

90 лет качества и компетентности

Steba®
GERMANY



www.steba.com

Контактный гриль FG 95

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в коммерческих 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 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 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.
- Никогда 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, должен производить только авторизованный сервисный центр.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием: тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут. В течение первых минут прибор может немного дымить.



- **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!**
- Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).
- Располагайте прибор задней стенкой к стене кухни.
- Никогда не используйте прибор, не установив резервуар для сбора жира!

Рабочее место:

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов.

Варианты использования:

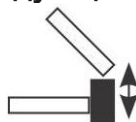
Контактный гриль:



Пластины соприкасаются непосредственно с продуктами.
Излишний жир стекает в резервуар для сбора жира.

Регулировочный шарнир в положении  «панини»

Все остальные настройки осуществляются следующим образом:



Верхнюю пластину приподнять немного наклонно
и установить желаемое положение гриля с помощью поворотной ручки.



Запекание тостов:

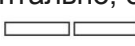
Верхняя пластина установлена над продуктами.

Регулировочный шарнир в положении  «раклетница»



Гриль-вечеринка:

Обе жарочные пластины лежат горизонтально, образуется двойная жарочная поверхность.

Регулировочный шарнир в положении  «гриль»

Использование пластин:

Верхняя рельефная пластина

для стейков, колбасок, рыбы, тостов

Нижняя рельефная пластина

Нижняя плоская пластина для небольших продуктов, яиц, овощей, теппаньяки.

Всегда устанавливайте под нижним нагревательным элементом резервуар для сбора жира.

Установка пластин:

Проще всего заменять пластины в положении  «панини».

1) Нижняя пластина

Плоскую или рельефную пластину установите немного наклонно в стопорные отверстия регулировочного шарнира, затем опустите пластину, чтобы передний выступ вошел в прямоугольное отверстие.

2) Верхняя пластина

Рельефную пластину немного наклонно установите в стопорные отверстия до упора.

Всегда следите за тем, чтобы резервуар для сбора жира был установлен под нижним нагревательным элементом.

Перед первым использованием

Перед первым использованием смажьте жарочные поверхности небольшим количеством масла. После этого дайте ему нагреться на максимальной ступени термостата в течение 10 минут, закрыв жарочные пластины и не помещая в него продукты. После этого протрите пластины влажной салфеткой.

Приготовление пищи

- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой.
- Красная лампочка загорится, показывая, что прибор подключен. Оставьте крышку закрытой, с помощью термостата установите желаемую температуру. Загорятся зеленая и красная контрольные лампочки.
- 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, кроме положения «гриль-вечеринка».
- 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 220°C
180°C	Обжаривание птицы/морепродуктов/дичи
220°C	Обжаривание светлого и темного мяса

Таймер не выключает прибор. Таймер только показывает, когда истекает требуемое время жарки.

Практические советы:

Контактный гриль

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!

Запекание

Например, бутербродов на тостах. Хлеб для тостов не надо поджаривать заранее.

Гриль-вечеринка

При приготовлении еды на компанию прибор используется как большая жарочная сковорода для быстрой обжарки продуктов. Продукты следует переворачивать.



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
Контактный гриль FG 95	Красная контрольная лампочка <u>не загорается</u> после включения штекера в розетку!	нет напряжения в электросети или сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания	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 (еще) не нагревается	Установите терморегулятор на более высокую ступень
	Зеленая контрольная лампочка <u>не загорается</u> или <u>гаснет</u> 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	- Резервуар для масла установлен неправильно - Резервуар для масла не установлен - Резервуар для масла переполнен	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 недостаточно подрумянены	- Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе - Выбрано слишком короткое время обжарки	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	Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов	НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!

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, таких как ручки, регулировочные шарниры и т.д. достаточно использовать влажную салфетку, при необходимости, добавляя небольшое количество моющего средства. Гарантия не распространяется на порезы и царапины покрытия, возникшие в результате использования.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный 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.

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.

Итальянский стейк

- тонкие ломтики ромштекса
- 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.