

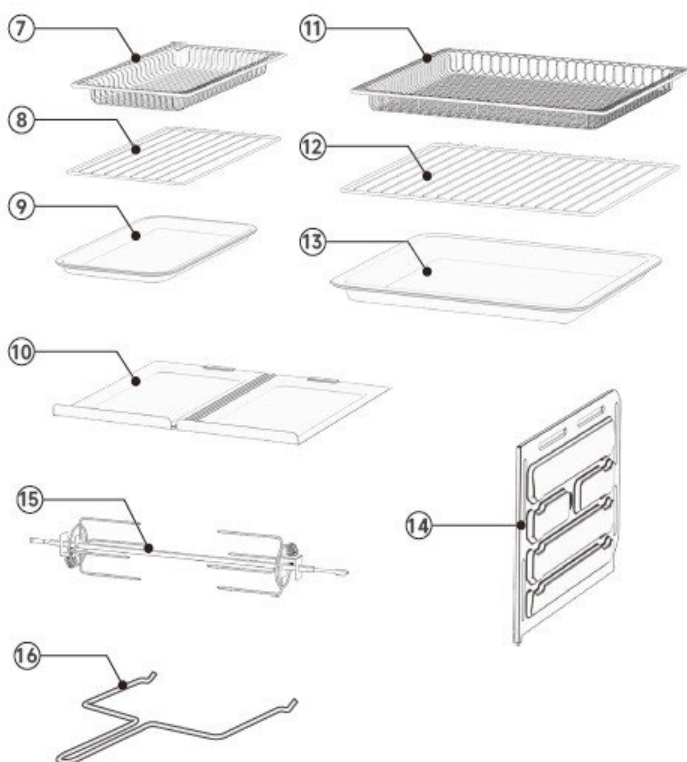
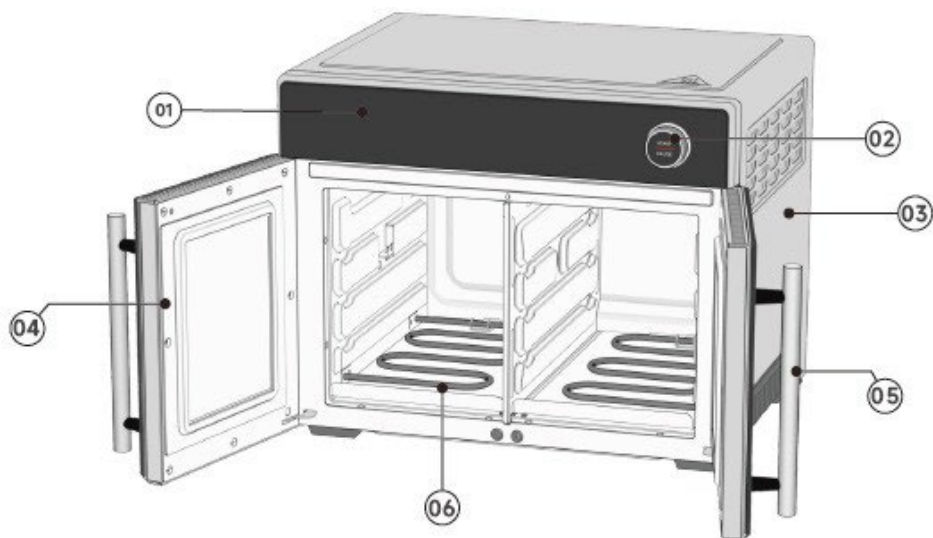


220-240В; 50 Гц; 2400 Вт

Печь-аэрогриль

AF24 TRI-ZONE

Руководство пользователя



- 1) Панель
- 2) Поворотный регулятор управления
- 3) Корпус
- 4) Дверца с двойным стеклом
- 5) Ручка дверцы
- 6) Нагревательный элемент
- 7) Решетка для аэрогриля малая, 2 шт.
- 8) Решетка для гриля малая, 2 шт.
- 9) Противень для выпечки малый, 2 шт.
- 10) Поддон для крошек, 1 шт.
- 11) Решетка для аэрогриля большая
- 12) Решетка для гриля большая
- 13) Противень для выпечки большой
- 14) Разделитель камеры
- 15) Вертел
- 16) Ручка для вертела

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы (кроме заводской таблички). Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- **Горячая поверхность!** Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см.
- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Данный прибор не предназначен для встраивания и не должен использоваться таким образом.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).

- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.



- Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Не следует обматывать аксессуар фольгой (накопление тепла).
- Запрещается помещать в прибор какие-либо материалы (например, картон, пластик и т. д.).
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- **Внимание:** в связи с тем, что капающий жир может легко воспламенить нагревательный элемент, никогда не жарьте на гриле без противня! При снятии полного противня не допускайте попадания масла или жира на нагревательный элемент.

- Всегда вставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Чтобы избежать поломки стекла, не открывайте обе дверцы с усилием. Не ударяйте металлическими предметами по горячему стеклу и не брызгайте на него холодной водой.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- **Неправильная очистка прибора повлияет на срок его службы.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.
- Очищайте корпус и внутреннее пространство прибора влажной тканью с моющим средством, очищайте стекла прибора средством для очистки стекол и дайте прибору высохнуть.
- Поддон для крошек следует мыть в горячей воде, а затем высушивать. После просушивания установите поддон для крошек обратно в прибор.
- Разделитель камеры для выпечки нельзя погружать в воду! Очищайте его влажной тканью.
- Остальные аксессуары разрешается мыть в посудомоечной машине.

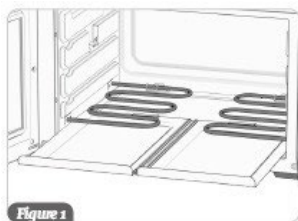
Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него, и чтобы прибор не мог упасть.

Использование аксессуаров

Поддон для крошек



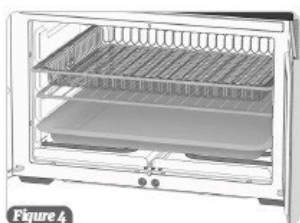
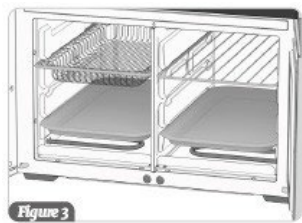
В целях безопасности поддон для крошек всегда должен быть установлен под нагревательными элементами.

Разделитель камеры



С помощью разделителя камеры можно разделить большую камеру на 2 малые камеры. Для этого вставьте разделитель в направляющие, предусмотренные на дне и потолке камеры.

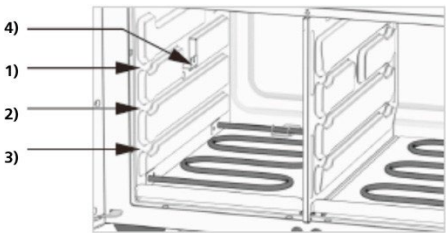
Решетка для аэрогриля, противень для выпечки, решетка для гриля



Для использования небольших решеток Airfry, противней и решеток необходимо задвинуть разделитель камеры. Большие аксессуары можно использовать без разделителя. Выберите подходящий уровень. Если с продуктов капает жир, рекомендуется устанавливать противень на самый нижний уровень, чтобы предотвратить попадание жира на нагревательные элементы.

Важно! Разница температур между двумя небольшими камерами для выпечки не должна быть слишком большой, так как более высокая температура в одной камере для выпечки может повлиять на более низкую температуру в других камерах для выпечки.

Уровни высоты

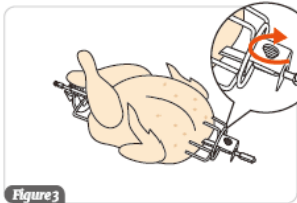
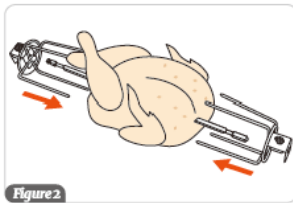


Для каждой автоматической программы рекомендуется определенный уровень высоты:

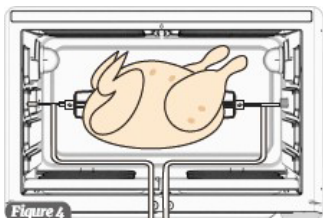
	Airfry	Тост	Пицца	Сушка	Запека- ние	Жарка	Выпечка	Подогрев	Ферменти- рование	Жарка на вертеле
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Вертел для гриля

Подходит для жарки птицы или кусков мяса на вертеле.

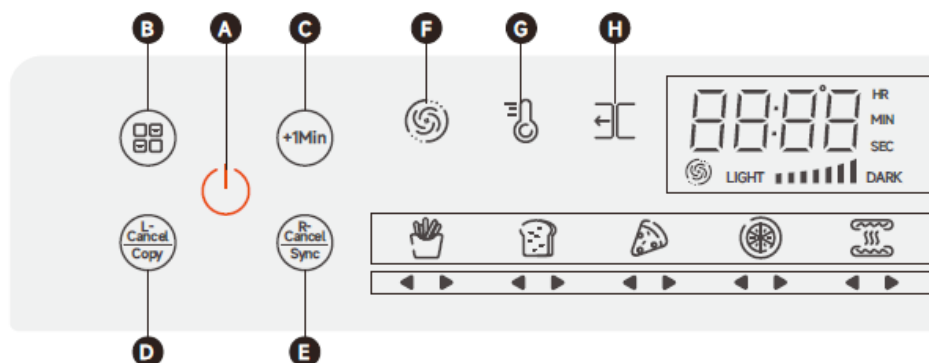


Поместите продукты на вертел и вставьте винты с обеих сторон. Затяните винты. При необходимости немного свяжите продукт, чтобы он не касался нагревательных элементов. Используя ручку для вертела, вставьте его в шестерню с правой стороны внутренней части. Поместите другой конец вертела на опору слева (4).



Всегда помещайте противень на самый нижний уровень и выбирайте нужную программу. Обязательно используйте ручку, чтобы снять горячий вертел!

Панель управления



А) ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)

Включение/выключение духовки с большой камерой для приготовления пищи. Если используется разделенное пространство для выпечки, необходимо нажать кнопку H, чтобы попасть в главное меню.

В) Мультиповар (Multi-cook)

Объединение до 3 программ приготовления в одной, которые выполняются одна за другой. Это означает, что блюда могут быть приготовлены идеально.

С) +1 мин (+1 Min)

Время приготовления пищи может быть увеличено в процессе. Каждое нажатие кнопки увеличивает время на 1 минуту.

Д) L-Отмена (L-Cancel)

Отмена программы для левой или большой камеры для приготовления пищи.

Копирование (Copy)

Нажав и удерживая в течение 3 секунд, настройки с правой или левой стороны можно скопировать и применить к другой камере для приготовления пищи.

Е) R-Отмена (R-Cancel)

Отмена программы для правой или большой камеры для приготовления пищи.

Синхронизация (Sync)

Нажав и удерживая в течение 3 секунд, таймеры с обеих сторон можно синхронизировать. Это означает, что обе программы закончатся одновременно.

F) Конвекция (Convection air)

Для включения/выключения функции конвекции.

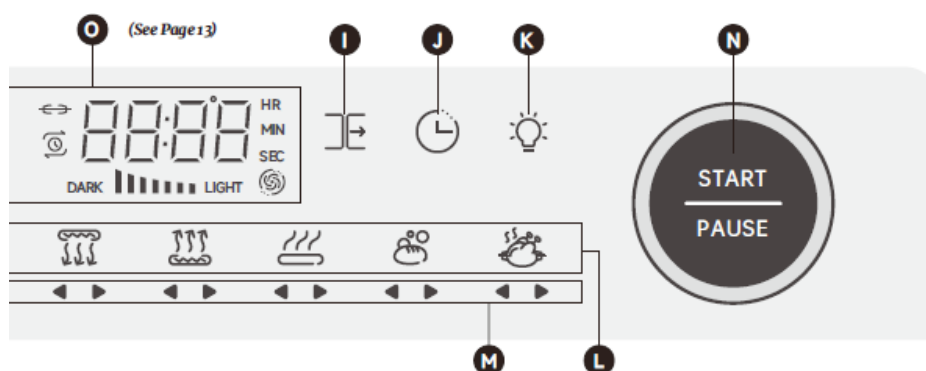
G) Температура (Temperature)

Для регулировки температуры. Нажмите кнопку, а затем измените температуру с помощью поворотного регулятора N. Температура регулируется с шагом +/- 5 градусов.

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд для переключения между °C и °F.

H) Левая сторона (Left Side)

Нажмите кнопку, чтобы выполнить настройки для левой стороны.



I) Правая сторона (Right Side)

Нажмите кнопку, чтобы выполнить настройки для правой стороны.

J) Таймер (Timer)

Для установки времени. Нажмите кнопку, а затем измените время с помощью поворотного регулятора N. Время изменяется с шагом +/- 1 минута (менее 30 минут), +/- 5 минут (от 30 минут до 2 часов), +/- 10 минут (от 2 до 12 часов) или +/- 30 минут (от 12 до 72 часов).

K) Внутренняя подсветка

Для включения/выключения внутренней подсветки.

L) Символ программы

Отображает текущую выбранную программу

M) Символ камеры

Показывает, в какой камере работает выбранная программа

N) Поворотный регулятор

Чтобы выбрать программу, изменить температуру, изменить время.

Старт/Пауза (Start/Stop)

Для запуска или приостановки выполнения программы

O) Дисплей

Автоматические программы

Программа	Описание	Аксессуары	Установки	Регулировка
 Air fry	Для продуктов, требующих большого количества тепла и горячего воздуха, например, картофеля фри, куриных крылышек	Противень для выпечки Решетка для аэрогриля большая (для сбора жира)	205°C 20 мин.	100 – 230°C 1 мин. – 1 ч
 Toast	Для подрумянивания до 9 ломтиков хлеба/тостов До 3 ломтиков тостов в малом пространстве для выпечки	Решетка для гриля большая Решетка для гриля маленькая	Уровень 4 6 тоста Уровень 4 2 тоста	Степень подрумянивания 1–7 Температура и время устанавливаются автоматически
 Pizza	Для плавления сыра с образованием хрустящей корочки	Решетка для гриля	205°C 18 мин.	100 – 230°C 1 мин. – 1 ч
 Dehydrate	Для сушки фруктов, овощей, орехов и т. д.	Решетка для гриля Решетка для аэрогриля	55°C 6 ч	35 – 95°C 1 мин. – 72 ч
 Roast	Для приготовления различных видов мяса, сочных внутри и хрустящих снаружи	Противень для выпечки Решетка для гриля	190°C 45 мин.	100 – 230°C 1 мин. – 1 ч
 Broil	Для приготовления сэндвичей или запеканок Для жарки тонких кусков мяса или рыбы	Противень для выпечки	210°C 30 мин.	100 – 210°C 1 мин. – 1 ч
 Bake	Для выпечки тортов, кексов и т.п.	Решетка для гриля	150°C 30 мин.	100 – 180°C 1 мин. – 1 ч
 Reheat	Для разогрева пищи	Решетка для гриля	140°C 20 мин.	100 – 230°C 1 мин. – 2 ч
 Ferment	Для приготовления йогурта Для подъема теста	Противень для выпечки	35°C 50 мин.	30 – 45°C 1 мин. – 9 ч
 Rotisserie	Для жарки на гриле целых цыплят (макс. 1,4 кг) или рулетов весом до 2,3 кг	Вертел Противень для выпечки (для сбора жира)	210°C 45 мин.	100 – 210°C 1 мин. – 1 ч

Программа ТОСТ (TOAST):

Использование разделителя камеры для выпечки (14):

- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (A), загорятся символы H и I. Если вы теперь хотите использовать левую, правую или обе камеры для выпечки, нажмите кнопку H и/или I, чтобы отобразить главное меню.

- Нажмите на символ Тост, на дисплее появится 4-2. При нажатии на символ G (Температура) можно отрегулировать степень поджаривания от 1 до 7 с помощью поворотного регулятора (N).
- При нажатии на символ J (Таймер) определяется количество ломтиков тоста. В большой камере для выпечки от 1 до 9 ломтиков тоста и в 2 маленьких камерах для выпечки от 1 до 3 ломтиков тоста. Время приготовления прибор выбирает автоматически.
- Программа запускается нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (N).

Программа Rotisserie (Вертел):

- Программа Вертел может использоваться только в большой камере для выпечки.

Важно!

- Для настройки программ следуйте инструкциям в кратком руководстве.
- Все программы (кроме Вертел) могут быть установлены как в большой, так и в малой камере для выпечки.

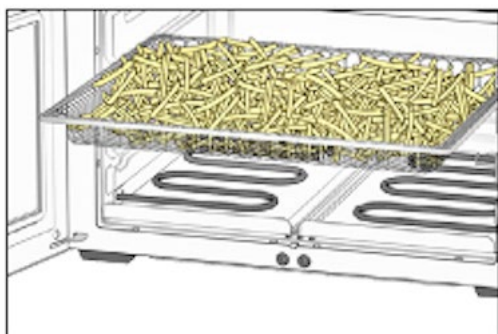
Начало работы

Одна зона



ШАГ 1

Установите поддон для крошек под нагревательный элемент.



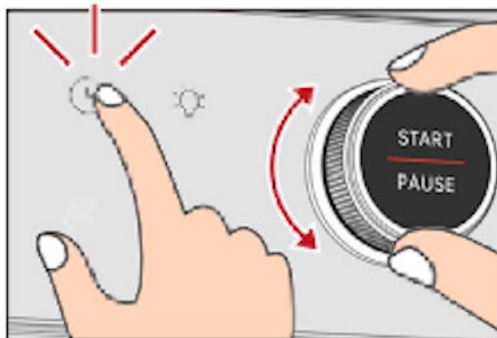
ШАГ 2

Выберете противень или решетку и установите на нужный уровень.



ШАГ 3

Выберите желаемый пункт меню.



ШАГ 4

Используя поворотный регулятор установите температуру и время приготовления.



ШАГ 5

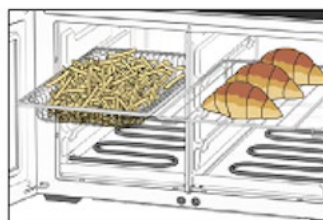
Нажмите СТАРТ/СТОП для запуска программы.



ШАГ 6

По окончании приготовления достаньте готовое блюдо.
Используйте прихватки для предотвращения ожогов.

Две зоны



ШАГ 1

Установите поддон для крошек под нагревательный элемент.
Затем установите разделитель (по центру).

ШАГ 2

Выберете противень или решетку и установите на нужный уровень в обе части камеры.

ШАГ 3

Нажмите , чтобы выбрать левую часть камеры. Выберите желаемый пункт меню. Используя поворотный регулятор, установите температуру и время приготовления.



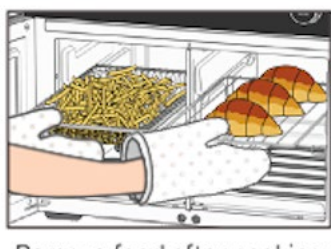
ШАГ 4

Нажмите , чтобы выбрать левую часть камеры. Выберите желаемый пункт меню. Используя поворотный регулятор, установите температуру и время приготовления.



ШАГ 5

Нажмите СТАРТ/СТОП для запуска программы.



ШАГ 6

По окончании приготовления достаньте готовое блюдо. Используйте прихватки для предотвращения ожогов.

Если будет использоваться только левая часть камеры, пропустите шаг 4. Если будет использоваться только правая часть, пропустите шаг 3.

Мультиповар (Multi-Cook)

Вы можете объединить до 3 способов приготовления в одной программе и запускать их один за другим. Это поможет удовлетворить потребности в различных функциях, температурах или времени приготовления.

- Сперва выберите программу, которая будет выполняться первой.
- Нажмите кнопку . Теперь вы можете выбрать программу, которая будет выполняться второй.
- Примечание: функция Тост (Toast) недоступна в программе Мультиповар (Multi-Cook).
- Аналогично вы можете сделать последовательность из 3 программ.
- Как только будут выбраны все нужные программы и нажата кнопка СТАРТ/СТОП, прибор начнет работу с последовательным выполнением программ (если выбрано 3 программы, на дисплее отобразится 1-3). Соответствующий символ программы всегда отображается на дисплее.

+ 1 мин (+1 Min)

Большая камера:

- Нажмите кнопку +1 мин, чтобы добавить 1 минуту ко времени приготовления во время выполнения программы. Таким образом, вы можете добавить до 10 минут.

Малая камера:

Выберите левую или правую камеру приготовления перед использованием этой функции.

- Нажмите кнопку +1 мин, чтобы добавить 1 минуту ко времени приготовления во время выполнения программы. Таким образом можно добавить до 10 минут.

Обратите внимание: функция +1 мин недоступна в программе Мультиповар (Multi-Cook).

Копирование (Copy)

Данная функция подходит для приготовления большего количества похожих блюд с использованием одной той же программы, времени и температуры.

- Выберите камеру, например левую, символ мигает. Затем выберите нужную программу. Используйте кнопку температуры, чтобы установить нужную температуру. Затем нажмите кнопку времени и установите нужное время с помощью поворотного регулятора.
- Нажимайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы скопировать настройки левой стороны на правую сторону. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать процесс приготовления.
- Символ Окончание (End) появляется на обоих дисплеях, как только процесс приготовления будет завершен.

Примечание: аналогично можно скопировать программу из правой камеры приготовления в левую.

Синхронизация (SYNC)

Для продуктов с разными программами, временем приготовления или температурой программа Синхронизация гарантирует, что обе камеры для приготовления будут готовы одновременно.

- Выберите левую камеру, символ мигает. Далее выберите нужную программу. Используйте кнопку температуры, чтобы установить нужную температуру. Затем нажмите кнопку времени и установите нужное время с помощью поворотного регулятора.
- Выберите правую камеру, символ мигает. Далее выберите нужную программу. Используйте кнопку температуры, чтобы установить нужную температуру. Затем нажмите кнопку времени и установите нужное время с помощью поворотного регулятора.
- Нажмите и удерживайте кнопку Синхронизация  в течение 3 секунд. Затем нажмите кнопку Старт/Пауза. Камера для приготовления с самым длительным временем начнет работать. На дисплее с другой стороны отобразится знак Удержание (Hold). Прибор подаст

звуковой сигнал и переключится на другую сторону, как только у обеих сторон останется одинаковое оставшееся время.

Примечание: рекомендуется встряхивать продукты во время процесса приготовления. Чтобы синхронизировать время, нажмите кнопку Старт/Пауза чтобы приостановить обе стороны. Если вы хотите приостановить только одну сторону, выберите сторону и нажмите кнопку Старт/Пауза. Чтобы продолжить приготовление, нажмите эту кнопку еще раз.

- Когда время приготовления закончится, раздастся сигнал, и на дисплее появится надпись Окончание (End).

Примечание: если вы хотите выключить одну сторону до истечения времени приготовления, выберите сторону и нажмите кнопку Старт/Пауза.

Советы

- Готовые блюда, которые были в духовке, также можно приготовить и в данном приборе для экономии энергии.
- Прибор подходит для запекания целых свежих цыплят весом до 1400 г.
- Меньшие количества обычно требуют меньшего времени приготовления.
- Чем холоднее продукты, тем дольше время приготовления.
- Переверните продукты в середине процесса приготовления.
- Смажьте панированные продукты или картофель фри небольшим количеством масла, чтобы они стали более хрустящими.
- Не готовьте жирную пищу (например, сосиски) при слишком высоких температурах.
- Не открывайте дверцы прибора во время работы.

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44 Факс: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Сайт: <http://www.steba.com>