствор, а по окончании вытирайте насухо другой мягкой тряпочкой. Никогда не используйте абразивные вещества т.к. они могут повредить поверхность.

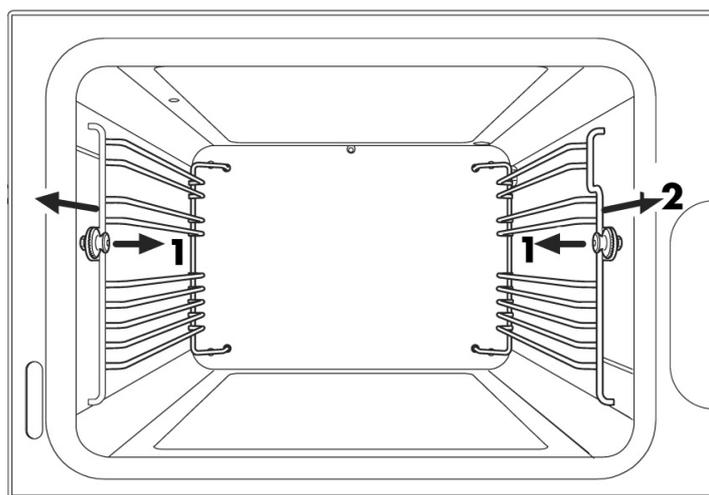
Пятна, которые уже высохли легче удалять, если перед началом чистки духовка поработает примерно 30 минут в режиме выпаривания при температуре 80°C. Это размягчит пятна.



После использования в течение некоторого периода времени, внутренность духовки приобретёт золотой цвет. Это нормально и не влияет на процесс приготовления пищи и не указывает на неисправность прибора.

Для облегчения чистки, некоторые части могут быть легко сняты, как описано ниже.

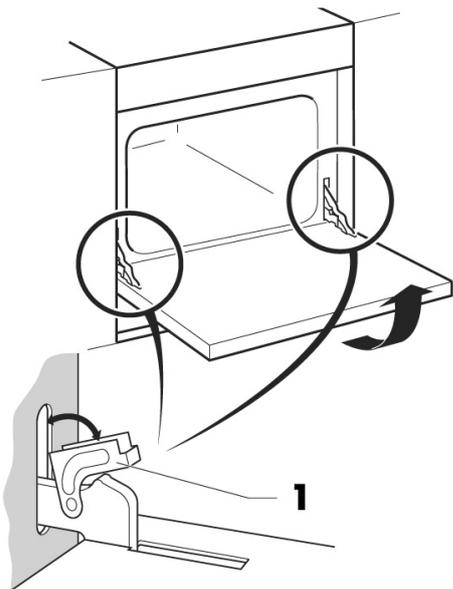
Снятие направляющих



- Потяните запоры **1**, которые находятся спереди направляющих, на себя, пока они не отпрутятся.
- Потяните направляющие **2** на себя.
- Для того чтобы установить направляющие, вставьте их в отверстия на задней стенке и закройте запоры, надавив на них. Наверните головки **1** на болты, до упора.

Чистка и уход

Снятие двери духовки



- Открыть полностью дверь духовки.
- Согнуть ручки **1** вниз.
- Закрыть дверь пока, ручки **1** не соединятся и дверь не будет возможно вытащить.
- Чтобы вставить дверь, вставьте две петли в передние щели.
- Широко откройте дверь и установите ручки **1** на место.

Чистка аксессуаров

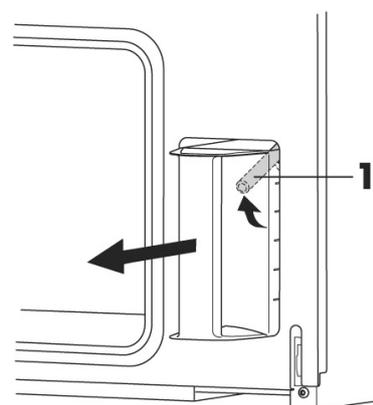
Нержавеющий противень, горшок для приготовления и направляющие могут быть вымыты в посудомоечной машине.

Смена водяного фильтра

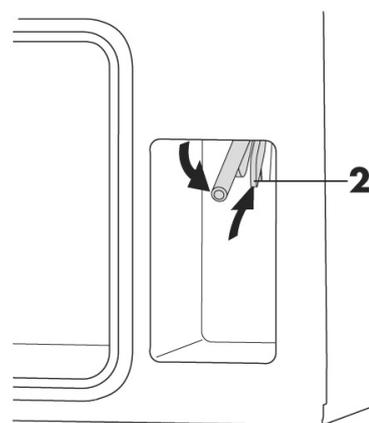
Со временем фильтр может засориться мелкими частичками, которые содержит вода.

Если водяной фильтр заблокирован, не достаточно воды закачивается в нагреватель, то в этом случае:

- На дисплее горит **H 2** даже, если фильтр полон.



- Удалите водяной бачок.
 - Поднимется рычаг **1**.



- Нажмите на рычаг **2**.
 - Рычаг снова опустится.



- Держите рычаг одной рукой.
- Другой рукой удалите водяной фильтр **3**.
- Осторожно наденьте новый водяной фильтр на рычаг

Чистка и уход

Удаление извести

При выработке пара, в генераторе пара будут образовываться известковые отложения, независимо от степени жёсткости местной воды.

Система прибора автоматически распознаёт, когда необходимо удаление извести.

- На дисплее высветится **A 10**

То, как часто необходима эта процедура, зависит от степени жёсткости воды и частоты использования. Если вы используете пар 4 раза в неделю по 30 минут, то прибор должен быть очищен от извести через:

Жесткость воды	Очистка после
Очень мягкая	18 месяцев
Средняя	9 месяцев
Очень жесткая	6 месяцев

Мы рекомендуем удалять известь, когда дисплей показывает, что это необходимо. Игнорирование этого может привести к повреждению прибора.

Подходящие средства

!!! Внимательно изучите инструкцию на упаковке.



Для избавления от извести следует использовать коммерческие удалители, основанные на лимонной кислоте.

Процедура удаления извести



Из соображений безопасности, невозможно прервать процесс удаления извести, если он начался.



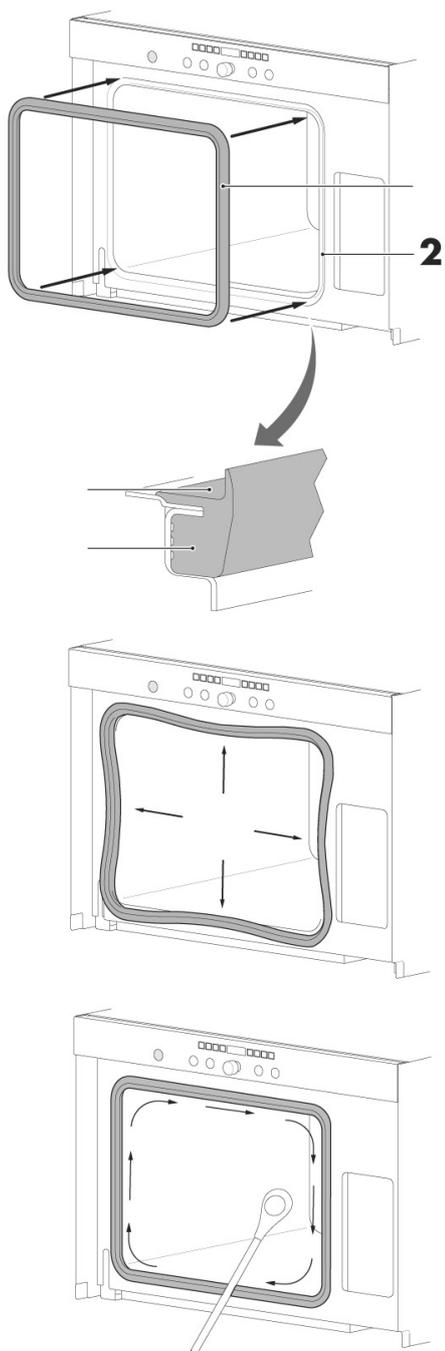
Процесс может проходить как при открытой так и при закрытой двери духовки. Прибор должен быть выключен.

- Нажмите одновременно кнопки °C и **|→|**
 - На дисплее появится **CA P**
 - На дисплее появится **H 5**
- Выньте водяной бачок и опустошите его. Наполните бачок специальным средством.
- Вставьте бачок на место
- Нажмите **OK** для подтверждения.
 - На дисплее появится **CA 1**
 - Прибор будет очищаться в течение 30 минут
 - На дисплее появится **H 2**
- Выньте бачок, вылейте средство и наполните бачок 1,2 литрами холодной воды
- Вставьте бачок назад
 - На дисплее появится **CA 2**
 - Прибор будет ополаскиваться в течение 7,5 минут
 - На дисплее появится **H 2**
- Выньте бачок, вылейте воду и наполните бачок снова 1,2 литрами холодной воды
- Вставьте бачок назад
 - На дисплее появится **CA 3**
 - Прибор будет ополаскиваться в течение 7,5 минут

Чистка и уход

- На дисплее появится **End**
- Выньте бачок, опустошите его и высушите
- Надпись **End** погаснет и снова загорится время.

Изоляция дверцы



Если изоляция дверцы повреждена, то ее следует заменить следующим образом:

- Для удобства, сначала снимите дверцу.
- Удалите поврежденную изоляцию 1 и прочистите рамку для изоляции 2.
- Вдавите новую изоляцию 1 в углы рамки 2. Убедитесь, что самая тонкая часть изоляции 3 находится за рамкой. Только толстая часть 4 должна быть вдавлена в рамку.
- Закрепите изоляцию со всех сторон.
- Надавливайте на изоляцию через каждые 3 см, чтобы она плотно вошла в рамку.
- Пройдитесь по изоляции круглым объектом, например, ручкой деревянной ложки, чтобы окончательно закрепить ее.
- Поставьте дверцу на место.

Устранение незначительных неполадок

Что делать если...

... на дисплее горит **H 1**

Возможная причина

- Не вставлен водяной бачок

Устранение

- Установите водяной бачок

... на дисплее горит **H 2**

Возможная причина

- В водяном бачке нет воды
- Происходит процедура удаления извести
- Забит водяной фильтр

Устранение

- Заполните бачок и вставьте его в прибор
- Вода требует замены
- Замените водяной фильтр

... на дисплее горит **H 3**

Возможная причина

- Дверца прибора открыта

Устранение

- Закройте дверцу прибора

... на дисплее горит **H 5**

Возможная причина

- Очистка извести была начата без специального средства

Устранение

- Наполните бачок средством и вставьте его в прибор

... на дисплее горит **R 10**

Возможная причина

- Испаритель в приборе засорился
- Водяной фильтр заблокирован

Устранение

- Проведите операцию очистки от извести
- Если операция по очистке от извести проводилась недавно, смените фильтр и запустите функцию очистки от извести

... на дисплее горит **F x x**

Возможная причина

- Различные ситуации приводят к сообщениям типа "F"

Устранение

- Подтвердите получение ошибки, нажав на кнопку 
- Выключите прибор из розетки на 1 минуту
- Включите прибор в розетку
- Запомните номер ошибки, если она опять появится и выключите прибор из розетки.
- Позвоните в сервисную службу

Устранение незначительных неполадок

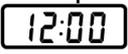
... прибор не работает и все дисплеи темные

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Предохранитель в квартире/доме повреждён.• Предохранитель регулярно выходит из строя.• Перебои с электричеством.	<ul style="list-style-type: none">• Замените предохранитель.• Свяжитесь с нашей сервисной службой.• Проверьте электричество.

... в процессе работы слышатся шумы

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">• Рабочие шумы могут случаться на протяжении процесса (например, могут быть вызваны откачиванием воды после выпаривания).	Эти шумы нормальны. Не надо ничего делать.

После сбоя электроэнергии

После сбоя электроэнергии на правом дисплее будет мигать .

Установка времени

- Нажмите одновременно кнопки  и .
- Поворачивайте  Ручку управления для установки времени.
- Нажмите  Ручку управления для подтверждения нового времени.
- Другие установки пользователя не изменятся.



- В случае потери энергии во время удаления извести:
- Нажмите или поверните  Ручку управления.
 - Процесс удаления извести будет возобновлен автоматически. Прерванная фаза будет повторена.

Подсказки и советы

Подсказки и советы для выпаривания

При выпаривании при 100°C, Вы можете готовить одновременно несколько типов продуктов. Например, можете готовить рис или бобовые и в то же время овощи, у которых время готовки такое же, это экономит энергию и использует меньше тарелок.

При подходящей жидкости, крупа (такая как рис или просо) и бобовые (такие как чечевица) могут быть приготовлены прямо в тарелках, в которых они будут подаваться на стол, если это применимо.

Продукты	Вес (г)	Примерное количество добавленной жидкости (мл) зависит от необходимой консистенции
Рис	100	150 (солёная вода, бульон и т.п.)
Просо	100	150-200
Манная крупа	100	200-300
чечевица	100	200-300
Бобы	100	300

При выпаривании на противне с отверстиями, обычный противень подставленный снизу уменьшит количество конденсатов, оставшихся на дне духовки. Маленькие

частички пищи, которые падают вниз, будут падать на противень и их будет легко удалить. Овощи следует приправлять солью, перцем и травами только после выпаривания.

Технические данные

Размеры:

	Прибор	Духовка	Ниша
Высота:	37,8 см	25,0 см	38,0 см
Ширина:	54,8 см	35,9 см	58,0 см не меньше
Глубина:	55,1 см	39,0 см	55,0 см не меньше
Вес:	35 кг		

Электрическое подключение

Напряжение подключения:	230 В ~50 Гц
Мощность подключения:	2,2 кВт
Электрическое напряжение:	10 А

Выходная мощность

Генератор пара:	2,0 кВт
Нижний нагрев:	0,14 кВт

Концепция безопасности

Пока обеспечено электропитание, прибор постоянно контролируется электроникой. Любые неисправности указываются на текстовом дисплее.

Утилизация

- Перед тем, как утилизировать прибор, убедитесь в том, что он выведен из строя. Выньте штекер из розетки. Затем, отрежьте кабель питания от прибора.
- Пожалуйста, убедитесь в том, что прибор утилизирован правильно.

Указания по монтажу для установщика

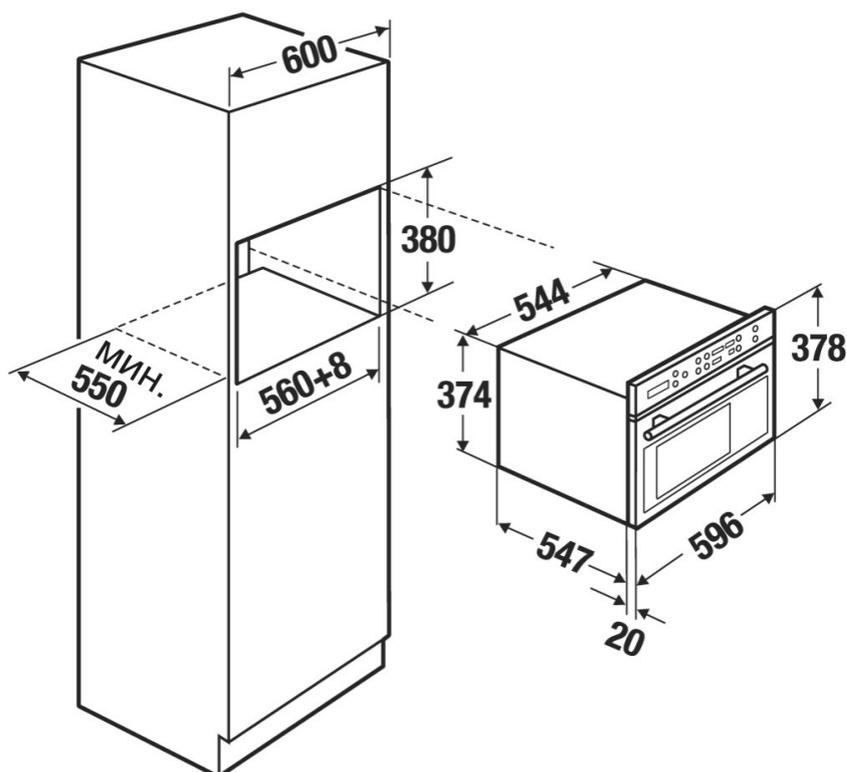
- Строго следуйте указаниям местной электрокомпании.
- При подключении прибора, проведении ремонта или замене лампочки, отключайте прибор от электросети. Выньте штекер или отключите пробки.
- При установке прибора убедитесь в том, что все электропроводящие соединения надёжно изолированы.
- Прибор поставляется готовым к подключению. Прибор можно подключать только к правильно защищенной розетке. Перемещение розетки и замена кабеля питания может производиться только электриком с учётом местного законодательства.
- Элемент кухни, в который встраивается прибор должен быть термоустойчивым до 100°C. Это особенно относится к фанере, пластиковому покрытию, клею, краске и лакам. Смежные элементы кухни должны быть термоустойчивыми к температурам не менее 70°C.
- Убедитесь в том, что прибор установлен абсолютно горизонтально на ровной поверхности. Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть жёсткой.
- Элемент кухни должен быть прикреплен к стене, с использованием угловых скоб, при необходимости.

Электрика

Подсоединение:	стандартное сетевое подключение в розетку
Потребляемая мощность:	2,2 кВт
Характеристики сети:	230 В, 50 Гц
Предохранитель:	10 А

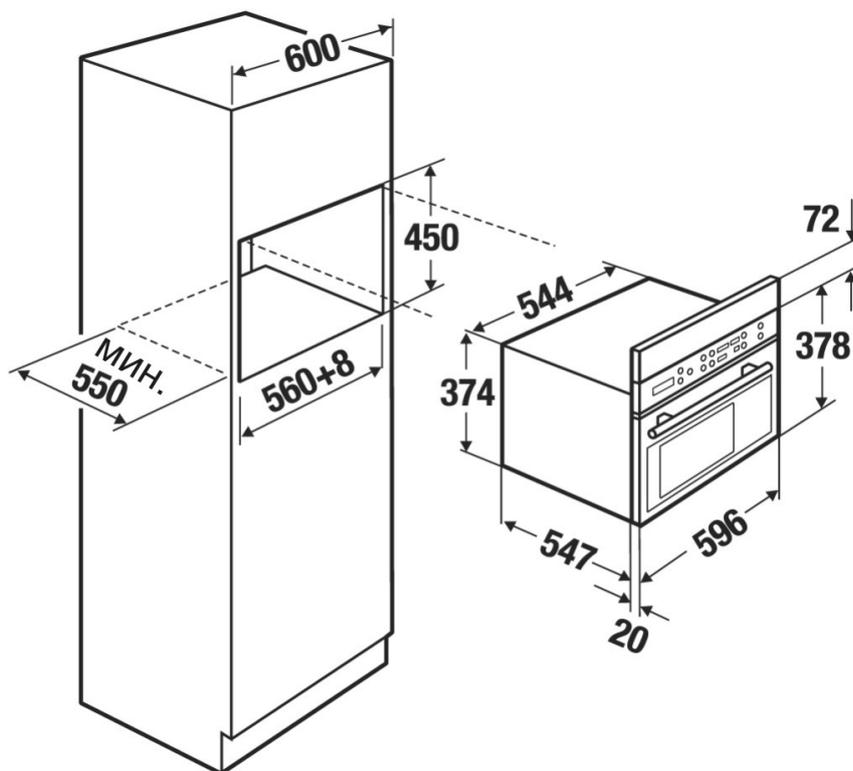
Установочные размеры:

Для соответствующей ниши:



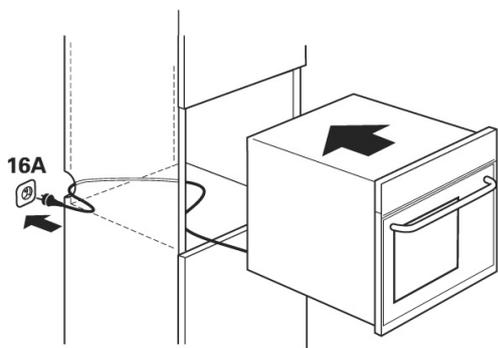
Указания по монтажу для установщика

Для стандартной ниши (с дополнительной панелью Акс. 736):



Встраивание в установленный элемент кухни

Установка прибора:

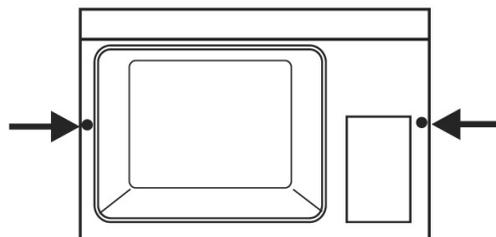


- Вставьте штекер в розетку.

Если на дисплее светится "U2", штекер следует перевернуть. Если это невозможно, электрик должен поменять нейтраль и фазу.

- Задвиньте прибор в нишу полностью. Не прижимайте шнур питания!

Крепление прибора:



- Откройте дверь прибора. Прикрепите прибор к нише, вставив прилагающиеся шурупы в уголки и завернув их в стенки ниши.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30