

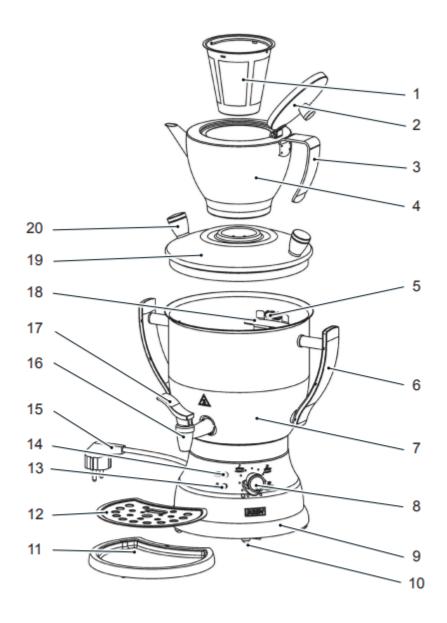
Электросамовар ВЕЕМ 3008C

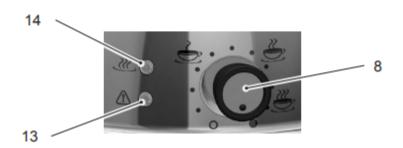
руководство пользователя















Описание прибора

Объем поставки/описание прибора

(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

- 1 Чайное ситечко
- 2 Крышка заварочного чайника
- 3 Ручка заварочного чайника
- 4 Заварочный чайник
- 5 Отверстие для выхода пара
- 6 Ручка бака для воды
- 7 Бак для воды
- 8 Поворотный выключатель
- Основание со встроенным шнуром питания и отсеком для шнура
- 10 Нескользящие резиновые ножки
- 11 Поддон
- 12 Крышка поддона
- 13 Контрольная лампа красная (индикация: нехватка воды)
- 14 Контрольная лампа синяя (индикация: нормальный режим работы)
- 15 Электрический кабель с сетевой вилкой
- 16 Кран самовара
- 17 Рычаг крана самовара
- 18 Макс. метка уровня наполнения бака для воды
- 19 Крышка бака для воды
- 20 Ручка крышки
- Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Предохранительные устройства

Прибор оборудован защитой от сухого хода.

 Если вы забыли долить воду, нагрев будет отключен посредством функции защиты от сухого хода. Красная контрольная лампа
 (13) горит постоянно. Подождите 5 – 10 мин, пока самовар остынет. Снова залейте самовар водой (см. Заправка водой, стр. 66). Снова включите прибор.

Управление и эксплуатация

Контрольные лампы (13/14)

: контрольная лампа (14) для проверки включения нагрева. Пока нагреватель подогревает воду, горит контрольная лампа. В режимах сохранения тепла и прерывистого кипения контрольная лампа периодически загорается.

: контрольная лампа (13) горит красным цветом, указывая на то, что функция защиты от сухого хода активна (долить воды, удалить накипь из прибора).

Поворотный выключатель (8)

О: прибор выключен.

: теплая вода

: горячая вода (прерывистый режим кипения)

🕮: кипяток

Установка поддона

В комплект поставки прибора входит поддон (11), в который падают капли воды при открывании крана самовара (16). Устанавливать его необходимо следующим образом.

- 1. Снимите заварочный чайник с самовара.
- Слегка наклоните самовар назад, чтобы стрелка на основании самовара поднялась над столом (рис. A1).
- Поставьте поддон под самоваром так, чтобы стрелка на поддоне совпала со стрелкой на основании самовара (рис. A2).
- Опустите самовар в паз поддона, пока не произойдет фиксация со щелчком.
- 5. Поставьте крышку (12) на поддон.





УКАЗАНИЕ

 Устанавливать / снимать поддон следует только при пустом баке для воды.

Управление краном самовара (рис. C1, C2)

Толчковый режим

- Нажмите на рычаг (17) вниз. Кран самовара (16) открывается.
- Чтобы закрыть кран самовара, отпустите рычаг.

Непрерывный режим

- Откиньте рычаг (17) полностью назад.
 В этом положении он фиксируется. Кран самовара (16) открывается.
- Чтобы закрыть спускной кран, наклоните рычаг вперед.

Перед первым использованием залейте воду (рис. В1, В2)

Крышка (19) бака для воды (7) уложена на бак. Чтобы снять крышку, действуйте следующим образом:

- 2. Возьмитесь за ручку (20) на крышке и приподнимите ее.
- Налейте в бак свежую водопроводную воду. Не превышайте метку максимального уровня наполнения (18).
- Снова установите крышку маркировкой
 (•) в прежнем положении на самовар (рис. В1).
- Для блокировки крышки поверните ее маркировкой (•) в положение (рис. В2).
- Для приготовления чая включите прибор.

Нагрев воды

ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что ручка поворотного выключателя (8) повернута в положение
 О. Только после этого вставьте вилку в розетку.
- 1. Налейте желаемое количество свежей воды в бак для воды (7), как описано в разделе Заправка водой перед первым

использованием (стр. 66). Следите за максимальным уровнем заполнения.

- Прикройте бак с водой (7) крышкой (19).
 Затем установите наверх заварочный чайник (4).
- Включите прибор и поверните ручку поворотного выключателя по часовой стрелке на максимальную настройку (
- Когда вода закипит, поворачивайте ручку поворотного выключателя против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута требуемая настройка. Термостат позволяет индивидуально регулировать температуру воды. Настройка температуры производится бесступенчато.

Кипячение воды

Если повернуть ручку поворотного выключателя (8) до упора в положение , вода будет быстро доведена до кипения. Если оставить поворотный выключатель в этом положении, то вода будет непрерывно кипеть до тех пор, пока полностью не испарится.

Прерывистый режим кипения

После того, как вода закипит, поворачивайте ручку поворотного выключателя (8) обратно до тех пор, пока не погаснет контрольная лампа (14). Тем самым прибор переключается в прерывистый режим кипения. Прибор включится снова только в том случае, если температура воды упадет. Таким образом термостат регулирует подачу энергии по мере надобности, что значительно экономит электроэнергию. В цикле работы термостата контрольная лампа (14) включается и выключается.

Долив воды

При заполнении горячего бака возможен выход водяного пара, что приводит к ошпариванию!

- Прежде чем снимать крышку, дайте прибору остыть.
- Для снятия крышки пользуйтесь прихватками.





- Не наполняйте прибор водой выше максимальной метки.
- Поверните ручку поворотного выключателя (8) против часовой стрелки до упора в положение О.
- 2. Выньте вилку из розетки.
- Перед доливом воды дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
- Снимите крышку с бака для воды.
- Налейте в бак свежую воду.
- 6. Снова установите крышку и заварочный чайник на бак для воды.
- Включите самовар, чтобы продолжить приготовление чая.

УКАЗАНИЕ

► Если вы забыли долить воду, нагрев будет отключен посредством функции защиты от сухого хода, и загорится красная контрольная лампа.

Как правильно приготовить чай

Чай может быть разным. Строго говоря, под "чаем" подразумевается исключительно водный настой чайного растения Camellia sinensis. Этот настой может называться черным или зеленым чаем. Среди них различают чаеподобные продукты, так называемые травяные и фруктовые чаи.

Готовить чай также можно по-разному. Чтобы сохранить ценные ингредиенты и вкус, чаи заливают горячей водой разной температуры; продолжительность настаивания также различна. Зеленый чай предпочтительно готовить в горячей воде с температурой 65 °C. В любом случае, необходимо соблюдать указания по приготовлению, приведенные на упаковке.

Черный чай

Для приготовления черного чая действуйте следующим образом:

- Наполните водой бак (7).
- Наполните сито для чая (1) в заварочном чайнике (4) чайными листьями (на чашку примерно одна чайная ложка) или пакетиками чая (примерно 1 пакетик чая на 1-2 чашки).
- Накройте бак для воды крышкой (19), а затем поставьте сверху заварочный чайник. Так

будет одновременно производиться подогрев заварочного чайника.

- 4. Доведите до кипения воду в баке (см. раздел *Нагрев воды, стр. 66*).
- 5. Установите ручку регулировки в соответствующее положение (см. раздел *Прерывистый режим кипения, стр. 66*), чтобы вода оставалась горячей, но не кипела постоянно. В цикле работы термостата загорается и гаснет контрольная лампа (14).
- Снимите заварочный чайник с бака для воды.

УКАЗАНИЕ

- Иногда на днище заварочного чайника в небольшом количестве может скапливаться конденсат.
- Залейте чай в заварочном чайнике кипятком из бака самовара.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Чем больше чайных листов или пакетиков чая и чем меньше воды вы добавите в чайник, тем сильнее будет концентрат чая (профессионалы наслаждаются настоем примерно 3 г на 200 мл воды). Лучше возьмите немного больше чая с тем, чтобы в чайнике образовалась действительно заварка.
- Поставьте заварочный чайник с заваркой на бак для воды. Исходящий от бака для воды пар поддерживает температуру чая в чайнике строго на том уровне, который ему необходим для "настаивания".
- По прошествии требуемого времени настаивания выньте сито (1) с заваркой из заварочного чайника.
- 10. Налейте из чайника полученную заварку в чашку, а затем залейте чашку водой из бака для воды. Таким образом можно варьи ровать интенсивность и вкус чая.
- Можно оставить чайник на баке для воды; прибор работает - с тем, чтобы вы могли в любое время снова долить горячий чай и воду.





Зеленый чай

В самоваре можно готовить также зеленый чай. Его, как правило, не нужно заливать крутым кипятком, так как из-за этого он может приобрести несколько горьковатый вкус. В зависимости от сорта чая, идеальная температура воды составляет 50 °C – 70 °C. Вкус большинства сортов зеленого чая оптимально "раскрывается" примерно при 65 °C. Чем выше качество зеленого чая, тем ниже оптимальная температура воды. Наиболее высокосортные чаи завариваются горячей водой с температурой 65 °C.

Обычные зеленые чаи необходимо настаивать примерно 1 – 3 минуты, в то время как на настаивание зеленого чая высококачественных сортов требуется лишь примерно 1 – 1½ минуты.

УКАЗАНИЕ

следующим образом:

 При заваривании чая в пакетиках дозировку следует производить согласно указаниям изготовителя.

Дозировка зеленого чая в основном меньше, чем в случае черного чая. Примерно 1 г на 100 мл или 1 чайная ложка без верха на 200 мл воды. Соответственно, крепость заварки можно определять самостоятельно. Для приготовления зеленого чая действуйте

- 1. Доведите до кипения воду в баке (см. раздел *Нагрев воды, стр. 66*).
- Подогрейте чашки, наполнив их небольшим количеством горячей воды (чайник уже нагрет, поскольку он находится в процессе кипения на баке для воды).
- 3. Установите ручку поворотного выключателя (8) в соответствующее положение (в зависимости от сорта чая) и дайте воде немного остыть (примерно
- 5 6 минут).
- Теперь можно залить чай кипятком из бака.
- Установите заварочный чайник на бак для воды, как описано выше, чтобы чай продолжал оставаться горячим, и действуйте дальше согласно указаниям по приготовлению черного чая (см. раздел Черный чай,

Травяной чай

ВНИМАНИЕ!

При неправильном приготовлении микроорганизмы в чайных сборах из трав могут представлять угрозу для здоровья!

- ▶ Травяные, фруктовые, чаи ройбуш и чаи с пряностями (рассыпной и в виде пакетиков чая) всегда заливайте крутым кипятком и настаивайте не менее 5 10 минут! Только таким образом получают безопасный напиток!
- Не оставляйте заваренный чай из трав на несколько часов.

В чайных смесях из трав в редких случаях могут содержаться микроорганизмы, например, сальмонеллы, которые при нагреве уничтожаются. При неправильном приготовлении это может представлять риск для здоровья, прежде всего, в случае приготовления чая для детей.

Не оставляйте настоявшийся травяной чай на несколько часов. Хотя кипяток и убивает микробов, это не относится к спорам, которые имеются в травяном чае. Они способны развиваться в теплой воде. Приготовление травяного чая производится так же, как и черного чая (см. раздел Черный чай, стр. 67).

Растворимые горячие напитки

Для приготовления растворимых горячих напитков, например, растворимого кофе, следует насыпать соответствующее количество порошка в чашку. Затем добавить в чашку горячей воды из самовара.

После использования

- Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- 2. Дождитесь остывания прибора.
- 3. Выполните чистку бака для воды и используемых принадлежностей, как описано в разделе **Чистка и уход (стр. 68)**.

Чистка и уход

До начала работ по чистке ознакомьтесь

указаниями по технике безопасности





в разделе Указания по безопасности (стр. 61).

Чистка

- Опорожняйте самовар после каждого использования.
- Затем почистите прибор влажной салфеткой, можно добавить в небольшом количестве стандартное моющее средство.
- Промойте емкость и используемые принадлежности свежей водой и насухо протрите ее.
- Съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

Для регулярного ухода, а также для устранения стойких пятен на поверхности частей из нержавеющей стали рекомендуем использовать средство для полировки INOX METAL POLISH от BEEM. Это средство для полировки возвращает прибору его первоначальный блеск. Средство имеется в тюбиках и пригодно не только для кастрюль, но и для любых других предметов из нержавеющей стали, хрома, латуни, меди, алюминия, серебра, а также жесткого пластика. INOX-METAL-POLISH используется также в заводских условиях для полировки нержавеющей стали. Можно заказать INOX METAL POLISH в специализированном магазине, у нас по телефону или на нашем сайте www.beem. de.

Удаление накипи

Накипь из бака для воды следует удалять в зависимости от частоты использования и качества воды, примерно каждые 1 – 2 недели.

ВНИМАНИЕ!

Если дно бака для воды покроется накипью, это может привести к повреждениям из-за теплового застоя.

Для удаления накипи из бака для воды действуйте следующим образом:

1. Наполните бак для воды (7) водой и небольшим количеством средства для удаления накипи или уксусной эссенции и прокипятите смесь в течение короткого времени.

- Оставьте раствор для удаления накипи для воздействия на некоторое время.
- Несколько раз встряхните самовар и вылейте раствор для удаления накипи с отслоившимися отложениями накипи. Некоторую часть раствора для удаления накипи слейте через кран самовара с тем, чтобы очистить от накипи также и кран.
- Сполосните чистой водой, также слейте ее через кран самовара.
- При необходимости повторите эту процедуру.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, почистите его как описано в разделе **Чистка и уход (стр. 68)**, во избежание образования плесени. Плесневые грибки могут вызывать появление пятен и повреждений прибора, устранить которые невозможно.

Храните прибор и все принадлежности к нему в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.

Общая информация

Гарантия

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии компания BEEM предоставляет для отдельных изделий дополнительно расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия, в рекламных материалах или на сайте BEEM для конкретного изделия.

При промышленном или приравненном к нему использовании, например, в гостиницах, частных пансионах и общественных учреждениях, а также если покупатель не является потребителем с точки зрения Гражданского Кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Условия потери права на предоставление гарантии остаются без изменений.

На нашем сайте www.beem.de приведены подробные условия гарантии, сведения об имеющихся принадлежностях и запасных частях, а также руководства по эксплуатации на различных языках.

Обратите внимание: ссылки на номера страниц релевантны только для официальной печатной версии инструкции.