



Zigmund & Shtain

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАРОВАЯ ПЕЧЬ
Инструкция по эксплуатации
Модель EN 100.511 В

По любому вопросу обращайтесь в сервисный центр. На некоторых рисунках изображены схемы, которые предназначены только для ознакомления. При выявлении каких-либо несоответствий проверьте соответствие инструкции и имеющегося у вас товара.

Перед использованием паровой печи внимательно прочтите инструкцию, которую необходимо сохранить для использования в дальнейшем.

Благодарим Вас за выбор продукции Zigmund & Shtain. Прочтите эту инструкцию и ознакомьтесь с правилами работы с оборудованием. Наслаждайтесь процессом приготовления пищи.

Перед использованием нашей продукции внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и следуйте ей в дальнейшем. Соблюдение инструкции необходимо для нормальной работы изделия. Компания снимает с себя гарантийные обязательства в случае поломки, вызванной неправильным использованием. Гарантийные талоны в таком случае не будут приниматься сервисным центром. Тем не менее, мы рекомендуем Вам связаться с сервисным центром, если товар нуждается в ремонте независимо от того, истёк гарантийный срок или нет.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Правила техники безопасности	1
Использование.....	4
Подробное описание и строение	4
Инструкция по эксплуатации	6
Рекомендации	8
Кулинарные советы	10
Очистка и уход	10
Стандартные неисправности и способы их устранения	11
Установка	13
Упаковочный лист	13
Способы установки	13
Пошаговая установка	14
Основные технические характеристики	15

Правила техники безопасности

Специальная версия

- а) Используйте паровую печь по назначению строго соблюдая требования инструкции. Компания не несёт ответственности за потерю материального имущества или травмы, вызванные некорректным использованием.
- б) Паровая печь является встраиваемой поэтому мы рекомендуем размещать выключатель за пределами модуля кухонного гарнитура.







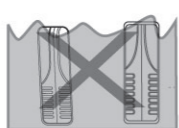


⚠ Осторожно: Если вы игнорируете нижеперечисленные правила, или используете паровую печь не по назначению, то подвергаетесь риску получения серьёзных травм или возгораний.

⚠ Строго выполнять

	Для обеспечения безопасности ваша розетка должна быть заземлена. Провод заземления не должен соединяться с газопроводом, водопроводом, громоотводом или телефонным кабелем. Плохое заземление может привести к удару током или другим несчастным случаям.
	Главная цепь, которая подсоединяется источнику питания, должна иметь двухполюсный выключатель, который может выдерживать нагрузку более 20А электрического тока. Соответственно, если происходит аварийная ситуация или возникает необходимость ремонта, источник питания паровой печи может быть отключен с помощью выключателя.
	Убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке.
	Когда вы хотите прекратить использование паровой печи или переместить ее, прежде всего, отключите питание. После того, как вы выдвинули паровую печь на некоторое расстояние, вы можете выдернуть штепсельную вилку.
	Когда вы хотите посмотреть или вынуть готовящееся блюдо из паровой печи, откройте сначала немного дверцу, чтобы выпустить пар, а только затем полностью, иначе можно ошпарить руки и другие части тела.
	После завершения работы паровой печи откройте дверцу на период от 30 до 60 секунд, при этом держитесь в отдалении от печи для того, чтобы избежать ожога потоком пара.
	Для того чтобы избежать ожогов при извлечении горячей посуды предварительно оберните ее тонкой тканью.
	Будьте осторожны при извлечении воды, помните, что она горячая. Каждый раз при добавлении воды вытирайте насухо воду, которая собирается на дне емкости.
	При возникновении каких-либо сбоев отключите питание и включите заново.

	Когда при работе паровой печи наблюдается нарушение функционирования, отключите питание, и не пользуйтесь печью, не дотрагивайтесь до нее.
	Придерживайте переднюю часть штепсельной вилки при ее извлечении. Не тяните за сетевой шнур, иначе может случиться поражение электрическим током, короткое замыкание, возгорание и т.д.
	Если вы не планируете использование паровой печи в течение длительного промежутка времени, отключите питание.
	Для поддержания санитарной чистоты вылейте остаток воды из емкости для того, чтобы избежать скопления конденсата внутри.
	После использования вытрите насухо мягким кухонным полотенцем емкость для сбора конденсата.
	Откройте дверцу паровой печи для выделения внутренней влаги до полного высыхания.
	После эксплуатации и последующего остывания протрите и высушите внутреннюю поверхность, внутреннюю часть дверцы и емкость для сбора конденсата теплой водой. Если вы не планируете использование паровой печи в течение длительного периода времени, хорошо очистите ее во избежание появления неприятного запаха. При этом руководствуйтесь информацией из раздела «Очистка и уход».
	Отключайте питание перед очисткой паровой печи. Используйте нейтральные чистящие средства. Протирайте печь мягким кухонным полотенцем во избежание царапин на поверхности.
	Если повреждён шнур электропитания, свяжитесь с сервисным центром компании, который произведёт замену.
	Берегите от детей продукты в пластиковой упаковке, т.к. возможен риск удушья и т.д.
	Стекло, используемое в изделиях компании, является закаленным, а механизм закаливания стекла выбирается таким, что вероятность самопроизвольного взрыва закаленного стекла сведена к минимуму.

 Запрещено

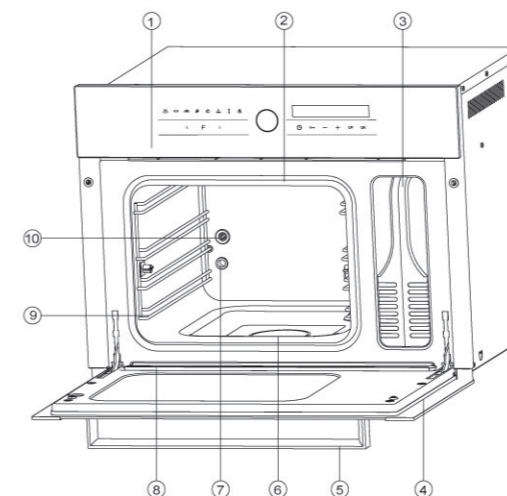
	Паровая печь предназначена только для домашнего использования . Другое применение, в том числе промышленное, запрещено, т.к. присутствует риск получения травмы.
	Избегайте контакта с воспламеняющимися веществами , такими как тепловой источник, газ, спирт и т.д.
	Не используйте multifunctional сетевые розетки .
	Запрещено самостоятельно открывать наружное покрытие паровой печи . Подключение линии разъема , электрических деталей или конструктивных деталей должны выполняться профессионалами .
	Не позволяйте детям самостоятельно эксплуатировать паровую печь , и не располагайте ее в доступных для детей местах , иначе это может привести к ожоговой травме , поражению электрическим током или прочим несчастным случаям.
	Запрещено разогревать пищу в закрытой посуде во избежание несчастных случаев.
	Не погружайте в воду штепсельную вилку, электрокабель и емкость для воды. Не мойте их в посудомоечной машине, т.к. это может стать причиной поражения электрическим током .
	Для очистки от ржавчины используйте лимоннокислый растворитель вместо уксуса
	Не используйте паровую печь для очистки посуды паром .

Использование

▪ **Введение**

Паровая печь предназначена главным образом для нагрева продуктов паром высокой температуры, который образуется в парогенераторе. В паровой печи можно варить на пару макароны, рыбу, овощи и т.д. Температура в паровой печи может регулироваться от 30°C до 100°C в соответствии с различными требованиями приготовления. Предварительно немного прогрейте паровую печь перед приготовлением пищи, это может вам сэкономить время приготовления .

Подробное описание и строение



- 1 – Панель управления
- 2 – Резиновая прокладка дверцы
- 3 – Емкость для воды
- 4 – Дверца паровой печи
- 5 – Дверная ручка
- 6 – Внутренний нагревательный прибор
- 7 – Выходное отверстие
- 8 – Емкость для сбора конденсата
- 9 – Боковая полка
- 10 – Внутренний датчик температуры

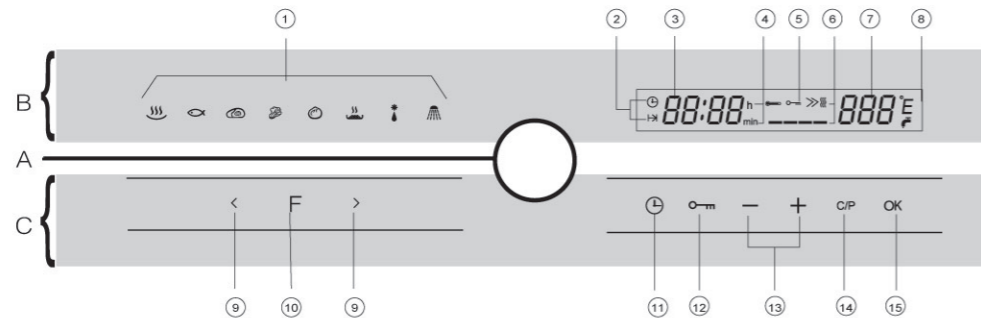


а. Как очистить паровую печь перед первым использованием ? Для начала извлеките емкость для воды, промойте все внутренние части печи теплой водой без использования моющего раствора и моющего средства. Внутренние боковые полки, принадлежности можно ополоснуть (руководствуйтесь информацией из раздела «Очистка и уход»). Паровую печь можно чистить моющим средством для металлических поверхностей при помощи моющего раствора , разбавленного теплой водой .

б. Если Вам необходимо открыть дверцу паровой печи во время ее работы для того чтобы произвести какие-либо манипуляции с приготавливаемой пищей , не стойте слишком близко к дверце паровой печи, а также уведите детей подальше от печи , т.к. в ней образуется и из нее выбрасывается горячий пар, который может травмировать .

с. Чтобы сэкономить электроэнергию, нажмите кнопку питания для того, чтобы закрыть дисплей после использования .

Вначале ознакомимся с интерфейсом устройства управления паровой печи



А. Кнопка питания

В. Область дисплея:

1 – Пиктограммы режимов пара

Пиктограммы	Функции	Допустимая температура °C/°F	Диапазон температур на выбор °C/°F
	Обычный пар	100/212	30-100/86-212
	Приготовление рыбы	85/185	75-100/167-212
	Приготовление мяса	100/212	90-100/194-212
	Приготовление овощей	100/212	70-100/158-212
	Приготовление макарон	100/212	80-100/176-212
	Подогревание	100/212	80-100/176-212
	Размораживание	60/140	50-60/122-140
	Обеззараживание	100/212	
	Выбор единицы измерения температуры		

2 – Пиктограмма Выбор времени и сигнал

3 - Пиктограмма Часы

4 – Пиктограмма Часы/минуты

5- Пиктограмма замок

6- Пиктограмма Работа >>> / Пиктограмма Степень нагрева

7- Пиктограмма Отображение температуры

8 – Пиктограмма Единица измерения температуры °C или °F / Пиктограмма нехватки воды

С. Рабочая область :

9 – Кнопка Выбор функции	13 – Кнопка Увеличить/Сократить (устанавливать температуру и время)
10 – Кнопка Вкл/выкл режима пара	14 – Кнопка Пауза/Отмена
11 – Кнопка Часы	15 – Кнопка Подтверждение
12 – Кнопка Защита от детей	

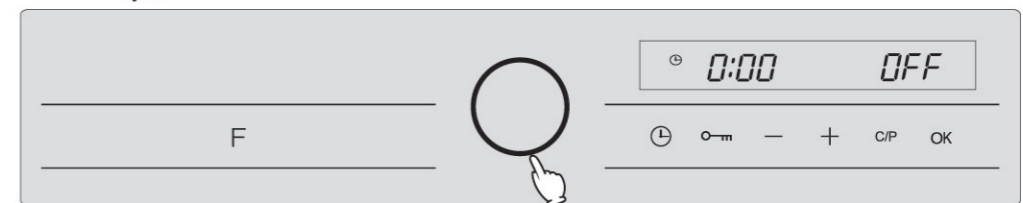
Инструкция по эксплуатации



а. Налейте воды в соответствующую емкость, уровень воды должен быть в пределах 0,5-1,2 л. На емкости для воды есть специальные деления шкалы, обозначающие нижнюю и верхнюю границу уровня. Не превышайте верхнюю границу уровня при наполнении емкости водой. Для сокращения времени приготовления вы можете залить в емкость горячей воды, однако, не забудьте, что горячая вода может расплескаться и ошпарить руки и прочие части тела.

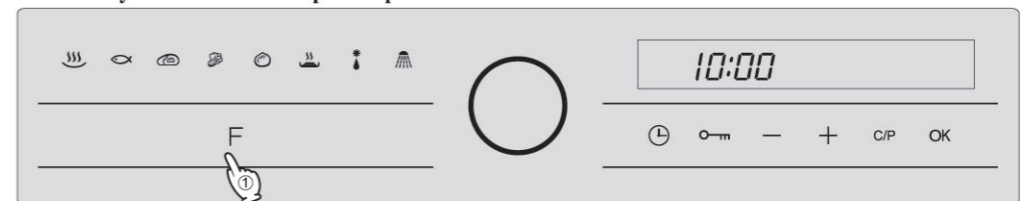
б. После заполнения поместите емкость для воды в паровую печь, теперь она может работать. Если емкость для воды не была как следует помещена в паровую печь, она не будет нагреваться, при этом загорится значок F1. Обратитесь к разделу «Стандартные неисправности и Поиск и устранение неполадок».

▪ Пуск



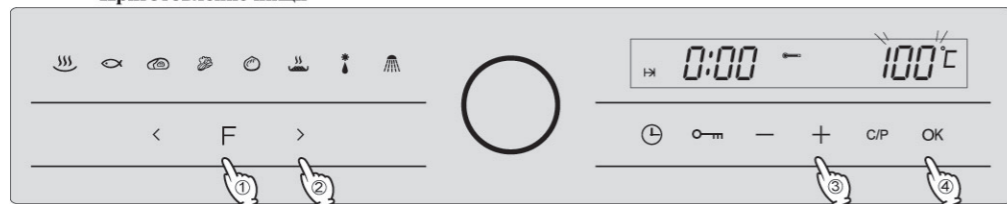
1. После нажатия кнопки на экране отобразятся кнопка Режим пара F и кнопки правой стороны. Если Вы не сделаете какой-либо выбор в течение 2 минут, паровая печь автоматически выключится.
2. Если Вы нажмете кнопку при включенном питании или прочих других рабочих режимах, все дисплеи на экране погаснут, паровая печь отключится. (Эта функция не действует при включенном режиме защиты от детей).



▪ Пуск и остановка нагрева пара




1. Нажмите F, отобразятся все пиктограммы режимов пара.
2. Если не выбрать никакие функции в течение 2 минут, паровая печь вернется в режим ожидания.
3. Если нажать F, когда отображены все пиктограммы режимов пара, все функции погаснут, и паровая печь вернется к интерфейсу режима ожидания.
4. Если нажать F при любом режиме пара, остановится процесс приготовления, и паровая печь вернется к интерфейсу режима ожидания.

Приготовление пищи

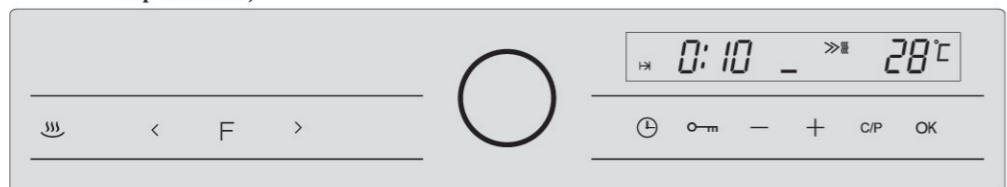


1. Нажмите F.
2. Когда все пиктограммы режимов пара отображены, нажмите < или > для выбора желаемого режима. Обычно первая пиктограмма слева будет мигать, и отобразится соответствующая допустимая температура (обычно 100 °C).
3. Продолжайте нажимать < или > для выбора различных режимов пара (допустим, вы выбрали режим ) , нажмите кнопку ОК для подтверждения. Если не нажать кнопку ОК, пиктограмма  будет по-прежнему мигать.



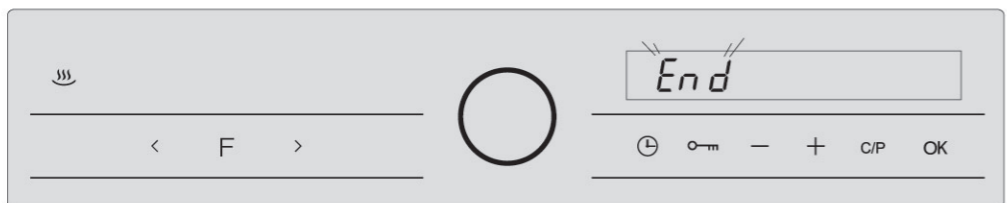
4. Когда мигают пиктограммы времени  и 0.00, нажмите кнопки + - для установления времени.
5. После нажатия кнопки ОК для подтверждения времени, емкость с водой начинает нагреваться, однако паровая печь не начинает приготовление пищи, а вода в емкости будет нагреваться до кипения для образования пара.
6. Когда внутренняя температура достигнет установленного значения, время начнет отсчитываться.

Обычный интерфейс паровой печи во время работы (28°C – это текущая температура в паровой печи)



Поставьте маслосборник на дно паровой печи в случае использования посуды с отверстиями

Интерфейс окончания готовки




Хронометраж от 0 до 5 часов.

Пауза и отмена функции

Как установить:



В работающем режиме нажмите кнопку C/P для остановки работы, затем оставшееся время и пиктограмма времени  будут мигать, вернитесь к режиму установки времени, нажмите кнопку ОК для возобновления работы.

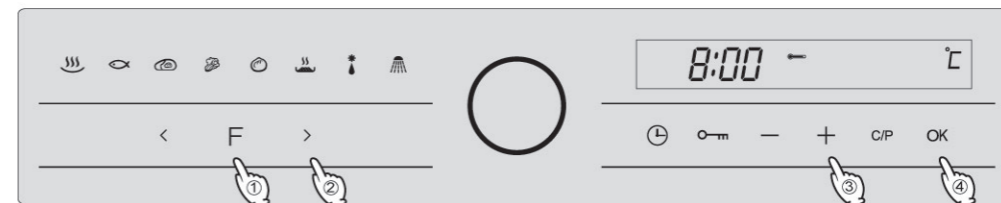



- а. При любых режимах нажатие кнопки C возвращает паровую печь в режим ожидания.
- б. После окончания хронометража, вентилятор будет вращаться еще 20 минут.

Рекомендации

- Установите единицу измерения температуры (заводская установка единицы измерения по умолчанию °C), в кулинарных книгах температура в основном указана в градусах по Цельсию. Паровая печь позволяет вам выбрать градусы по Фаренгейту, это удобно, если вы готовите по западным кулинарным книгам. Вы можете проверить взаимосвязь между градусами по Цельсию и по Фаренгейту.

°C	100	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
°F	212	203	194	185	176	167	158	149	140	131	122	113	104	95	86



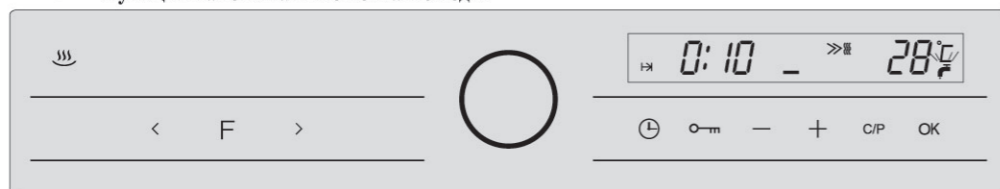
1. В режиме ожидания нажмите F, отобразятся все функциональные пиктограммы.
2. Нажимайте < или > до тех пор, пока не замигает .
3. Нажмите + или -, чтобы выбрать °C или °F.
4. Нажмите ОК для подтверждения, паровая печь вернется в ждущий режим.



Проверка и изменение температуры



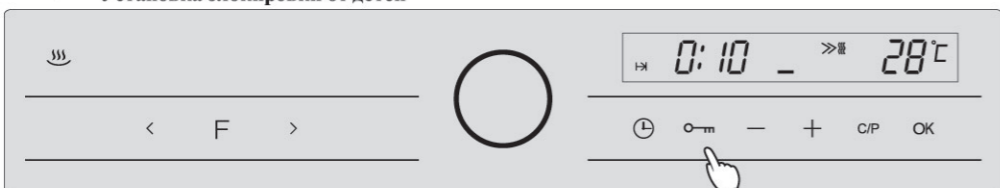
1. В рабочем режиме нажмите один раз + или - для отображения настроек температуры.
2. Нажмите снова для сброса температуры, нажмите ОК для подтверждения. Если не нажать ОК, установленная температура будет недействительной. Паровая печь автоматически вернется к рабочему режиму, если больше не производить никаких действий.


▪ **Функция напоминания о нехватке воды**



Когда воды осталось меньше минимально допустимого уровня, замигает значок , и каждую секунду будет раздаваться сигнал. Если вы не установили емкость с водой в паровую печь, значок  будет мигать без сопутствующего звукового сигнала.

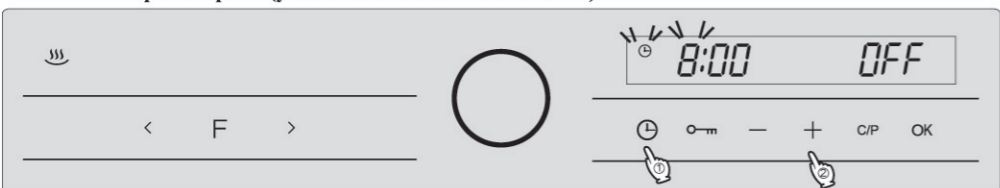
▪ **Установка блокировки от детей**




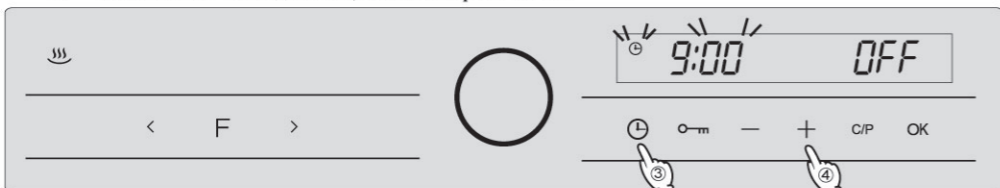
Заблокировать паровую печь можно, когда она включена, нажатием в течение 3 секунд значка  при любом режиме, на экране отобразится пиктограмма защиты от детей. В данном случае нажатие каких-либо кнопок будет бесполезным.


Отмена блокировки: когда паровая печь заблокирована, нажмите значок  в течение 3 секунд.

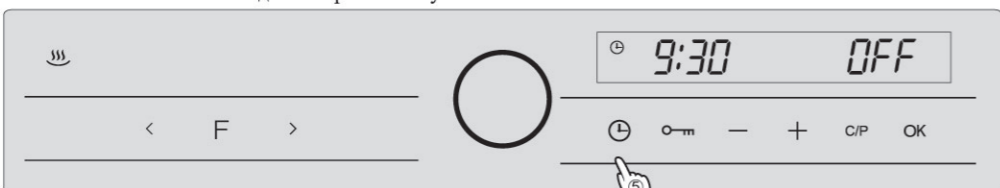
▪ **Настройте время (установлена 24-часовая система)**



1. В режиме ожидания нажмите кнопку , время начнет мигать для того, чтобы напомнить вам, что необходимо настроить часы.
2. Нажимайте + или - для того, чтобы настроить часы.



3. Снова нажмите кнопку , таким образом, вы закончите настройку часов, но будут мигать минуты, чтобы напомнить вам о необходимости настройки.
4. Нажмите + или - для настройки минут.



5. Нажмите кнопку , таким образом, вы закончите установку времени.

Кулинарные советы

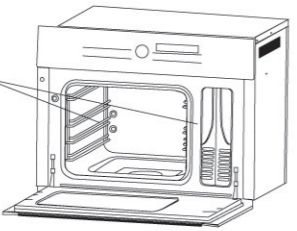
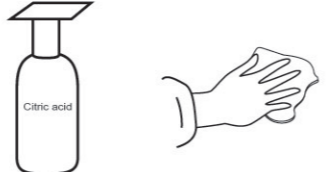
1. В паровой печи приветствуется приготовление в нержавеющей стальной посуде, однако другую посуду можно также использовать. Жаростойкое стекло, керамика, фарфор, нержавеющая сталь и эмалированная посуда тоже могут быть использованы.
2. Старайтесь выбирать посуду с множеством отверстий, чтобы пар мог соприкоснуться с пищей со всех сторон для равномерного приготовления.
3. Пар очень полезен для приготовления продуктов большого размера, например, картошки, т.к. в ней нет внутреннего пространства для проникновения пара. Таким образом, для разного количества продуктов время их приготовления может быть одинаковым, вам только будет необходимо взять большую или высокую посуду.
4. Старайтесь, чтобы продукты лежали отдельно друг от друга для того, чтобы оставить больше пространства для проникновения пара. В такие продукты как выпечка, горох или ростки спаржи, внутреннее пространство которых очень мало или вообще отсутствует, пар не может проникнуть, из-за чего соответственно время приготовления будет значительно возрастать.
5. Чем более плотно загружена посуда, тем дольше время приготовления. Лучше использовать 2 или 3 маленькие и низкие посуды, чем большую и высокую. Продукты должны быть уложены высотой в 3-5 см. Паровая печь способна приготовить достаточно еды для 6-8 людей, но не кладите слишком много продуктов.



- a. При использовании пластиковой посуды, убедитесь, что эта посуда выдержит высокую температуру в 100°C и пар.
- b. При использовании толстостенной посуды потребуется больше времени на приготовление.
- c. Поставьте посуду на место с паровым обогревом.
- d. Расстояние между верхним ободом посуды и верхушкой сетки должно быть по крайней мере 3 см для того, чтобы достаточно пара проникало в посуду.

Очистка и уход

 <p>1. Отключите питание перед очисткой или техобслуживанием паровой печи.</p>	 <p>Промывка подкладки Порошок Кислота</p> <p>2. Очистите панель. Возьмите мягкую тряпку, протрите водой, затем вытрите панель (если панель все еще остается мокрой, протрите ее сухой мягкой тряпочкой). Не парайте ее и не используйте абразивные и разъедающие очистители.</p>
 <p>Теплая вода</p> <p>3. Вы можете использовать немного теплой воды с очистителем для очистки панели, дверцы, кожуха, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. После использования пятновыводителя удалите грязные следы.</p>	 <p>4. Каждый раз после использования, очистите и высушите прокладку на дверце губкой, смоченной в горячей воде без использования очистителя. Прокладка дверцы после длительного использования может продырявиться или растрескаться. В таком случае установите новую прокладку на дверце.</p>


 <p>5. Перед очисткой внутренней поверхности выньте 2 боковые полки. Очистите и высушите верхнюю часть паровой печи, желоб для отвода конденсата, внутреннюю часть дверцы и отдельную решетку, которая установлена для емкости с водой.</p>	 <p>Лимонная кислота</p> <p>6. Если при использовании паровой печи вы обнаружите следы накипи на внутренней поверхности, вытрите их влажной тряпочкой с небольшим количеством лимонной кислоты.</p>
--	---

Стандартные неисправности и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Как решить
Индикатор F1	Емкость для воды не полностью вставлена или вставлена неправильно, таким образом, тестовый переключатель не закрыт хорошо	Вставьте емкость для воды правильно
	Сломан тестовый переключатель емкости для воды	Свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
Индикатор F2	Уровень воды ниже безопасного уровня в результате продолжительного кипения	Временно остановите паровую печь, после остывания емкости добавьте воду
	Уровень воды ниже безопасного уровня в результате утечки воды	Отключите питание и свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
	В емкость не была налита вода	Извлеките емкость и налейте в нее воды
Индикатор F3	Отключен или сломан внутренний температурный датчик	Выдерните штепсельную вилку из розетки, свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
Индикатор F4	Короткое замыкание внутреннего температурного датчика	Выдерните штепсельную вилку из розетки. Подсоедините другой конец сетевого шнура к паровой печи, а затем включите питание.
После включения штепсельной вилки в розетку прибор все еще не работает	Отсоединение сетевого шнура паровой печи	Выдерните штепсельную вилку из розетки. Подсоедините другой конец сетевого шнура к паровой печи, а затем включите питание.
	Сломан плавкий предохранитель	Свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
	Отсоединение соединительной линии панели управления	Свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта






Паровая печь работает, но не генерирует пар	Нет напряжения в розетке	Свяжитесь с квалифицированным электриком для проверки и обслуживания
	Сломаны нагревательные элементы внутри емкости для воды	Выдерните штепсельную вилку паровой печи из розетки и свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
	Ограничитель температуры внутри емкости для воды защищен	
	Повреждено электрическое реле, контролирующее работу емкости для воды	
	Поврежден внутренний датчик температуры	
	Плохой контакт соединительной части между емкостью с водой и паровой печью	
	Плохой контакт или поломка соединительной линии емкости для воды	
	Штекер ошибочно вставлен в щит питания	
Сломан впускной канал		
Дверца паровой печи не была полностью закрыта или сломан дверной выключатель		

Проявление неисправности	Анализ причин	Решение
Утечка воды	Перелив воды из емкости для сбора конденсата	Соберите воду тряпкой
	Нарушение герметичности внутренней нагревательной плиты	Отключите питание и свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
	Нарушение герметичности внутренней оболочки	
	Утечка воды из емкости для воды	
	Поломка впускного или выпускного канала	
Нарушение герметичности внутреннего температурного датчика		
Пар генерируется, но пища не готовится	Сломан внутренний датчик температуры	Выдерните штепсельную вилку паровой печи из розетки и свяжитесь с сервисным центром компании для ремонта
	Штекер ошибочно вставлен в щит питания	
	Форма впускного канала сломана или труба деформирована	

 Если после устранения всех вышеперечисленных неисправностей паровая печь все еще не работает, свяжитесь с сервисным центром компании.

Установка

Упаковочный лист

	Непосредственно сам бытовой прибор	1		Шурупы по дереву	4
	Руководство пользователя	1		Паровой поддон	1
	Маслосборник	1			

Способы установки

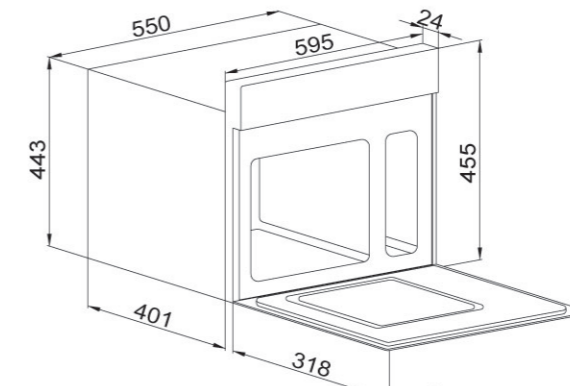
 строго выполнять	Паровую печь необходимо установить на твердую поверхность, где будет удобно ее эксплуатировать и обслуживать. Не наклоняйте ее.	 строго выполнять	Материал гарнитура (дерево, клей) должен выдерживать 120°C
 строго выполнять	Главная цепь, которая подсоединяется к источнику питания, должна иметь двухполюсный выключатель, который может выдерживать нагрузку более 20А электрического тока. Таким образом, если имеет место аварийная ситуация или возникла необходимость ремонта, источник питания паровой печи может быть отключен с помощью выключателя.	 Внимание	При установке оставляйте промежуток в 80 мм или более над паровой печью. Печь встраивается в гарнитуру. Основание гарнитуры должно выдерживать по крайней мере 60 кг.
 Внимание	Для хорошей вентиляции промежуток должен быть более 45 мм от задней стенки паровой печи	 Внимание	Если поблизости имеются высокотемпературные электроприборы, промежуток должен быть более 80 мм относительно паровой печи.
 Запрещено	Запрещено устанавливать паровую печь и розетку в месте, на которое легко может попасть вода.	 Запрещено	При перемещении паровой печи, поднимите ее из ниши или с основания, и несите аккуратно. Не передвигайте паровую печь, держа ее за дверцу или за ручку.



Если после устранения всех вышеперечисленных неисправностей паровая печь все еще не работает, свяжитесь с сервисным центром компании.

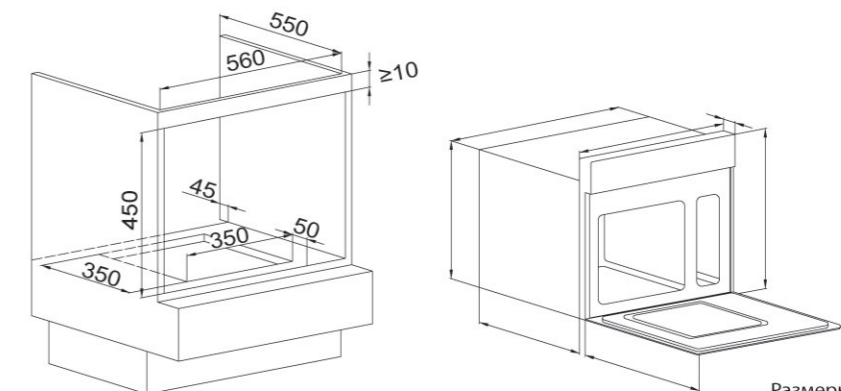
Пошаговая установка

1. Снимите упаковку и тонкую упаковочную пленку, расположите паровую печь рядом с нишей для монтажа.
2. Подключите шнур питания (без электричества), поднимите печь и вставьте в нишу до конца (предполагается, что установку производят 2 человека)
3. Расположите переднюю часть паровой печи на дно встроенного корпуса.
4. Зафиксируйте паровую печь во встроенном корпусе при помощи шурупов по дереву.
5. После установки для того, чтобы удостовериться в ее правильности и нормальном функционировании, проверьте паровую печь, выполняя действия согласно руководству пользователя.



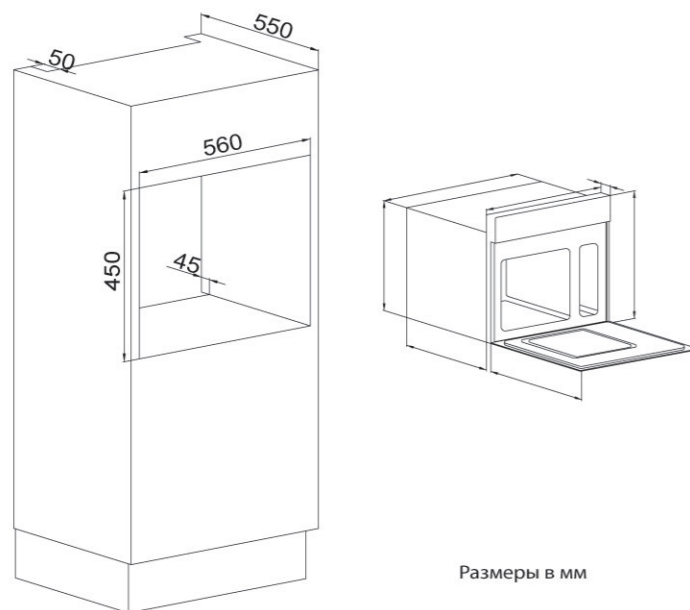
Размеры в мм
Размер паровые печи

Установка в нижнюю часть корпуса



Размеры в мм

Установка в среднюю часть корпуса



Размеры в мм

Основные технические характеристики

Модель	EN100.511 В	Диапазон температур нагрева	30~100°C
Номинальное напряжение	220-240 В	Вес нетто	25,0 кг
Номинальная частота	50/60 Гц	Режим управления	Сенсорное управление
Номинальная мощность	2190 Вт	Режим нагрева	Паровой нагрев
Объем	26 л		