

COSO[®]
DESIGN

Руководство по эксплуатации

Контактный гриль SteakMaster Pro



Артикул №: 2838

Технические характеристики

Прибор	Двухконтактный гриль
Название	CASO SteakMaster Pro
Артикул №	02838
Данные сети	220 - 240 Вт, 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	2000 В
Внешние размеры (Ш x В x Г)	425 мм x 185 мм x 355 мм
Вес нетто	8,3 кг

CASO GmbH | Райффайзенштрассе 9 | D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 99, Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 77

Электронная почта: kundenservice@caso-design.de | Интернет: www.caso-design.de

Последнюю версию руководства по эксплуатации вы также можете найти на нашей домашней странице: www.caso-design.de

Документ №: 02838 02-10-2024

По техническим причинам возможны отклонения изображений от оригинальных товаров.

Возможны ошибки при печати и наборе текста.

© 2024 CASO GmbH

Безопасность

Предупреждения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждения:

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение данного уровня опасности указывает на неизбежно опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, это приведет к смерти или серьезным травмам.

- Следуйте инструкциям, содержащимся в этом предупреждении, чтобы избежать риска смерти или серьезных травм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение данного уровня опасности указывает на потенциально опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к серьезным травмам.

- Во избежание травм следуйте инструкциям, содержащимся в этом предупреждении.

ВНИМАНИЕ

Предупреждение данного уровня опасности указывает на потенциально опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней тяжести.

- Во избежание травм следуйте инструкциям, содержащимся в этом предупреждении.

ПРИМЕЧАНИЕ

В примечании указывается дополнительная информация, облегчающая работу с прибором.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях для приготовления пищи и гриля, например, стейков, овощей и сосисок, а также для поджаривания, например, сэндвичей и панини.

Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и в аналогичных областях.

Любое другое использование или использование, выходящее за эти рамки, считается использованием не по назначению.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за неправильного использования! Прибор может представлять опасность, если он используется не по назначению.

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

Претензии любого рода в связи с повреждениями, возникшими в результате неправильной эксплуатации, исключены.

Общие указания по безопасности

ПРИМЕЧАНИЕ

Соблюдайте следующие общие правила техники безопасности для обеспечения безопасного обращения с прибором:

Для обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте приведенным ниже общим указаниям по технике безопасности:

► Используйте прибор только в соответствии с инструкцией по эксплуатации, чтобы избежать возможных травм при неправильном использовании.

► Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.

► Чистка и обслуживание прибора пользователем не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром.

► Прибор и его соединительный кабель должны храниться вдали от детей младше 8 лет.

► Дети не должны играть с прибором.

► Эксплуатируйте прибор только в сухих помещениях.

► Не пользуйтесь прибором без присмотра.

► Не используйте прибор:

- если поврежден сам прибор или его детали,
- если поврежден сетевой кабель или вилка,
- если прибор упал.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Перед каждым использованием полностью разматывайте сетевой кабель. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был поврежден острыми краями или горячими предметами.

► Вытащите вилку из розетки:

- когда прибор не используется,
- после каждого использования,
- перед чисткой прибора или его хранением,
- при возникновении явной неисправности во время работы,
- во время грозы.

► Не вносите никаких изменений в прибор или сетевой кабель. Ремонтные работы выполняйте только в специализированной мастерской, так как неправильно отремонтированные приборы представляют опасность для пользователя. Соблюдайте также прилагаемые условия гарантии.

► Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями.

► Не чистите прибор жесткими, абразивными или чистящими средствами, например, стальной ватой или другими подобными средствами.

► Неисправные компоненты могут быть заменены только оригинальными запасными частями. Только эти детали гарантированно отвечают требованиям безопасности.

► Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления (ПДУ).

► Очищайте прибор и поверхности, контактирующие с пищей, после каждого использования, как описано в главе «Чистка и уход».

Источники опасности - риск получения ожогов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе прибора в эксплуатацию возможны травмы и материальный ущерб! Во избежание опасности соблюдайте следующие правила техники безопасности:

► **ВНИМАНИЕ!** Поверхности прибора могут нагреваться во время использования. Будьте особенно осторожны и не прикасайтесь к внешним сторонам и пластинам гриля, пока они полностью не остынут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► **Не перемещайте и не сдвигайте прибор во время работы. Опасность ожогов!**

► Соблюдайте осторожность при обращении с горячими продуктами! Во время приготовления могут выделяться брызги жира или горячий пар.

► Дайте прибору остыть перед разборкой/сборкой деталей и перед чисткой.

► При контакте с горячими частями прибора или продуктами используйте кулинарные перчатки или рукавицы для духовки.

Источники опасности - опасность пожара

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания из-за воспламенения его содержимого. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- Данный прибор нагревается до высоких температур, что может привести к возникновению ожогов.
- Убедитесь, что над прибором или рядом с ним нет легковоспламеняющихся предметов.
- В случае возгорания прибора немедленно извлеките штекер из розетки и потушите огонь.
- Нельзя тушить горящее масло водой, в этом случае необходимо сразу извлечь вилку из розетки и подавить очаг возгорания с помощью одеяла.
- Прежде чем наклонять или ставить прибор вертикально, всегда убедитесь, что поддон для сбора капель и пластины гриля полностью пусты.

Источники опасности - Опасность, связанная с электрическим током

ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни из-за электрического тока! Контакт с находящимися под напряжением кабелями или компонентами может быть смертельно опасным! Во избежание опасности поражения электрическим током соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- Если сетевой соединительный кабель данного прибора поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем или его сервисной службой, либо специалистом с аналогичной квалификацией.

Требования к месту установки

Для обеспечения безопасной и безотказной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Установите прибор на легкодоступной, ровной, сухой, термостойкой и достаточно устойчивой рабочей поверхности.
- Обеспечьте достаточно большое расстояние от сильных источников тепла, таких как варочные панели, трубы отопления и т.д.
- Выберите место установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до горячих поверхностей прибора.
- Прибор не предназначен для установки в стену или встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в жаркой, влажной или очень влажной среде или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Для правильной работы прибора необходим достаточный приток воздуха.
- Не допускайте, чтобы кабель свисал через край стола или рабочей поверхности.
- Розетка должна быть легкодоступной, чтобы при необходимости можно было легко отсоединить кабель питания.

Электрическое подключение

Для обеспечения безопасной и безотказной работы прибора необходимо соблюдать следующие указания при электрическом подключении:

- Перед подключением прибора сравните данные о подключении (напряжение и частота), указанные на табличке, с данными вашей электрической сети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Розетка должна быть защищена автоматическим выключателем на 16 А, отдельно от других потребителей электроэнергии.
- Прибор можно подключать к электросети только через размотанный удлинительный кабель длиной 3 метра и сечением 1,5 мм². Использование нескольких вилок или розеток запрещено из-за связанной с этим пожарной опасности.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проложен под духовкой или над горячими поверхностями с острыми краями.
- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к правильно установленной системе защитных проводов. Работа от розетки без защитного заземляющего проводника запрещена. В случае сомнений поручите проверку бытовой установки квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный отсутствующим или прерванным защитным проводником.

1 Общая информация

Прочитайте приведенную здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полной мере использовать его функции. Ваш прибор прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно обращаться с ним и ухаживать за ним. Мы надеемся, что вы получите удовольствие от его использования.

1.1 Информация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью двухконтактного гриля CASO SteakMaster Pro (далее - прибор) и содержит важную информацию по вводу в эксплуатацию, безопасности, использованию по назначению и уходу за прибором. Его должен прочитать и использовать любой человек, знакомый с прибором и совершающий:

- ввод в эксплуатацию, - эксплуатацию
- устранением неисправностей и/или чистку прибора.

1.2. Ограничение ответственности

Вся техническая информация, данные и инструкции по установке, эксплуатации и обслуживанию, содержащиеся в данном руководстве, соответствуют последнему состоянию на момент печати и основаны на нашем предыдущем опыте и знаниях. Информация, иллюстрации и описания, содержащиеся в данном руководстве, не могут служить основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате:

- несоблюдения руководства
- неправильного использования
- неправильного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использование несанкционированных запасных частей
- использование неразрешенных аксессуаров

Внесение изменений в прибор не рекомендуется и не покрывается гарантией. Мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему поручению. Обязательным является только оригинальный немецкий текст.

1.3. Защита авторских прав

Данная документация защищена авторским правом. CASO GmbH оставляет за собой все права, включая права на фотомеханическое воспроизведение, тиражирование и распространение с помощью специальных процессов (например, обработка данных, носители данных и сети передачи данных), даже частично. Содержание и технические изменения защищены.

1.4. Объем поставки

В стандартную комплектацию прибора входят следующие компоненты:

- CASO SteakMaster Pro
- Руководство по эксплуатации

1.5. Распаковка

Чтобы распаковать прибор, извлеките его из коробки и снимите упаковочный материал.

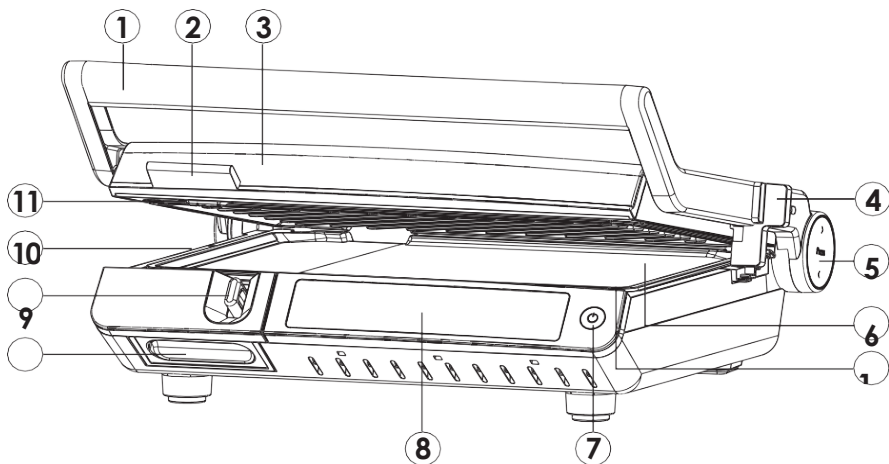
ПРИМЕЧАНИЕ

► По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае возникновения гарантийных претензий прибор можно было правильно упаковать.

2 Структура и функции

В этой главе содержится важная информация об устройстве и функционировании прибора.

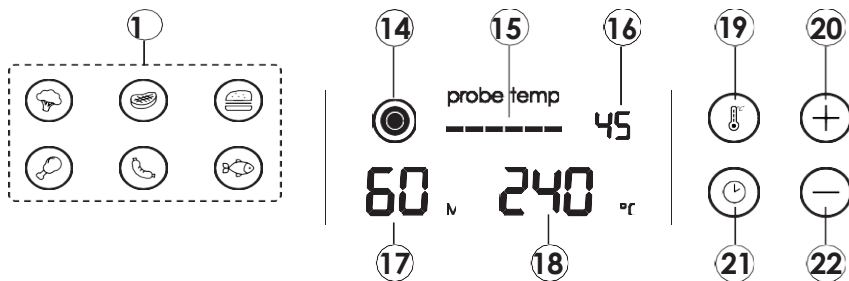
2.1 Общий обзор



1 – ручка
 2 – поворотный рычаг: для поворота верхней пластины гриля параллельно нижней
 3 – крышка со съемной пластиной для гриля
 4 – ползунок регулировки высоты
 5 – разблокировка петель для полного постоянного открывания прибора

6 – съемная гладкая пластина для гриля
 7 – кнопка включения/выключения
 8 – сенсорная панель управления
 9 – отсек для термометра
 10 – термометр для гриля
 11 – алюминиевый поддон
 12 – кнопки снятия пластины гриля для очистки (извлечения)

2.2 Элементы управления



13 - автоматические программы
14 - активация / деактивация
термометра гриля
15 - фактическая темп щупа
(отображается с помощью тире)
16 - целевая температура щупа
(регулируется в диапазоне 45°C-75°C /
113°F -167°F)
17 - отображение времени

18 - отображение температуры
19 - единицы измерения температуры:
переключение между °C и °F
20 - увеличение времени/температуры
21 - включение/выключение таймера
гриля
22 - уменьшение
времени/температуры

2.3 Автоматические программы

	Программа	Предварительная настройка температуры (диапазон)*	Подходящие продукты
	Овощи	160 °C / 320 °F (130 - 190 °C 270 - 370 °F)	Все виды овощей, картофель фри
	Мясо	230 °C / 450 °F (200 - 240 °C 390 - 460 °F)	Твердое мясо говядины, свинины, телятины, баранины или дичи
	Бургер/ Панини	210 °C / 410 °F (180 - 240 °C 360 - 460 °F)	Котлеты для бургеров, булочки для бургеров, панини, сэндвичи с багетом, ломтики тостов, омлет, блинчики (тесто не должно быть слишком жидким)
	Птица	210 °C / 410 °F (180 - 240 °C 360 - 460 °F)	Мясо птицы, например, курицы, индейки, утки или гуся
	Колбаса	210 °C / 410 °F (180 - 240 °C 360 - 460 °F)	Колбаски, шашлык на шпажках
	Рыба	230 °C / 450 °F (200 - 240 °C 390 - 460 °F)	Рыба, морепродукты

* с шагом 5°C / с шагом 10°F

2.4 Предупреждения

ВНИМАНИЕ

Опасность из-за горячей поверхности!

Поверхность прибора может сильно нагреться.

► Не прикасайтесь к горячей поверхности прибора.

Опасность ожогов!



2.5 Заводская табличка

Табличка с данными о подключении и характеристиках находится на нижней стороне прибора.

3 Эксплуатация и управление

В этой главе содержится важная информация по эксплуатации прибора. Следуйте инструкциям, чтобы избежать опасности и повреждений.

ВНИМАНИЕ

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Осторожно, пластины гриля нагреваются сразу после включения. Поверхности прибора также нагреваются, существует опасность ожогов! После включения прибора прикасайтесь только к грилю, ползунку регулировки высоты, поворотному рычагу, разблокировке петель и элементам управления.
- **Внимание:** Если поверхность разорвана, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

3.1 Перед первым использованием

- Установите прибор на устойчивую поверхность.
- Установите ползунок регулировки высоты (4) в положение «ОТКРЫТО» (OPEN). Только после этого можно открыть прибор.
- Очистите прибор, как описано в разделе «Чистка и уход».

ПРИМЕЧАНИЕ

- **ВАЖНО:** При первом использовании прибора может появиться легкий запах и небольшое количество дыма. Поэтому сначала работайте без пищи не менее 20 минут при самой высокой температуре (240 °C/460 °F). Затем дайте прибору остыть в открытом состоянии.

3.2 3 различных варианта использования

При транспортировке или хранении установите ползунок регулировки высоты (4) в положение Блокировка (Lock). При использовании или чистке всегда сначала устанавливайте ползунок в положение Открыто (Open).

3.2.1 Использование с закрытой крышкой (контактный гриль)

Используйте это положение для разогрева пластин гриля и для приготовления твердых продуктов. Положение крышки можно отрегулировать в зависимости от толщины готовящегося блюда с помощью ползунка регулировки высоты (4) (положение 1 - около 2 см, положение 5 - около 5,5 см). С помощью поворотного рычага (2) можно повернуть пластины гриля параллельно друг

другу, чтобы пища готовилась сверху и снизу одновременно, не раздавливаясь.

Типичное применение: Гамбургерные котлеты, стейки, рыба, овощи, панини или сэндвичи.

3.2.2 Использование с открытой крышкой

Используйте это положение для блюд, которые необходимо подогревать только с одной стороны. После разогрева осторожно откройте прибор, чтобы он устойчиво стоял в открытом положении. Поместите продукты на нижнюю решетку и оставьте крышку в вертикальном положении.

Типичное применение: шашлык, овощные шампурсы, части с жидкими соусами или блины

3.2.3 Использование с полностью сложенной крышкой

Используйте это положение, если вы хотите разместить продукты на обеих поверхностях гриля. Для этого возьмите крышку за ручку левой рукой и нажмите на фиксатор шарнира (5), осторожно положив крышку назад на рабочую поверхность. Крышка полностью складывается на 180°. Таким образом, вы получаете как гладкую поверхность для гриля, так и ребристую поверхность для гриля.

Типичное применение: Для приготовления на гриле больших количеств продуктов, одновременного приготовления блюд разной толщины или блюд, вкусы которых должны оставаться отдельными, например, рыбы и мяса.

3.3 Эксплуатация прибора

Подготовьте продукты, удалив все несъедобные части, например, семена и стебли из овощей или кости из мяса. Нарезьте продукты на куски нужного размера и толщины. Замороженным продуктам дайте разморозиться перед приготовлением.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Никогда не используйте в приборе твердые или острые предметы, такие как ножи или вилки. После приготовления пищи снимайте ее, например, деревянными или термостойкими пластиковыми щипцами. Не используйте предметы, которые плавятся, обугливаются, деформируются или выделяют вредные вещества под воздействием тепла.
- ▶ Не кладите ткани или салфетки на прибор или под него.
- ▶ Жир и кулинарные соки будут выплескиваться из пищи. Не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Перед сборкой прибора убедитесь, что пластины гриля абсолютно чистые и сухие.
- ▶ Прибор можно вводить в эксплуатацию только в том случае, если обе пластины гриля вставлены правильно, иначе на панели управления появится сообщение Er1 или Er2.

- 1 Подготовьте прибор, как описано в главе «Перед первым использованием».
2. Убедитесь, что пластины гриля вставлены правильно и что поддон для сбора капель находится с левой стороны прибора.
- 3 Капните немного растительного масла на лист кухонной бумаги и протрите им пластины гриля.
4. Закройте крышку прибора.
5. Вставьте сетевую вилку в розетку.
6. Раздастся звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания, а на панели управления замигает надпись «Off».
7. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор.
8. На дисплее прибора отображается заданная температура 200 °C.
9. Выберите нужную температуру, нажав кнопку + или -, или выберите одну из 6 автоматических программ, нажав соответствующий символ. Вы можете отрегулировать температуру в любое время с помощью кнопки + или -, или деактивировать выбранную программу, снова нажав на символ или переключившись на другой символ программы.
10. Дисплей температуры мигает, и вскоре после этого прибор подтвердит звуковым сигналом, что пластины гриля начали нагреваться.
11. Как только пластины гриля достигнут нужной температуры, раздастся еще один звуковой сигнал, а дисплей температуры останется гореть. Фаза нагрева от высокой температуры занимает больше времени, чем от низкой температуры.

12. Осторожно откройте крышку и положите продукты на пластину гриля.

13. Закройте крышку или, при необходимости, отрегулируйте высоту крышки в соответствии с вашими продуктами. Держите крышку на подходящей высоте для ваших продуктов и отрегулируйте высоту с помощью ползунка регулировки высоты (4). Вы можете наклонить пластину гриля на нужный угол с помощью рычага наклона (2). **Осторожно! Корпус прибора очень горячий!** Прикасайтесь к прибору только за ручку, ползунок регулировки высоты, рычаг наклона, фиксатор шарнира и элементы управления.

14. Готовьте еду до желаемой консистенции и при необходимости проверяйте процесс приготовления. Не соскребайте и не режьте решетку гриля острыми предметами. Снимите еду с решетки гриля перед тем, как резать.

15. Когда еда достигнет желаемой консистенции, осторожно поднимите крышку, пока она не останется в открытом положении.

16. Выньте еду с помощью лопатки или щипцов (из термостойкого пластика или дерева) и при необходимости положите новую еду на решетку гриля.

17. При необходимости отрегулируйте температуру прибора или выключите прибор, нажав кнопку включения/выключения, и дайте ему полностью остыть с открытой крышкой.

3.4 Установка таймера гриля

Вы можете настроить прибор так, чтобы он напоминал вам перевернуть или вынуть еду через желаемое время. Таймер гриля можно установить на время от 1 до 60 минут.

1. Нажмите кнопку "⌚" во время работы прибора.

2. Дисплей времени мигает, и вы можете установить желаемое время с помощью кнопки + или -. Удержание кнопки + или - ускорит установку таймера.

3. Раздастся звуковой сигнал, подтверждающий ввод времени, и дисплей времени останется гореть.

4. Нажмите кнопку "⌚" еще раз, чтобы настроить установленное время.

5. Вы можете включить или выключить таймер гриля в любое время, не прерывая процесс приготовления. Если вы хотите отключить таймер гриля во время работы, установите время на "00".

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ После истечения времени таймера гриля прибор продолжает работать. Пластины гриля продолжают нагреваться.
- ▶ Таймер гриля - это всего лишь напоминание.
- ▶ Если таймер меньше 1 минуты, на дисплее таймера отображается оставшееся время в секундах.
- ▶ Если вы не установили таймер, прибор автоматически выключится через 1 час.

3.5 Использование термометра для гриля

С помощью термометра для гриля вы можете контролировать температуру внутри вашего блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Убедитесь, что кончик термометра для гриля чистый и не поврежден.
- ▶ Ручка и кабель термометра для гриля не должны касаться горячих пластин гриля. Никогда не кладите термометр на пластины гриля!
- ▶ Если термометр для гриля подключен неправильно, на панели управления появится сообщение «Er3». Проверьте правильность подключения кабеля.
- ▶ Если вы используете автоматическую программу, полный целевой диапазон температур внутри продукта может быть недоступен. При необходимости выберите другую автоматическую программу или отключите выбранную программу.
- ▶ Регулировка температуры не влияет на температуру поверхностей гриля. Даже после достижения желаемой температуры внутри продукта прибор продолжает работать.

1. Вытяните отсек термометра гриля вперед из прибора.
2. Полностью размотайте кабель термометра гриля и подключите его к прибору.
3. Нажмите кнопку , чтобы включить термометр гриля. На панели управления отобразится «зонд температуры» и желаемая температура начнет мигать.
4. Пока дисплей температуры мигает, вы можете выбрать заданное значение 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F) и 75°C (167°F) с помощью кнопки + или -.
5. Прибор подтверждает ввод сигналом.

Если вы хотите снова настроить заданное значение, дважды нажмите кнопку , чтобы перезапустить ввод.

7. Вставьте наконечник термометра в блюдо, которое вы хотите контролировать. Наконечник должен доходить как можно дальше до центра.

8. Фактическая температура внутри отображается в виде ряда полосок в поле дисплея. Линии мигают вначале и загораются непрерывно, как только достигается соответствующая температура. Каждая линия соответствует заданному значению: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F).

9. Как только будет достигнуто заданное значение температуры сердцевины, раздастся звуковой сигнал.

10. Выньте термометр из блюда. Не прикасайтесь к наконечнику термометра.

11. Протрите кончик термометра чистой влажной тканью и положите его рядом с прибором.

12. Выньте продукты из прибора.

3.6 Советы по подготовке

1. Маленькие и тонкие продукты требуют более низкой температуры, чем крупные.

2. Высокая температура подходит для мяса.

3. Рекомендуются толщина мяса 1-3 см. Рекомендуются виды мяса

Говядина: ростбиф, кострец, филе

Свинина: шейные стейки, филе, гуляш

Баранина: кострец, филе, корейка, отбивная, гуляш.

4. Избегайте жарить на гриле куски мяса с толстой костью (например, стейки с костями). Удалите кость перед приготовлением на гриле.

5. Для мяса лучше всего использовать щипцы для гриля, а для рыбы - лопатку, так как готовая рыба легко распадается на части.

Рекомендуемая таблица температурных режимов для мяса:

Часть	Rare (с кровью)	Medium Rare (слабая прожарка)	Medium (средняя прожарка)	Medium Well (почти прожаренное)	Well Done (полностью прожаренное)
-------	--------------------	--	---------------------------------	--	---

Говядина:

Ростбиф	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C
Ромштекс	45 °C	45-50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Филе	50 °C	50-55 °C	55-60 °C	60-65 °C	65 °C

Свинина:

Стейк из шеи	-	-	65-70 °C	70-75 °C	75 °C
Филе	-	-	60-65 °C	70-75 °C	75 °C

Ягненок:

Филе	-	50-55 °C	55 °C	-	-
Котлеты	-	-	55-60 °C	-	-

Дичь:

Оленина	-	50-60 °C	60 °C	-	-
---------	---	----------	-------	---	---

ПРИМЕЧАНИИ

► Поскольку продукты различаются по размеру и форме, мы не можем гарантировать, что приведенные данные являются наилучшими параметрами для используемого вами продукта.

4 Чистка и уход

В этой главе содержится важная информация о чистке и уходе за прибором. Следуйте инструкциям, чтобы избежать повреждений, вызванных неправильной очисткой прибора.

4.1. Указания по технике безопасности

ВНИМАНИЕ

Перед началом чистки прибора соблюдайте следующие правила безопасности:

- ▶ Перед чисткой дайте прибору остыть.
- ▶ Выключайте прибор из розетки перед чисткой и когда он не используется.
- ▶ Не погружайте прибор, кабель или вилку в воду или другие жидкости и не кладите в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте для чистки металлическую щетку или другие острые, абразивные предметы.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- ▶ Прибор необходимо регулярно чистить и удалять остатки пищи. Если прибор не содержится в чистоте, это отрицательно сказывается на его сроке службы и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание делает очистку излишне сложной, а в крайних случаях - невозможной.

4.2. Чистка

- Снимите поддон для сбора капель с прибора, нажав на корпус поддона с левой стороны прибора. Поддон откинется, и его можно будет легко извлечь из прибора. Опорожните поддон и промойте его в теплой воде для ополаскивания или положите в посудомоечную машину.

- Очищайте наконечник термометра после каждого использования. Следите за тем, чтобы только кончик термометра соприкасался с водой. Ручку и кабель можно протирать влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При снятии пластин гриля следите за тем, чтобы жидкость не попала внутрь прибора или на петли.

- Снимите пластины гриля, нажав на кнопки выброса (12). После этого пластины гриля можно легко освободить от зажимов на шарнире. Очистите пластины гриля в теплой посудной воде или положите их в посудомоечную машину.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.
- После очистки тщательно высушите все детали, прежде чем собирать прибор.

5 Устранение неполадок

В этой главе содержится важная информация по локализации и устранению неисправностей. Следуйте инструкциям, чтобы избежать опасности и повреждений.

5.1 Указания по безопасности

ВНИМАНИЕ

- Ремонт электроприборов может выполняться только специалистами, прошедшими обучение у производителя.
- Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя и повреждению прибора.

5.2 Выявление и устранение неисправностей

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор невозможно включить.	Сетевая вилка не вставлена в розетку.	Вставьте сетевую вилку.
После включения вы заметили запах гари и дым, поднимающийся от прибора.	Это нормально, когда вы используете прибор в первый раз.	При первом включении эксплуатируйте прибор при температуре 240 °C в течение не менее 20 минут.
	Пластины гриля или область под пластинами гриля загрязнены.	Немедленно выключите прибор и выньте вилку из розетки. Дайте прибору полностью остыть и очистите его, как описано в разделе «Чистка и уход».

На панели управления мигает «Er1». Каждые 3 секунды раздается звуковой сигнал.	Верхняя пластина гриля не установлена или установлена неправильно.	Убедитесь, что пластина гриля правильно установлена в держателе на шарнире. Убедитесь, что контакты на нижней стороне пластины гриля чистые. При необходимости очистите контакты мягкой тканью.
На панели управления мигает «Er2». Каждые 3 секунды раздается звуковой сигнал.	Нижняя пластина гриля не закреплена или закреплена неправильно.	Убедитесь, что пластина гриля правильно установлена в держателе на шарнире. Убедитесь, что контакты на нижней стороне пластины гриля чистые. При необходимости очистите контакты мягкой тканью.
На панели управления мигает надпись «Er3».	Вы включили термометр для гриля на панели управления, но не подключили его правильно.	Убедитесь, что кабель термометра правильно установлен.
	Поврежден термометр гриля или кабель.	Обратитесь в службу поддержки клиентов
На панели управления мигает «Er4». Каждые 3 секунды раздается звуковой сигнал.	Возникла проблема.	Выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть. Затем снова включите прибор в работу.

6 Утилизация старого прибора



В старых электрических и электронных приборах часто сохраняются ценные материалы. Однако они также содержат вредные вещества, которые были необходимы для их функционирования и безопасности. В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому никогда не выбрасывайте старые приборы в отходы.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Воспользуйтесь пунктом приема, созданным по месту жительства, чтобы сдать и переработать старые электрические и электронные приборы
- ▶ При необходимости обратитесь в мэрию, службу сбора отходов или к продавцу за дополнительной информацией.

6.1 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологических критериев и критериев утилизации, поэтому они подлежат вторичной переработке. Возвращение упаковки в материальный цикл экономит сырье и сокращает количество отходов. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в пунктах сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

7 Гарантия

Гарантийный срок 24 месяца со дня покупки.

CASO GmbH

Райффайзенштрассе 9 | D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 |

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Эл. почта: kundenservice@caso-design.de | Интернет: www.caso-design.de