

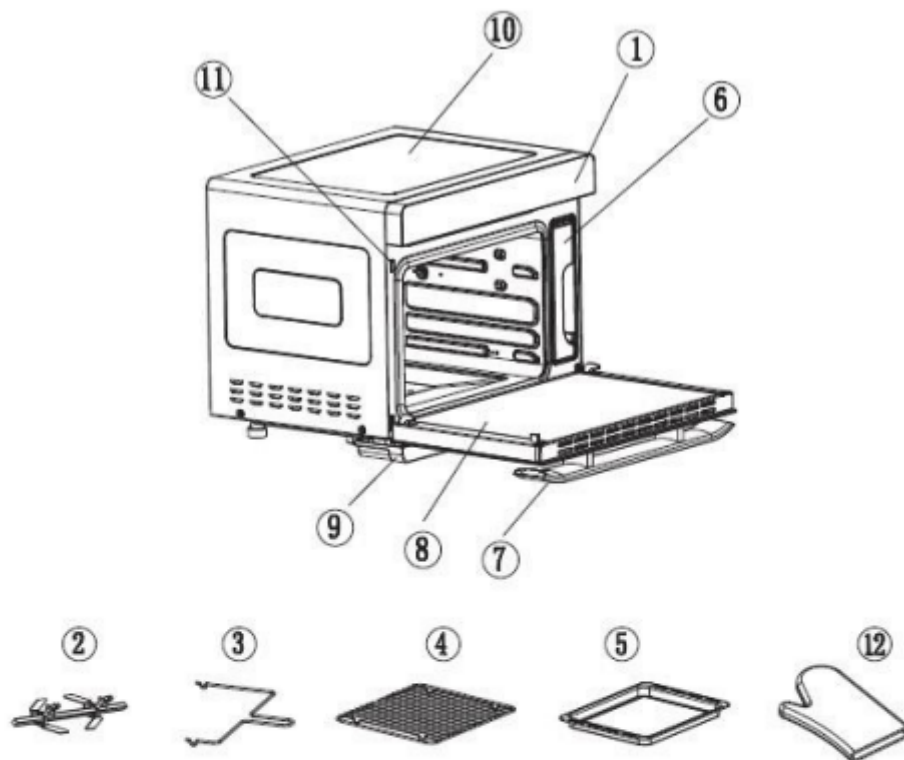


магазин
ИННОВАЦИЙ

Конвекционная печь Steba DG 40

руководство пользователя





- 1 Дисплей / панель управления
- 2 Вертел (только в DG 40)
- 3 Съёмник для вертела
- 4 Решётка
- 5 Противень
- 6 Резервуар для воды
- 7 Ручка дверцы
- 8 Стеклопанель дверцы
- 9 Поддон для жидкости
- 10 Корпус
- 11 Микровыключатель
- 12 Перчатка



Общая информация

Данное устройство предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве и внутри помещений, но не для коммерческого использования. Оно подходит для приготовления на гриле, выпечки, запекания и подогрева пищи. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче устройства другим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте устройство в соответствии с руководством и соблюдайте правила техники безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. очистка).

Правила техники безопасности




- **Горячая поверхность!** Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы. Расположите устройство задней стороной к стене кухни на расстоянии 10 см от нее.
- Устройство подключать и включать только согласно указаниям на заводской табличке.
- Устройство не является встраиваемой духовкой и не должно использоваться в качестве таковой.
- Использование допускается, только если устройство и шнур электропитания не имеют повреждений. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легко доступной розетке.
- Для отключения вилки от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Вынимайте вилку из розетки после каждого использования или в случае неполадки
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Держите шнур электропитания вдали от горячих деталей.




Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.




- Храните устройство и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
 - Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с устройством или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами)
 - Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
 - Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
 - Не храните устройство на открытом воздухе или в сыром помещении.
 -  Ничего не ставьте на устройство и не закрывайте вентиляционные отверстия.
 - **Запрещается погружать устройство в воду.**
 - Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг устройства.
-
- Запрещается использование устройства после возникновения неисправности, например, если оно упало или повреждено каким-либо иным способом.
 - Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования из-за несоблюдения руководства по эксплуатации.
 - Во избежание опасностей ремонт устройства, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен проводиться только сервисной службой. Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
 - Устройство сильно нагревается; его транспортировка допускается только после остывания.
 - Используйте устройство только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
 - Не обертывайте решетку алюминиевой фольгой (нарушение отвода тепла).
 - Не кладите в устройство такие материалы, как бумага, картон, пластик и т. д.
 - Данное устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:
 - в кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях
 - на фермах, а также клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях о в пансионатах с завтраком.
 - **Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все детали, кроме нагревательного элемента. Для удаления запаха прогрейте устройство в течение примерно 15 мин.



-  **Осторожно! Устройство сильно нагревается.** Опасность ожога! Во время работы открытые поверхности могут быть очень горячими! Установите устройство на ровную, стойкую к повреждениям поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов (например, штор).
- Во время работы выделяется пар. Не приближайте руки и лицо к устройству.
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм².
- При использовании многоконтактной штепсельной колодки с маркировкой GS на 16 А не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт, так как существует опасность возгорания.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули за кабель, а также чтобы не было риска о него споткнуться.
- Если устройство находится без надзора, а также перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.
- **Внимание:** так как капающий вниз жир может легко воспламениться на нагревательном элементе, никогда не готовьте на гриле без сковороды! При извлечении полной сковороды не давайте жиру попадать на нагревательный элемент.
- Для извлечения решетки или сковороды используйте прилагаемую ручку.
- **Гигиена:** необходимо всегда очищать устройство, иначе возможно заражение бактериями или плесенью.

Очистка

-  **Внимание! Перед очисткой выньте вилку из розетки и дождитесь остывания устройства.**
- **Не погружать устройство в воду. При очистке нельзя слишком сильно намачивать внутреннюю поверхность устройства или использовать пароочиститель.**
- Остатки жира необходимо удалять по гигиеническим причинам и из-за опасности возникновения пожара.
- Удаляйте загрязнения сразу после использования. Чем дольше они остаются в устройстве, тем сложнее будет их удалить.
- Не используйте абразивные материалы, спрей для духовки или растворители.
- Очистите корпус снаружи и изнутри влажной тканью с моющим средством, очистите защитное стекло с помощью средства для мытья стёкол и просушите.
- Для облегчения очистки крышки варочной камеры можно, нажав на пружину, откинуть нагревательный элемент.
- После очистки установите нагревательный элемент на место!
- Вымойте выдвижной ящик и сковороды горячей водой и обсушите их.
- Очищайте варочную камеру, уплотнитель дверцы и стекло после каждого использования. Удаляйте остатки воды с нижней панели с помощью губки.
- Хорошо обсушите все компоненты, верните выдвижной ящик на место под устройством. 4
Не закрывайте дверцу, пока внутренняя поверхность не высохнет полностью.



Рабочее место

Важно: Никогда не ставьте устройство на горячую поверхность (например, на нагревательный элемент электроплиты) или рядом с ней, но используйте его только на ровной, твердой и жаропрочной поверхности.

Необходимо всегда следить за тем, чтобы поблизости не было воспламеняющихся предметов.

Не ставьте устройство на край стола, чтобы до него не дотянулись дети и чтобы оно не упало при касании.

Посуда для готовки

Используйте только жаропрочную посуду для готовки. Пластиковая посуда плавится при высокой температуре. Нельзя нагревать закрытые металлические или стеклянные банки, так как они могут взорваться из-за повышенного давления. При приготовлении жидких продуктов можно заливать их только на 2/3 емкости.

Это универсальное устройство позволяет:

- Готовить на пару
- Выпекать
- Готовить на гриле
- Засушивать
- Жарить
- Размораживать

Еда готовится так же, как в духовке.

Вы можете воспользоваться заданными программами с фиксированным временем и температурой. Программа DIY (индивидуальная настройка) позволяет выбрать собственные настройки для приготовления пищи.

Результаты зависят от индивидуального вкуса, качества продуктов, температуры и пр.

Это устройство позволяет приготовить отличные блюда по семейным рецептам или рецептам из интернета.

Прочие функции

Верхний/нижний нагрев

- Хорошие результаты при приготовлении по большинству рецептов
- Универсальное использование
- Использовать с противнем

Верхний/нижний нагрев горячим воздухом

- Высокая температура равномерно распределяется внутри устройства с помощью вентилятора.
- Можно использовать несколько противней
- Интенсивное жарообразование

Верхний нагрев / Верхний нагрев с циркулирующим воздухом

- Для приготовления на гриле плоских кусков мяса и для запекания

Конвекция

- Равномерное выпекание и жарка.
- При низкой температуре можно готовить пищу сразу на нескольких уровнях

Приготовление на пару

- Приготовление нежных продуктов с сохранением витаминов и минеральных веществ

Конвекция с пониженным образованием пара

- Для жарки, выпекания и разморозки
- Пар не дает поверхности продуктов засохнуть

Конвекция с вертелом

- Горячий воздух за счет вентилятора попадает на поверхность продукта, готовящегося на гриле

Экономия энергии

- При готовке на высоких температурах можно за 5 минут до окончания времени готовки установить термостат на минимум и использовать остаточное тепло.
- Предварительный разогрев варочной камеры нужен только для некоторых способов готовки, например, для выпечки хлеба или быстрых пирогов



1 Освещение внутренней камеры / защита от детей

- Освещение внутренней камеры можно включать и выключать с помощью этой кнопки.
- После завершения приготовления или после открытия двери лампочка продолжает гореть в течение 3 минут.
- Защита от детей: чтобы включить защиту, нажмите на кнопку и удерживайте ее 3 секунды. Чтобы разблокировать, снова нажмите на кнопку.

2 Кнопка предварительной настройки времени

- Нажмите кнопку, чтобы установить время запуска программы

3 Кнопка возврата

- Нажмите кнопку, чтобы вернуться к предыдущей настройке



Кнопка выбора "назад"

- Выбор функций и 10 рабочих режимов
- Настройка времени
- Настройка температуры

4 ВКЛ/ВЫКЛ

- Нажмите на кнопку, все значки загорятся
- Нажмите на кнопку, чтобы выйти из программы
- Устройство перейдет в режим ожидания

5 Кнопка выбора "вперед"





- Выбор функций и 10 рабочих режимов
- Настройка времени
- Настройка температуры



6 Кнопка ввода


- Старт / Пауза / Ввод

Предварительная настройка времени (дисплей № 2)

Эта функция позволяет установить время запуска программы, например, приготовления на пару (например, 2 часа 20 минут)



















Нажмите на  и . Индикатор часов мигает, с помощью  настройте нужное количество часов и подтвердите с помощью . Мигают 30 минут.




С помощью  настройте нужное количество минут (20 мин.) и подтвердите с помощью . Затем в главном меню выберите нужную программу, например, Приготовление на пару, код E - 4.

Подтвердите кнопкой .

После истечения заданного времени устройство запустит нужную программу Приготовление на пару E - 4.



	Значок	Функция	Описание
1		Время	Две первых позиции индикатора показывают часы (от 0 до 12) Две вторых позиции индикатора показывают минуты (от 0 до 59)
2		Температура	Диапазон настройки 30 - 230°C
3		Функция Delay / задержка начала работы	
4		Продление времени после выполнения программы	
5		Резервуар для воды	Максимальный объем воды 1,2 л.
6		Сигнал о необходимости очистки резервуара для воды	
7		Защита от детей	
8		Сигнал о необходимости удалить накипь	
9		Верхний нагрев	
10		Нижний нагрев	
11		Предупреждение о высокой температуре корпуса	
12		Ферментация	
13		Предварительный нагрев 180°C	
14		Разморозка	
15		Йогурт	
16		Сушка	
17		Приготовление на пару	
18		Жарка	

19		Выпечка	
20		Индивидуальная настройка (DIY)	
21		Удаление накипи	

Резервуар для воды

Максимального объема воды 1,2 литра хватает примерно на 2 часа парообразования при 100°C. Минимального объема воды 0,75 литров хватает примерно на 60 минут. Нельзя превышать максимальный объем воды. После использования необходимо вылить воду из резервуара и очистить варочную камеру. Нельзя мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Резервуар должен быть всегда полностью вставлен в устройство. Используйте только водопроводную или дистиллированную воду, но не в коем случае не минеральную воду!

Если резервуар пуст, то устройство подаст звуковой сигнал и загорится соответствующий значок. Налейте воду в резервуар и установите его на место. Устройство автоматически продолжит выполнение выбранной программы.



Так как во время работы создается высокая температура, при выполнении любой программы резервуар может находиться в устройстве только если в нем есть вода, иначе возможно его повреждение!

Ввод в эксплуатацию

- Установите поддон на нижний уровень, а приемник для воды - под устройство.
- Подключите устройство к сети, раздастся звуковой сигнал и загорится кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Нажмите на кнопку ВКЛ, загорится весь дисплей.
- Если в течение 3 минут не будет выполнено никаких настроек, то устройство вернется в режим ожидания.









Настройки



Выберите отдельные функции, как описано ниже. Во время работы на дисплее отображаются цифры и значки.

При открытой дверце работа останавливается, а при закрытии дверцы - продолжается.

1) Приготовление на пару

 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок .  Нажать, замигает код E - 1. С помощью кнопок   выбрать нужную программу с E - 1 по E - 9 и запустить ее с помощью .

- Сохраняются витамины, минеральные вещества и собственный вкус продукта.
- При приготовлении на пару температура достигает максимум 100°C, что позволяет приготовить почти все продукты.
- При этом продукты не поджариваются.
- Чтобы пар попадал на продукты со всех сторон, следует использовать перфорированный стальной лист или перфорированный алюминиевый противень на решетке.
- Всегда помещайте на самый нижний уровень поддон, чтобы в нем собиралась капая жидкость.
- Остальные емкости можно помещать на любой уровень; сверху должно оставаться расстояние до верхней стенки не менее 3 см, чтобы в емкость попадало достаточное количество пара.
- При приготовлении продуктов глубокой заморозки нужно соответственно увеличить время готовки.

Заданное время и температура приготовления на пару:

Отчет времени начинается, когда в варочной камере достигнута нужная температура.

Код	Время в минутах	Температура в °C
E - 1	10	100
E - 2	12	100
E - 3	14	100
E - 4	16	100
E - 5	20	100
E - 6	25	100
E - 7	30	100
E - 8	35	100
E - 9	40	100

* В программе DIY время и температуру можно настроить индивидуально.

Указанные значения времени и температуры являются ориентировочными и зависят от:

- Состояния продуктов (свежие или замороженные)
- Окружающей температуры (комнатная или прохладная)
- Консистенции
- Пищевых привычек
- Емкости для приготовления (емкости с толстыми стенками хуже проводят тепло)

Примерное время приготовления на пару при 100°C:

Рыба	Минуты		Минуты
Треска	10	Мидии	10 - 12*
Лосось	10 - 12	Креветки	10
Карп	16 - 20	Крабы	6 - 8
Морской черт	10 - 12		

* Мидии, раскрывшиеся до приготовления на пару, или не раскрывшиеся после него, испорчены. Ни в коем случае не ешьте их!

Овощи	Минуты		Минуты
Цветная капуста в соцветиях	10	Кольраби	10 - 12
Фасоль	10	Картофель четвертинками	20 - 25
Картофель половинками	10 - 12	Пастернак	12 - 14
Брюссельская капуста	14 - 16	Спаржа	16 - 20

Рис

Поместите в одну емкость рис и объем воды в соотношении 1 к 1,5. Время приготовления: 30 - 35 минут

Яйца

Яйца не нужно прокалывать, так как при приготовлении на пару они нагреваются медленно. Поместите яйца на перфорированный стальной лист или перфорированный алюминиевый противень и поместите на средний уровень.

Время приготовления
 Всмятку - 10 минут
 В мешочек - 12 минут
 Вкрутую - 15 минут






Мясо

Разморозка в устройстве мяса глубокой заморозки (см. главу Разморозка).
 Время приготовления зависит от толщины и температуры мяса.







Мясо	Минуты		Минуты
Филе куриной грудки	16 - 20	Колбаски	10 - 12
Солено-копченая корейка	12 - 14		

Высокоинтенсивный пар

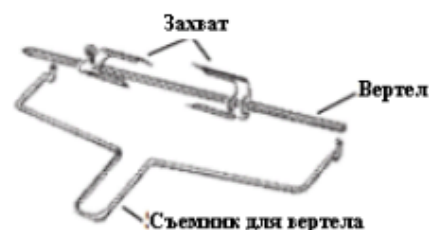
При подключении конвекции пар нагревается до 230°C.

 Нажать и с помощью кнопок   выбрать программу  и запустить ее с помощью 

2) Приготовление на гриле при верхнем нагреве с помощью вертела (вертел есть только в DG 40!)

 Нажать и с помощью кнопок  выбрать значок  .  Нажать, замигает код F - 1. С помощью кнопок  выбрать нужную программу с F - 1 по F - 9 и запустить ее с помощью .

Код	Время в минутах	Температура в °С	Нагрев
F - 1	60	230	Верхний нагрев + вертел
F - 2	15	230	Верхний нагрев
F - 3	25	230	Верхний нагрев
F - 4	20	150	Нижний нагрев
F - 5	25	230	Верхний/Нижний нагрев
F - 6	20	200	Верхний/Нижний нагрев
F - 7	25	230	Конвекция
F - 8	30	200	Конвекция
F - 9	30	180	Конвекция











Вертел (только в DG 40)

Закрепите один захват на вертеле. Насадите обвязанное бечевкой мясо или птицу на вертел, а затем закрепите продукты для гриля вторым захватом. Следите за тем, чтобы продукты для гриля находились посередине вертела. Поместите вертел с продуктами на съемник для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны внутренней камеры. Затем положите другой конец вертела на опору.

Для извлечения готового продукта, приготовленного на гриле, используйте съемник для вертела, а также съемник для сковороды.











3) Выпекание

 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок   Нажать, замигает код Н - 1.
С помощью кнопок   выбрать нужную программу с Н - 1 по Н - 9 и запустить ее с помощью .

Код	Время в минутах	Температура в °С	Нагрев
Н - 1	50	180	Верхний/Нижний нагрев
Н - 2	45	190	Верхний/Нижний нагрев
Н - 3	60	200	Верхний/Нижний нагрев
Н - 4	45	200	Верхний/Нижний нагрев
Н - 5	50	180	Конвекция
Н - 6	45	170	Верхний/Нижний нагрев + конвекция
Н - 7	45	160	Верхний/Нижний нагрев + конвекция
Н - 8	25	230	Конвекция
Н - 9	90	180	Конвекция

4) Сушка

 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок   Нажать, замигает код L - 1.
С помощью кнопок   выбрать нужную программу с L - 1 по L - 9 и запустить ее с помощью .

- Естественная консервация фруктов и овощей в потоке воздуха с температурой 55 - 70°C.
- Витамины сохраняются, а вкус становится более насыщенным.
- В продуктах не должно оставаться жидкости, так как иначе при хранении в емкостях они могут заплесневеть.
- Нарезьте продукты для сушки одинаковыми кусочками - тонкие ломтики сушатся быстрее - и разложите на решетке срезом вверх.
- Так как у разных продуктов разное время и температура высушивания, то необходимо всегда сушить вместе аналогичные продукты.



Заранее запрограммированное время сушки:

Код	Время в часах	Температура в °С	Нагрев
L - 1	5	55	Конвекция
L - 2	4	60	Конвекция
L - 3	6	65	Конвекция
L - 4	8	65	Конвекция
L - 5	6:40	65	Конвекция
L - 6	11:40	65	Конвекция
L - 7	4	70	Конвекция
L - 8	6	70	Верхний/Нижний нагрев
L - 9	8	70	Верхний/Нижний нагрев

Овощи

	Толщина в мм	Темп. в °С	Время в ч.
Грибы	5-6	55	6-8
Цукини	3-4	65	6-8
Тыква	3-4	65	6-8
Болгарский перец	3-4	65	6-8
Помидоры	3-4	65	6-8

	Толщина в мм	Темп. в °С	Время в ч.
Лук репчатый	5	60	6-8
Лук-порей	10	70	3-4
Морковь	5	70	4-5
Сельдерей	5	70	5-6

Фрукты

	Толщина в мм	Темп. в °С	Время в ч.
Вишни	половинками	65	14 - 16
Апельсины	3	65	6-8
Лимоны	3	65	6-8
Бананы	3	70	10 - 12

	Толщина в мм	Темп. в °С	Время в ч.
Яблоки	2-4	70	8 - 10
Груши	2-4	70	5-6
Абрикосы	5-7	70	12 - 14

Указанные значения являются ориентировочными и в отдельных случаях могут существенно изменяться.

Высушенное состояние: зелень = хрустящая, овощи/фрукты = гибкие, хрустящие









5) Йогурт



 Нажать и с помощью кнопок  выбрать значок .  нажать, запустить программу.



- Стандартная программа (45°C / 8 часов) не подлежит изменению. Устройство работает с небольшим количеством пара.
- Неохлажденное УВТ-молоко жирностью от 1,5 до 3,5% смешать со стартовой культурой из магазина органических продуктов и налить в сухие чистые стеклянные емкости с крышкой.
- Во время приготовления не двигайте емкости. После приготовления храните емкости в холодильнике. Время хранения составляет не более 10 дней.
- Плотность йогурта зависит от жирности молока.
- В качестве стартовой культуры можно использовать натуральный йогурт без добавок, однако жирность должна быть одинаковой.

6) Разморозка

 Нажать и с помощью кнопок  выбрать значок .  нажать, замигает 0 часов.

С помощью кнопок  настроить нужное время (до 6 часов) и подтвердить с помощью ; замигает 20 минут.






С помощью кнопок  настроить нужное количество минут (5 - 59) и подтвердить с помощью ; замигает 55°C.

С помощью кнопок  настроить нужную температуру (50 - 60°C) и запустить с помощью . Устройство работает с небольшим количеством пара.






- **Опасность сальмонеллеза!** В мясе птицы могут быть сальмонеллы. Вытащите замороженные продукты из упаковки и ополосните. Положите на решетку и, подставив сковородку, поместите в устройство. Продукты не должны соприкасаться со стекающей жидкостью.









7) Предварительный нагрев




 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок  и нажать на . По достижении температуры 180°C устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение 180°C. Теперь можно запускать программу выпечки.

8) Ферментация

 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок   нажать, замигает 0 часов.









С помощью кнопок   настроить нужное время (до 6 часов) и подтвердить с помощью ; замигает 30 минут.








С помощью кнопок   настроить нужное количество минут (5 - 59) и подтвердить с помощью ; замигает 40°C.

С помощью кнопок   настроить нужную температуру (30 - 50°C) и запустить с помощью .


9) Индивидуальная настройка (DIY)

- Можно выбрать одну из 9 функций: для приготовления при низкой температуре 80°C, конвекции, приготовления на пару, сушки, верхнего/нижнего нагрева до 230°C можно запрограммировать устройство самостоятельно.




 Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок  и нажать на . С помощью кнопок   выбрать нужную программу и запустить ее с помощью .





Нажать и с помощью кнопок   выбрать значок  и нажать на . С помощью кнопок   выбрать нужную программу и запустить ее с помощью .

	Стандартная настройка	Функция	Диапазон настройки	
1	30 мин. 100°C	Приготовление на пару	6 ч. 59 мин. 50 - 110°C	Отсчет времени начинается при достижении заданной температуры
2	30 мин. 180°C верхний нагрев 180°C нижний нагрев	Верхний/нижний нагрев с конвекцией	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C верхний нагрев 100 - 230°C нижний нагрев	Для верхнего и нижнего нагрева можно установить разные значения
3	30 мин. 180°C верхний нагрев	Верхний нагрев	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C верхний нагрев	
4	30 мин. 180°C верхний нагрев 180°C нижний нагрев	Верхний/Нижний нагрев	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C верхний нагрев 100 - 230°C нижний нагрев	Для верхнего и нижнего нагрева можно установить разные значения
5	30 мин. 180°C верхний нагрев	Верхний нагрев с циркулирующим воздухом	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C верхний нагрев	
6	30 мин. 180°C конвекция	Конвекция	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C	
7	30 мин. 180 °C	Конвекция с паром	6 ч. 59 мин. 120 - 230°C	
8	30 мин. 180 °C	Конвекция с вертелом	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C	Только в DG 40
9	30 мин. 180 °C	Верхний нагрев + вертел	3 ч. 59 мин. 100 - 230°C	Только в DG 40




Значок  показывает, что идет работа с паром.



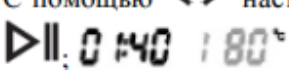
Настройка времени и температуры



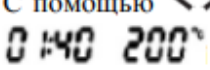
После выбора функции с помощью   нужно подтвердить выбор с помощью , а затем настроить время и температуру.

  эти значения нужно изменить на  .








Замигает индикатор часов, с помощью  настройте нужное время (1 час) и подтвердите с помощью   замигает 30 мин.

С помощью  настроить нужное количество минут (40 мин.) и подтвердить с помощью   замигает 80°C.

С помощью  настройте нужную температуру (200°C) и подтвердите с помощью   на дисплее загорится новое введенное значение. Устройство работает в режиме DIY.

Все функции времени и температуры нужно настраивать в указанном порядке. Исключением являются фиксированные значения времени и температуры.

10) Удаление накипи

- Спустя примерно 50 часов испарения воды устройство напоминает о необходимости удаления накипи. На дисплее мигает .
- Налейте в резервуар для воды воду со средством для удаления накипи из кофемашин.
-  с помощью кнопок  выбрать значок  и нажать на .
- Система медленно нагреется до 85°C.
- Спустя 30 минут устройство сообщит, что из резервуара нужно вылить смесь для удаления накипи, залить чистую воду и снова установить его в устройство.
- Спустя еще 10 минут снова заменить воду и запустить процесс.
- Стандартное время составляет 50 минут и не подлежит изменениям. В конце программы устройство подаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим ожидания.



Остаточное тепло

Значок тепла показывает, что температура внутри устройства выше 50°C. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще примерно 3 минуты до остывания электронных компонентов.

Устранение неисправностей

Уважаемый покупатель,

благодарим за покупку продукта компании ШТЕБА. В следующей таблице приведена вспомогательная информация по устранению неполадок, которые могут возникнуть при использовании устройства. Для многих проблем есть простое решение, потому что не все, что похоже на неисправность, обязательно является серьезной проблемой. Пожалуйста, прежде чем обратиться в нашу сервисную службу, сверьтесь со следующим списком.



Проблема	Причина	Решение проблемы
Устройство не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Нет электричества • Сработал предохранитель из-за слишком большого количества подключенных устройств • Дверца не закрыта как следует 	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно ли вставлена вилка • Проверьте предохранитель • Закройте дверцу
Дисплей не горит		<ul style="list-style-type: none"> • Отключите устройство от сети на 1 минуту
Устройство не греется ER1 /ER 2 ER3 / ER4	<ul style="list-style-type: none"> • Датчики перегрелись 	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте устройство и дайте ему остыть в течение 10 минут
ER 7	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик пара 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисную службу
ER 8	<ul style="list-style-type: none"> • Короткое замыкание датчика пара 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисную службу
Вентилятор не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Плохие контакты • Вентилятор поврежден 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисную службу
Нет пара	<ul style="list-style-type: none"> • Нет воды в резервуаре • Резервуар не установлен как следует • Неисправен парогенератор 	<ul style="list-style-type: none"> • Долейте воду • Установите резервуар как следует • Обратитесь в сервисную службу
Из духового шкафа выходит пар	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца не закрыта как следует • Уплотнители повреждены или отклеились • Дверца повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисную службу
Шум воздуха после выключения	<ul style="list-style-type: none"> • Охлаждение электроники 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключится автоматически
Нагрев требует много времени	<ul style="list-style-type: none"> • Парогенератор покрылся накипью 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите устройство от накипи • Используйте дистиллированную воду