



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



## Контактный гриль FG55

[www.steba.com](http://www.steba.com)

## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности.

Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!




- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием: следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 10 минут.



- **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!** В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой.

- Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).
- **Никогда не используйте прибор без резервуара для сбора масла!**

## Установка пластин

- Проще всего заменять пластины в положении .
- Пластину слегка наклонно установите в задние стопорные отверстия до конца.
- Всегда следите за тем, чтобы резервуар для сбора масла был на месте.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием смажьте жарочные поверхности небольшим количеством масла. После этого дайте ему нагреться на максимальной ступени термостата в течение пяти минут, закрыв жарочные пластины и не помещая в него продукты.

## Приготовление пищи

- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой. Синяя и зеленая лампочка загорятся, показывая, что прибор подключен и нагревается. Оставьте крышку закрытой, с помощью термостата установите желаемую температуру.
- После достижения установленной температуры зеленая лампочка погаснет.
- Поместите в прибор продукты и закройте крышку.
- В процессе приготовления зеленая лампочка может гаснуть и снова загораться. Это работает термостат.
- Когда продукты будут готовы, вынимайте их с помощью деревянной или пластиковой лопатки, чтобы не повредить покрытие.
- Для предотвращения потерь тепла всегда закрывайте крышку.
- После того, как погаснет зеленая лампочка, в прибор снова можно поместить продукты для приготовления тостов и жарки.

### Фактическое время жарки и температура зависят от:

- типа и качества продуктов
- желаемой степени подрумянивания
- Ваших предпочтений



**Внимание:** От продуктов питания, помещенных между пластинами, может исходить горячий пар. **Опасность получения ожога!**

## Установка температуры

80°C	Сохранение тепла
110°C	Рыба/овощи
140°C	Бережное приготовление птицы, после обжаривания при 180°C
150°C	Овощи
	Бережное приготовление мяса, после обжаривания при 200°C
180°C	Обжаривание птицы/морепродуктов/дичи
200°C	Обжаривание светлого и темного мяса

## Советы для приготовления в контактном гриле:

Для этого подойдут куски мяса, используемые при обжаривании на сковороде. Перед жаркой на гриле мясо следует полностью разморозить и хорошо обсушить. Соль добавляют после жарки. Продукты в панировке лучше готовить при более низких температурах, но немного дольше. При приготовлении очень жирных продуктов излишки жира следует убрать бумажным полотенцем, чтобы жир не попал во внутреннюю часть прибора. Внимание! Пластины становятся горячими!

## Чистка



**Внимание!** Перед каждой чисткой вынимайте штекер из розетки.  
**Не погружайте прибор в воду.**

- Пластины легче всего чистить, когда они еще теплые. Ненадолго замочите пластины в слегка теплой воде – так будет легче удалить пригоревшие остатки пищи.
- Снимите пластины с прибора, их следует чистить только щеткой для мытья посуды с добавлением моющего средства. Не используйте абразивные средства, мыльные губки из стального волокна или металлические скребки, это может повредить антипригарное покрытие.
- Для очистки поверхности прибора и всех остальных частей достаточно использовать влажную салфетку, при необходимости, добавляя небольшое количество моющего средства. Гарантия не распространяется на порезы и царапины на покрытии, возникшие в ходе эксплуатации.



## Проблемы и устранение неисправностей

**Уважаемый покупатель,**

благодарим за приобретение высококачественного изделия компании STEBA.

Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникнуть при использовании прибора. Многие проблемы имеют простое решение, не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой.

Прежде, чем запросить обмен товара, возврат денег или проверку всего прибора в сервисном центре, **просмотрите данную таблицу.**

ТИП ПРИБОРА	Проблема	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	Устранение проблемы
<b>Контактный гриль FG55</b>	Красная контрольная лампочка <u>не загорается</u> после включения штекера в розетку!	<ul style="list-style-type: none"> <li>нет напряжения в электросети или сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания</li> <li>Прибор уже достиг установленной температуры</li> </ul>	Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом.
	Зеленая контрольная лампочка <u>не загорается</u> после включения штекера в розетку!	Прибор уже достиг установленной температуры	Установите терморегулятор на более высокую ступень
	Зеленая контрольная лампочка не загорается или гаснет в процессе работы!	Прибор уже достиг установленной температуры	Не является неисправностью, прибор работает, сменяя режимы, зеленая лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться
	На рабочую поверхность проливается масло	<ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для масла установлен неправильно</li> <li>Резервуар для масла не установлен</li> <li>Резервуар для масла переполнен</li> </ul>	При необходимости опустошите или замените резервуар, проверьте правильность его установки
	Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости	Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости	Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу
	Продукты слишком слабо/недостаточно подрумянены	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе</li> <li>Выбрано слишком короткое время обжарки</li> </ul>	Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину
	Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов</li> </ul>	<b>НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!</b>

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

## Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

### Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

## Сервисный центр:

Если прибору все же понадобится сервисное обслуживание, обратитесь, пожалуйста, по нижеуказанному адресу. В гарантийном случае мы организуем транспортировку прибора. Прибор должен иметь пригодную для транспортировки упаковку.

### Посылки с наложенным платежом не принимаются!

ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко КГ  
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия  
Тел.: 0 95 43 / 449-17 / -18      Факс: 0 95 43 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)      Интернет-сайт: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

## Гарантийные условия

Действительны на территории Федеративной Республики Германия

# Варианты рецептов

Куски хлеба для тостов с **внешней стороны** следует намазать тонким слоем сливочного масла или маргарина!



## Гавайский тост

- кусочки вареной ветчины
- лук-резанец
- ломтики плавленого сыра
- мелко порезанный ананас
- порошок паприки
- хлеб для тостов

Положить на хлеб ветчину, сыр и ананас.  
Лук промыть и нарезать небольшими колечками.  
Добавить приправы, накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Итальянский тост

- соус песто (в стеклянной банке)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- тонкие ломтики сыра моцарелла
- хлеб для тостов

Куски хлеба с внутренней стороны смазать тонким слоем соуса.  
Ветчину, томаты, моцареллу мелко порезать, равномерно распределить и приправить.  
Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Греческий тост

- овечий сыр
- свежий выдавленный чеснок или чесночный порошок
- соль + перец
- оливковое масло
- свежий или сушеный орегано
- мелко порезанные оливки
- стручки паприки без кожуры
- хлеб для тостов

Овечий сыр перетереть с небольшим количеством оливкового масла, вместе с остальными ингредиентами выложить на куски хлеба для тостов. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Итальянский стейк

- тонкие ломтики стейка
- растительное масло
- сухие итальянские травы
- перец крупного помола

Стейк смазать маслом, с двух сторон натереть пряностями и жарить до желаемого состояния.



## Медальоны из ягненка или свинины

- медальоны из ягненка или свинины
- растительное масло
- выдавленные зубчики чеснока
- розмарин

Медальоны смазать чесночным маслом, посыпать розмарином.

## Гамбургер

- свиной фарш
- репчатый лук
- яйцо
- перец/соль

Смешать фарш с остальными ингредиентами, сформировать плоские котлеты для гамбургеров. Жарить примерно 5-7 минут, не открывая крышку.