



Steba[®]
GERMANY



Glasgrill GP2 ECO

Скляний гриль GP2 ECO

Modernes energiesparendes Kochen auf Glas.

Das neuartige Heizsystem heizt innerhalb von 5 Minuten bei nur 800Watt auf 250°C. Energieersparnis gegenüber herkömmlichen Heizsystemen bis zu 30%. Schnittfeste Hartglasoberfläche.

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die für das Gerät zugelassene Zuleitung benutzen.
- Das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen (Folienbeutel).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Die Grillfläche vorsichtig behandeln. Nicht benutzen wenn ein Riss sichtbar ist.

Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein. (30mA)
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

Vorbereitung zum Grillen

Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ca. 5 Min. bei voller Leistung vor. Vor dem Grillen sollten Sie die Grillplatte dünn mit Öl einstreichen, so lässt sich das Grillgut zum Wenden besser abheben. Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Verwenden Sie das Gerät immer mit der Ölauffangschale.

Grillplatte nie mit Alufolie bedecken, da sonst die Wärme des Heizkörpers nicht abgeführt werden kann.

Um Qualmen und Einbrennen von zu viel Fett und Lebensmittelrückständen zu vermeiden, sollte die Grillplatte immer wieder abgewischt werden.

Da die Grillfläche heiß ist, sollte man 3-4 Blatt Küchenrolle knüllen und mit einer Grillzange die Grillfläche abwischen.

Grillen

Grillvorschläge entnehmen Sie bitte den beiliegenden Rezeptideen.

Leistung

Nachdem Sie das Gerät angeschlossen und den seitlichen Schalter am Bedienfeld gedrückt haben erscheinen im Display 2 Striche und es ertönt ein Signal.

⏻ drücken und im Display erscheint C0

Nochmals ⏻ drücken und es erscheint C5, das Gerät heizt, die Anzeige leuchtet.

Um die Leistung zu verstellen, die Powertaste ⏻ drücken, im Display blinkt C5. Jetzt hat man ca. 5 sec Zeit um die Temperatur einzustellen oder das Display springt auf C5 zurück.

Mit den ⊕ / ⊖ Tasten verändert man die Heizstufen

C5: 250°C Grillen auf höchster Stufe

C4: 210°C Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)

C3: 150°C Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch und Gemüse)

C2: 120°C Niedrigtemperatur

C1: 80°C zum Warmhalten von Geschirr

Wenn nicht innerhalb von 5 Sekunden die ⊕ / ⊖ Taste bestätigt wird, muß wieder Power gedrückt werden.

Timer

Den Timerknopf ⌚ drücken, im Display blinkt „00“. Jetzt hat man ca. 5 sec. Zeit um die Zeit einzustellen oder das Display springt auf C5 zurück.

Mit der ⊕ Taste kann man die Zeit einstellen.

Taste kurz gedrückt: 1 Minute

Taste länger gedrückt: 10Minuten

Max Einstellzeit 99Minuten

Die Leuchtanzeige blinkt, der Timer arbeitet.

Im Display erscheint wechselweise die Zeit oder die Temperatureinstellung. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät mit einem Signalton am Ende ab.

Restwärmeanzeige

Nach Erreichen einer gewissen Temperatur leuchtet die Restwärmeanzeige ▲. Die Restwärmeanzeige blinkt nach dem Abschalten bis die Platte abgekühlt ist.

Bitte beachten: Das Gerät ist mit einem Kühlflüfter versehen. Nach dem Abschalten des Gerätes nicht sofort den Stecker ziehen. Sondern warten bis die Restwärmeanzeige erloschen ist. Damit wird eine Beschädigung der Elektronik vermieden.

Reinigung

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.

- Die Grillplatte und das Kunststoffgehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Stark verschmutzte Rückstände mit Backofenreiniger besprühen und min. 1 Stunde einwirken lassen. Den gelösten Schmutz mit einem feuchten Tuch abwischen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
 Pointstr. 2 . 96129 Strullendorf / Germany
 Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
 e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehandlung
Display blinkt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - kein Strom (Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang) 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherung prüfen. - Ist Netzstecker richtig eingesteckt?
Gerät heizt nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> - ist Gerät an einer Kabeltrommel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kabeltrommel ganz abwickeln und Sicherung an Trommel eindrücken.
Display zeigt: E1 E2 E3 E4 E5	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatur sehr hoch - Ventilator ohne Funktion - Heizung unterbrochen - Heizung Kurzschluss - Temperatur kann nicht erhöht werden 	
Plötzlicher Ausfall	<ul style="list-style-type: none"> - Die Umgebungstemperatur ist zu hoch - Der Lufteinlass oder Auslass ist verstopft 	

Garnelen – Spieße

Vorbereitungszeit:
15 – 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Ananas in Stücken (aus der Dose) oder frische Ananas in Stücke geschnitten
- 800 g große, geschälte Riesengarnelenschwänze
- 3 - 4 El neutrales Pflanzenöl (Rapsöl)
- 3 El Sojasauce
- 3 El brauner Rum
- 1 El Zucker
- 1 Tl frischer Ingwer fein gerieben
- 1 rote Paprikaschote (150 g), in etwa 3 cm große Stücke geschnitten

außerdem Holz- oder Metallspieße

Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Zubereitung:

Die Ananasstücke abgießen, abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Garnelen am Rücken entlang mit einem Messer leicht einritzen, dann den Darm der Garnele mit der Messerspitze aus dem Rücken ziehen. Öl, Sojasauce, Rum, 5 El des Ananassaftes, Zucker, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren und über die Garnelen gießen. Zugedeckt etwa 45 Minuten kalt stellen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Abwechselnd mit den Paprika – und Ananasstücken auf Holz- oder Metallspieße stecken. Den Grill vorheizen, die Spieße auf die Grillfläche legen und je nach Größe der Garnelen von beiden Seiten grillen.



Tipp:

Mehrmals beim Grillen mit der Marinade bepinseln.
Spieße lassen sich auf diese Weise auch sehr gut mit Putenbrust zubereiten. Mit Reis oder gemischtem Salat servieren.

Lachssteak mit Mango – Joghurtsauce

Vorbereitungszeit:

10- 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachssteaks a. 120 g.
- 350 ml. mageren Joghurt
- 1 – 2 El Mango-Chutney
- 1 TL milden Curry
- 1 TL Sambal-Olek oder eine kleine Chili
- 1 TL frisch gehackten Koriander
- Saft eine Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Lachssteaks mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Grill vorheizen, die Lachssteaks die Grillfläche legen und die Lachssteaks von beiden Seiten grillen. Während dessen den Joghurt in einer Schüssel mit Mango-Chutney und dem Curry verrühren dann mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Lachssteaks mit der Mango – Joghurtsauce servieren.



Tipp:

Dazu empfehlen wir Basmatireis und gedämpftes saisonales Gemüse.

Kräuter – Muscheln

Vorbereitungszeit
1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 20 Jakobsmuscheln
- 2 Zucchini
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Weißwein
- 1 – 2 TL fein gehackte Kräuter z.B. Zitronenthymian, Dill
- 20 Zahnstocher

Zubereitung

Die Muscheln putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft dem Weißwein und den Kräutern eine Marinade herstellen und die Muscheln ca. 30 Minuten darin marinieren. Die Zucchini und den geschälten Karotten mit einem Sparschäler in „Bänder“ schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser 1 – 2 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Muscheln mit den Karotten- und Zucchini-Bändern umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Muscheln auf der vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten grillen.



Tipp

An Stelle von Karotten-Zucchini-Mantel können die Muscheln auch mit mageren Speck oder Schinken umwickelt werden.

Gegrilltes Gemüse Mediterran

Vorbereitungszeit :
20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 rote Paprika
- 2 Stück Zucchini (gelb und grün)
- 1 Stück Aubergine
- 1 kleine Schale Champignons
- Alter Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gemüse waschen und gut abtrocknen. Paprika halbieren, entkernen und in beliebig große Stücke schneiden, Zucchini schräg in Scheiben schneiden, Auberginen je nach Dicke erst längs halbieren oder einfach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons werden in der Regel nur mit einem Pinsel abgepinselt und nicht gewaschen, da sie sich sonst voll Wasser saugen. Das Gemüse in mediterraner Marinade ca. 1 Stunde marinieren, nach belieben auf der Grillplatte kombinieren und auf den vorgeheizten Grill (geriffelter Seite) von beiden Seiten hellbraun grillen. Kurz bevor die Gemüse fertig sind mit wenigen Tropfen oder mit Hilfe eines Essigzerstäubers alten Balsamico Essig beträufeln. Nach dem grillen mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack würzen.



Tipp:

An Stelle von oben genanntem Gemüse kann man auch Gemüse nach eigener Wahl verwendet werden. Besonders sind zu empfehlen gegrillter Spargel (jedoch vorher 3-4 Minuten je nach Dicke der Stangen in leicht gesalzenem Wasser blanchieren). Grüner Spargel wird nur geschält und braucht nicht blanchiert werden. Austernpilze oder Artischocken sind auch ein Genuss für mediterranes marinieren.

Gegrillter Fenchel

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen
2 – 3 Fenchelknollen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Fenchelknollen putzen, halbieren und vierteln, in wenig und leicht gesalzenem Wasser ca. Minuten blanchieren und abkühlen lassen. Mit Marinade 1, bei Zimmertemperatur 30 Minuten Marinieren. Die Fenchelknollen auf dem vorgeheiztem Grill nach belieben von beiden Seiten grillen.

- ! **Tipp:** Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden, mit Sambuca oder Pernot beträufeln und roh grillen. Wir empfehlen den Fenchel zu Fisch oder Meeresfrüchten zu servieren. An Stelle von Fenchelknollen eignen sich auch sehr gut Artischockenböden.

Tofu mit Pilzen

Vorbereitungszeit:
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 gleich große Tofu Scheiben a 60 g.
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Austernsauce (erhältlich im Asia – Shop)
- einige Tropfen Sesamöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Tofu in eine Schüssel legen und in den restlichen Zutaten 20 – 30 Minuten marinieren. Den Grill vorheizen, Tofu auf die Grillfläche legen und von beiden Seiten grillen.

Gemischte Pilze

Zutaten:

- 400 g. Champignons, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 – 2 Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten
- EL Olivenöl
- 1 – 2 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Champignonscheiben in der Sojasauce und den restlichen Zutaten marinieren und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Auf der Grillfläche des vorgeheizten Grills grillen. Zu Tofu servieren.

Mini - Hamburger

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g. mageres Rindfleisch
- 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten
- 1 rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- 100 ml. Tomatensaft
- 1 – 2 Eier
- 1 – 2 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und gut verkneten. Die Masse in ca. 10 flache Hamburger formen, und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten medium grillen.



Tipp

Wir empfehlen 1 TL frischen, klein gehackten Koriander und 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner der Masse hinzuzufügen. Hackfleisch in Paprikaringe streichen.

Wünschen Sie ihr Fleisch bei 2 cm dicke:

- Durchgebraten : je Seite 5 – 6 Minuten bei 160 / 170 °C
- Medium gebraten : je Seite 3 – 4 Minuten bei 170 / 180 °C
- Englisch gebraten : je Seite 1,5 bis 3 Minuten bei 200 / 220 °C

Grundsätzliches zum Fleisch :

Zum Grillen reifes (gut abgehangenes) Fleisch mit zarter Faser verwenden. Um eine möglichst schmackhafte Bratenkruste zu erhalten wird das Fleisch vor dem Braten gewürzt. Da Salz bekanntlich Feuchtigkeit anzieht, wird erst nach dem Grillen gesalzen.

Marinaden je nach belieben verwenden. In der Regel reichen 3-4 Stunden marinieren aus. Fleisch nie sofort aus der Kühlung verwenden sondern Fleisch temperieren lassen.

Grundregel:

Druckprobe (mit Daumendruck aufs Fleisch)- Je fester das Fleisch, desto fortgeschrittener ist der Garprozess – Kerntemperatur kann gemessen werden. Englisch, blutig – Fleisch fühlt sich weichen an - Kerntemperatur 45 – 55 °C Medium, rosa blutig – Fleisch fühlt sich auf Druck federnd an - Kerntemperatur 60– 68°C Durchgebraten fühlt sich fest an - Kerntemperatur 75 - 82 °C

Teriyaki von der Ente

mit gebratenen Sobanudeln

Zubereitungszeit :

Ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stk. Barberie Entenbrust (- ersatzweise Hähnchenbrust)
- 100 g längs halbierten Maiskölbchen
- 100 g gepuzte und in Rauten geschnittene Kaiserschoten
- 80 g Shiitake - Pilze
- 100 g Karotten in Streifen geschnitten
- 1 El Erdnußöl oder Pflanzenöl

Marinade für Ente

- 300 g Soba Nudeln
- Szechuan Pfeffer aus der Mühle (ersatzweise schwarzer Pfeffer)

Sauce:

- 200 ml reduzierter Geflügelfond
- 50 ml. Marinade
- 30 g kalte Butter (zum Binden)
- 20 g gehackte geröstete Erdnüsse

Zubereitung :

Die Brüste trocken tupfen und das Fett sauber abtrennen und in Streifen schneiden. Die Zutaten der Marinade mischen und die Entenbrüste 2-3 Std. marinieren. Anschließend mit Pfeffer würzen und mit wenig Öl einpinseln und von beiden Seiten auf dem Grill anbraten. Auf der Grillplatte mit mehrmaligem Wenden und reduzierter Temperatur ca. 7 - 8 Minuten weiter garen. Für die Sauce den reduzierten Geflügelfond mit der Marinade in einem kleinen Topf aufkochen und auf gewünschte Konzentration reduzieren. Unmittelbar vor dem Servieren mit den kalten Butterflocken binden. Vor dem Servieren mit den gehackten Erdnüssen bestreuen Die Sobanudeln ca. 5 Minuten kochen, kalt abschrecken und in heißem Fett in einer Pfanne oder Wok kurz anbraten und mit wenig Salz würzen. Das Gemüse nach der Garzeit nach und nach auf der Grillplatte garen. Die Entenbrüste einige Minuten ruhen lassen, das Fett in feine Streifen schneiden und knusprig grillen und auf die in Scheiben geschnittenen Entenbrust verteilen.

Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:
4 x 190g Hüftsteak oder Rumpsteak

Marinade:
2 EL trockenen Rotwein
4 EL Sojasauce
Saft 1 Limette
1 – 2 Knoblauchzehen feingehackt
TL Sambal-Olek, oder eine kleine Chili, feingehackt
1 TL fein geriebenen Ingwer
frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Marinade mischen. Fleisch in Marinade wenden und für mindestens 30 Minuten darin marinieren. Den Grill vorheizen, Steaks auf die Grillfläche legen. Je nach Belieben fertig grillen.



Tipp:
Außer Hüftsteaks kann auch Filet oder Lammrückenfilet verwendet werden. Als Gemüsebeilage empfehlen wir gegrillten Pak-Choi und Reis mit gehackten Frühlingszwiebeln.

Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g. magere Schweinefilets
- 2 Orangen
- 1 rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 Tomate in feine Würfel geschnitten
- 2 – 3 Stiele Basilikum

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fett und die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abschneiden, in gleichmäßige Medaillons schneiden und in eine Schüssel legen. Mit dem Saft einer Orange begießen. Den Balsamico sowie den fein geschnittenen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und ca. 1 Stunde marinieren. Den Grill vorheizen, die Medaillons auf die Grillfläche legen und ca. 5 Minuten grillen. Die zweite Orange filetieren und in einer Pfanne mit roter Paprika und ein wenig gehacktem Basilikum anschwanken, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, und beim Anrichten über das Filet geben.



Tipp:

An Stelle von Filet kann auch magerer Schweinerücken verwendet werden. Dazu empfehlen wir Ofen- oder Süßkartoffeln mit Joghurt-Dip zu servieren.

Joghurt-Dip:

250 g. mageren Joghurt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und nach Belieben gehackte Kräuter hinzugeben.

Tandoori – Hähnchen

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 4 – 5 Hähnchenbrüste
- 2 EL Tandoori – Paste
- 4 EL Joghurt
- 1 – 2 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. [Tandoori – Paste mit dem Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecke. Anschließend die Hähnchenbrüste in der Marinade wenden und auf der leicht geölten und vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.

! Tipp
Mit gegrilltem Gemüse oder frischem Salat servieren

Lamm – Kebabs

Vorbereitungszeit
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 1 kg Lammrückenfilet oder Lammkeule
- 1 – 2 El Olivenöl
- 1 TL Garamasala Pulver oder Currypulver
- 1 – 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- Bambus- oder Holzspieße

Zubereitung

Das Lammfleisch in gleich große Würfel schneiden und auf die Spieße stecken.
Auf der vorgeheizten Grillplatte grillen.



Tipp

Wir empfehlen das Lammfleisch mit Joghurt-Sauce zu servieren.

Joghurt-Sauce:

- 250 g Joghurt,
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone,
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt,
- 1 Tl frische fein gehackte Minze
- Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Hähnchenbrust mit Kokoskruste

Vorbereitungszeit
1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste a 150 – 180 g.
- 2 – 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 MSP Sambal – Olek
- 1 TL Honig
- 150 g. Kokosflocken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Honig, Öl, Zitronensaft und Sambal – Olek eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrüste ca. 1 Stunde darin marinieren. Anschliessend die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und von beiden Seiten in Kokosflocken wenden. Auf der leicht geölter und vorgeheizter Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.



Tipp

An Stelle von Hähnchenbrust kann auch weißes Fischfilet wie Kabeljau oder Rotbarsch verwendet werden. Ein leichtes Gericht für den Sommer serviert mit einem knackigen saisonalen Salat, und gegrillter Süß-Kartoffel.

Gegrillte Ananas

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 frische Ananas
- 1 El Zucker
- 1 Tl Zimt

Zubereitung:

Ananas mit einem scharfen Messer von oben und unten kurz unter der Schale abschneiden, damit sie auch beim weiteren Schälen gut steht. Dann weiter mit einem scharfen Messer die Schale von oben nach unten gleichmäßig abschälen, einmal wenden und von der anderen Seite nochmals das gleiche bis die Ananas geschält ist. Falls nötig mit einem kleinen Messer braune Flecken herausschneiden. Die Ananas längs halbieren und dann vierteln. Den Strunk längs herausschneiden. Die Ananas in Längsstreifen mit mindestens 2 cm Dicke schneiden. Den Grill vorheizen, die Ananas auf die Grillfläche legen und nach Belieben grillen. Nach dem Grillen die Ananas mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:



Ananas kann anstelle von Zimt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt werden. Mit Zimt eignet sie sich zu Vanille Eis und mit Pfeffer zu gegrillter Hähnchenbrust. Eine weitere Variante wäre es sie mit Speck zu umwickeln und ; oder sogar vorher noch mit einem Tomatenketchup mit Hilfe eines Pinsels dünn einzustreichen und dann in Speck zu rollen.

French – Toast

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 2 – 3 verquirlte Eier
- 100 ml. Sahne
- 100g. geriebenen Käse (Parmesan oder Gruyere)
- 1 TL fein gehackte Kräuter nach belieben
- 1 EL Pflanzenöl oder flüssige Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier und die Sahne gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den geriebenen Käse und die Kräuter untermischen. Toastbrot diagonal halbieren und von beide Seiten in die Eimasse tauchen. Auf der vorgeheizten und leicht eingefetten Grillplatte von beider Seiten hellbraun grillen.

! **Tipp**
Der French – Toast kann auch süß mit Zimt und Zucker serviert werden. Hierfür verwendet man eine Ei – Sahnemischung und nach dem grillen mit Zucker und Zimt würzen. Dazu empfehlen wir gegrillte Apfelscheiben.

Скляний гриль GP2 ECO

Новітня система розігріву потребує лише 5 хвилин та 800 Ватт для розігріву до 250 °С. Економія енергії становить 30%. Загартоване скло стійке до порізів.

Загальні положення

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайтеся її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку, що настали у наслідок недотримання інструкції.

Безпека

- · Підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці ·
- · Не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений. Перевіряйте перед кожним використанням! Звертайте увагу на коректне енергопостачання.

Підключайте пристрій до розетки із заземленням.

! - цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій.

- · діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій як іграшку
- · не дозволяйте дітям грати з приладом, або пакуванням (поліетиленовий пакет)
- · не дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування
- · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.
- · не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клеми.
- · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
- · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
- · ніколи не зачіпайте решітку провітрювання
- · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
- · ! ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав, або був пошкоджений якимось іншим способом.
- · виробник не несе відповідальності у разі некоректного використання пристрою, або недотримання пунктів інструкції.

- · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад заміна кабелю живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі.
- · гарячий пристрій перед транспортуванням має охолонути

! Перед першим використанням:

Всі деталі ретельно очистити та висушити. Щоб розвіяти запах після виробництва, залиште пристрій прогрітися близько 10 хвилини.

!!! Увага! Пристрій стає гарячим. Небезпека опіку!

Робоча поверхня

Важливо: ніколи не розміщайте пристрій біля гарячих поверхонь (наприклад піч). Пристрій має розміщуватися на рівній, стабільній та стійкій до температури поверхні. Зважайте, щоб рядом не знаходились спалахуючі об'єкти.

Будьте уважні з поверхнею грилю. Якщо є подряпини не користуйтеся пристроєм.

Поради щодо безпеки користування пристроєм

- Розетка для пристрою має бути з заземленням. Має бути захист від перепаду напруги (30mA)
- ніколи не торкайтеся штекера мокрими руками
- не залишайте пристрій просто стояти після його використання
- жир та частки продуктів можуть створювати бризки. Тому не встановлюйте пристрій на чутливій поверхні як наприклад полірована поверхня столу, паркет, або килим.
- Кабелі живлення прокладіть таким чином, щоб раптовим чином його не можна було висмикнути, або витягти.
- Витягніть вилку з розетки коли ви пересуваєте пристрій, та залиште його охолоджуватися. Не пересувайте гарячий пристрій.
- Після використання або перед очищенням знеструмити пристрій.

Приготування до користування грилем

Перед початком приготування прогрійте пристрій на протязі 5 хвилин при повній потужності. Для того, щоб продукти легко переверталися під час приготування змажте поверхню грилю олією. Продукти мають повністю розтанути, перед тим як їх жарити на грилі. Завжди встановлюйте чашу для збирання олії.

Накрийте поверхню грилю алюмінієвою фольгою, таким чином щоб зберігати тепло від нагрівального елемента.

Щоб не було чадиння та пригоряння жиру та частин продуктів, протирайте пристрій кожного разу.

Поверхня грилю стає дуже гарячою, тому для прибирання намотуйте 3-4 шари кухонних рушників та користуйтеся кухонними щіпками.

Смаження на грилі

Декілька прикладів ви знайдете серед рецептів.

Потужність

Важіль ввімкнення знаходиться збоку. Після ввімкнення пристрою на дисплеї

з'являється 2 рисочки та подається сигнал. Натисніть «Ⓢ» на дисплеї з'явиться C0. Натисніть на Ⓢ знову, щоб з'явилося значення C5, пристрій розігріється, з'являться показники. Щоб змінити потужність, натисніть кнопку "Power", на дисплеї мерехтітиме C5. Зараз у вас є біля 5 секунд, щоб встановити температуру, або знову встановиться режим C5.

Кнопками +\ - змінюйте ступінь нагрівання.

C5: 250°C найвища ступінь

C4: 210°C середня ступінь (наприклад м'які сорти м'яса)

C3: 150 °C слабка ступінь (наприклад для риби або овочів)

C2: 120°C маленька температура

C1: 80°C для підігріву продуктів

Якщо не натиснути на кнопки +\ - на протязі 5 сек., треба знову натискати кнопку вмикання.

Таймер

Натисніть кнопку таймера, на дисплеї з'явиться значення «00». Зараз у вас є біля 5 секунд, щоб встановити час, або знову встановиться режим C5. Кнопкою + встановлюйте значення часу

Швидке натискання кнопки: 1 хвилина

Довше натискання кнопки: 10 хвилин

Максимальний час: 99 хвилини

Якщо мерехтять лампочки, таймер працює.

На дисплеї змінюються значення часу та температури. Після збігання часу пристрій вимикається та подається звуковий сигнал.

Дані про залишкову температуру

Після досягнення певної температури з'являється позначка залишкової температури. Позначка залишається після вимикання пристрою до повного охолодження. Увага: треба передбачити пристрій вентилятором. Після вимкнення пристрою не витягуйте штекер зразу. Дочекайтеся, доки не зникне позначка залишкової температури. Таким чином не буде пошкоджена електроніка.

Очищення

- Ніколи не занурюйте пристрій у воду

- Витягніть штекер

- Пристрій має охолонути

- Пластину грилю та корпус зі штучного матеріалу протирати вологою ганчіркою та м'яким засобом.

- Проти сильних засмічень використовуйте засіб для очищення печей, залиште його діяти 1 час. Протріть вологою ганчіркою.

Правило з утилізації цього приладу:

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЕС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із

побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали , які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи , де ви його придбали. Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки:

Пакувальні матеріали не треба просто викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому
- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену , позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу.

Проблеми та помилки

Шановний клієнте, ми дякуємо Вам за вибір продуктів ШТЕБА. Наступна таблиця допоможе Вам у швидкому вирушенні проблем, які можуть з'явитися у процесі користуванні приладом. Багато проблем можуть бути вирішені простим чином, не зважаючи на те що з'явилося повідомлення про помилку. Будь ласка, ознайомтеся з порадами з наступної таблиці , перш ніж віддати пристрій у сервісну службу.

Проблема	Можлива причина	Рішення проблеми
Не загоряється дисплей	Нема току (запобігання вимкнулося , бо ввімкнено дуже багато електронних пристроїв)	- Перевірте запобігання - можливо не ввімкнений штекер
Пристрій не нагрівається	Пристрій знаходиться на барабані шнура	Барабан повністю розмотайте та ввімкнуть запобігання на барабані.
На дисплеї з'являється E1 E2 E3 E4 E5	За велика температура Не працює вентилятор Перерване нагрівання Замикання нагрівача Не можна збільшувати температуру	
Персональний випадок	Температура довкілля висока Зупинена подача та вивід повітря	

Креветки на грилі

Час на приготування: 15-20 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

150 гр шматочків ананасу з банки або свіжого

800 гр великих,очищених хвостів креветок

3-4 стол.ложки нейтральної рослинної олії (рапсової)

3 сто.ложки соусу з сої

3 сто.ложки темного рому

1 сто.ложки цукру

1 чайна ложка свіжого імбиру тонко протертий

1 красна паприка (150 гр) , поріzana полосами по 3 см

Шампури за металу або дерев'яні

Сіль, чорний перець мелений за смаком .

Приготування: шматочки ананаса промити , обсушити, сік зібрати. Надрізати хвостики креветок вздовж , вичистити хвости від нутрощів. Змішати : олію, соус, ром, 5 стол. ложок соку ананаса, цукор, імбир, сіль, перець , полити цим креветки. Залишити на 45 хвилин у прохолодному місці. Витягти креветки за маринаду. Настромити паприку, креветки та ананас на шампур. Прогріти пристрій, покласти на гриль. У залежності від розміру креветки – перевертайте. Порада!: під час приготування додавайте маринад. Таким чином можна приготувати індійку. Подається на стіл з рисом або салатом.

Стейк лосося з манго- соус з йогуртом

Час на приготування: 10-20 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

4 стейки по 120 гр

350 мл. Нежирного йогурту

1-2 столові ложки чатні -манго

1 чайна ложка м'якого карі

1\2 чайна ложка маленького перцю чілі

1 чайна ложка свіжого порізаного коріандру

Гірчиця 1\2 лимону

Сіль та перець мелені

Приготування: додати до філе сіль та перець. Розігріти пристрій, обжарити філе з обох боків. Змішати: йогурт, чатні, карі та інші інгредієнти. Подати філе та соус разом

Порада: до цього блюда краще пасують рис басманті та сезонні овочі на пару.

Мушлі з травами

Час на приготування: 1 час

Інгредієнти на 4 персони:

Біля 20 шт. мушлі

2 цукіні

2 середніх морквини
2 столові ложки оливкової олії
2 столові ложки лимонного соку
1 столова ложка білого вина
1-2 столові ложки порізаних трав наприклад тим'ян або кріп
20 зубочисток

Приготування : промити та обсушити мушлі. Зробити маринад з олії, соку лимона, білого вина та трав. Замаринувати мушлі на 30 хвилин. Порізати цукіні та моркву на «бинти». Проварити 1-2 хвилини овочі в солоній воді, промити у холодній воді. Обмотати мушлі овочами , зафіксувати зубочистками. Обжарити з обох боків на грилі.

Порада: замість цукіні та моркви можна використати сало або шинку

Овочі Середзем'я

Час на приготування: 20 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

2 красних перця
2 шматки цукіні (жовтий та зелений)
1 шматок баклажан
1 маленька баночка шампіньйонів
Бальзамічний оцет
Сіль та перець мелені

Приготування: овочі помити та висушити. Перець розрізати, видалити зерна , порізати на шматки бажаного розміру, цукіні, баклажани порізати вздовж , або на шматки 0,5 см завтовшки. Шампіньйони, які містять багато рідини, не мийте, але прочищають щіткою.маринувати овочі у соусі Середзем'я біля 1 часу, комбінуйте овочі за бажанням, та обсмажуйте з обох боків до світло коричневої скоринки. Прогрійте насамперед гриль. Перед закінченням приготування розбризкати бальзамічного оцту. Додати перець та сіль.

Порада: за бажанням можна брати інші ліпші овочі. Особливо смачна на грилі спаржа (перед смаженням проварити 3-4 хвилини). Зелену спаржу можна лише почистити і не відварювати. Гриби та артишоки теж добре смакують з таким маринадом.

Фенхель на грилі

Час на приготування: 30 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

2-3 коріння фенхеля
Сіль та перець мелені

Приготування: почистити коріння, порізати , проварити біля 5 хвилин у трохи підсоленій воді , залишити охолонути. Маринувати у маринаді 1 біля 30 хвилин. Прогріти гриль та обсмажити з обох сторін.

Порада: фенхель порізати на тонкі шари, додати самбуки або вино та смажити на

грилі. Ми рекомендуємо подавати фенхель з рибою або морськими продуктами. Замість фенхелю використовуйте артишок.

Тофу з грибами

Час на приготування: 30-40 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

4 однакових по розміру шматки тофу по 60 гр.

2 столові ложки соєвого соусу

2 столові ложки соусу з устриць (купити у азійском магазині)

Приготування: тофу замаринувати у інших інгредієнтах на 20-30 хвилин. Розігріти гриль, обсмажити з обох боків.

Суміш грибів

Інгредієнти

400 гр. шампінйонів , розрізати на 1 см шматки

1-2 молоді цибулі , розрізати на кільця

1\2 столові ложки оливкової олії

1-2 столові ложки соусу з сої

Сіль та перець мелені

Приготування: порізати шампінйони, маринувати в інших інгредієнтах , додати цибулю. Смажити на грилі , додати до тофу.

Міні гамбургер

Час на приготування: 30 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

500 гр м'якого м'яса

1 зелена цибуля порізана на кільця

1 красна паприка ,порізана на шматочки

100 мл. Томатного соку

1-2 яйця

1-2 столові ложки борошна

Сіль та перець мелені

Приготування : усі інгредієнти змішати. М'ясо сформувати у пласкі гамбургери та обсмажити з обох сторін до середнього становища.

Порада: ми радимо додати 1 чайну ложку подрібненого коріандру и 1 чайну ложку консервованих зелених перців. Посипати м'ясо перцем.

Якщо бажаєте, обсмажте м'ясо порізане на шматки розміром 2 см завширшки

Добро просмажене : кожна сторона 5-6 хвилин при 160 \170 ° C

Середньої прожарки : кожна сторона 3-4 хвилин при 170 \180 ° C

З кров'ю (по-англійськи) : кожна сторона 1,5-3 хвилин при 200 \220 ° C

В основному для м'яса: використовуйте свіже (добре відбите) м'ясо з ніжними волокнами. Щоб отримати смачну скоринку до м'яса слід додати спеції перед обсмаженням. Сіль додавайте після об смаження, щоб не втратити вологу у м'ясі. Використовуйте улюблені маринади. Як правило, маринувати м'ясо слід 3-4 часа.

М'ясо треба розморожувати.

Загальне правило: надавлювання (великим пальцем на м'ясо) – чим креше м'ясо, тим більше просмажене м'ясо - внутрішню температуру можна вимірювати. По англійськи – внутрішня температура 45-55 °С., середнього просмаження – внутрішня температура 60-68 °С, добре просмаження – внутрішня температура 75-82 °С.

Теріакі з вутки

З жареною локшиною

Час на приготування: біля 60 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

2 шт. грудки вутки (можна змінити на курячу)

100гр розрізані вздовж початки молоді кукурудзи

100 гр очищені стручки

80 гр гриби шиітаке

100 гр моркви порізані на смужки

1 столова ложка олії арахісу або рослинної олії.

Маринад для вутки:

300 гр. локшини , мелений перець (або чорний перець)

Соус:

200 мл. Плавленого жиру птиці.

50 мл. Маринаду

30 гр холодного масла (для змазування)

20 гр подрібнених обсмажених горіхів арахісу.

Приготування: грудку просушити , відокремити жир та порізати на смужки.

Маринувати грудку 2-3 часа. Додати перець , олію та обсмажити з обох сторін.

Зменште температуру та ще 7-8 хвилин обсмажити грудку багаторазово перевертаючи. Зробіть соус з жиру та маринаду у маленькій каструлі, зварити його до необхідної консистенції. Безпосередньо перед подачею додати холодні пластівці масла, та обсмажені горіхи. Зварити локшину , злити та обсмажити у маслі на пательні або у воці, додаючи сіль. Овочі обсмажити на грилі. Сало порізати тонкими смужками , обсмажити на грилі та додати до качки.

Східний стейк

Час на приготування: 15-20 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

4 x 190 гр стейк зі стегна або тулуба

Маринад:

2 столові ложки сухого червоного вина

2 столові ложки соуса з сої

Сок 1 лимону

1-2 зубчика часнику

1\2 чайної ложки перцю чілі, подрібнити

1 чайна ложка тертого імбиру

Свіжий мелений перець

1 щіпка порошку гвоздики

Приготування: змішати усі частини маринаду. Маринувати м'ясо на протязі 30 хвилин. Прогріти гриль , стейк покласти на гриль. Обсмажити за бажанням.

Порада: також можна використовувати філе ягня. Ми пропонуємо також до обсмаження овочі Пак-Чой та рис із зеленою цибулею.

Філе свинини з апельсином та бальзамічним оцтом

Час на приготування: 15-20 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

600 гр філе свинини

2 апельсина

1 красна паприка дрібно поріzana

2 столові ложки бальзамічного оцту

1 томат порізаний на кубики

2 - 3 гілки базиліка

Сіль та перець мелений

Приготування: Сало та шкірку зняти з філе , порізати на рівні медальйони та покласти у ємність. Додати сік одного апельсина , оцет та базилік, сіль та перець. Маринувати на протязі . годин. Прогріти гриль. Обсмажити 5 хвилин. Порізати на шматки другий апельсин, додати перець та подрібнений базилік з сіллю та перцем. Додати поверх м'яса при подачі.

Порада: замість фле можна використати м'ясо зі спини свині. До цього блюда найкраще пасують печена або варена картопля з йогуртом та кропом.

Йогурт: 250 гр нежирного йогурта, сіль, перець та щіпка цукру та подрібнені трави.

Курча Тандорі

Час на приготування: 30 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

4-5 грудки курятини

2 столові ложки пасти тандорі

4 столові ложки йогурту

1-2 столові ложки рослинної олії

Сіль та перець

Приготування : очистити грудки від шкіри сухожилля, та порізати на шматки 1-1,5 см товщиною. Додати пасту, йогурт , сіль та перець. Занурити м'ясо у маринад, прогріти гриль та обсмажити з 2 сторін.

Порада: найкраще смакує з обсмаженими овочами та свіжим салатом.

Ягня кебаб

Час на приготування: 30-40 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

Біля 1 кг ягнятини

1-2 столові ложки оливкової олії

1 чайна ложка порошку гарамасала або карі

1-2 подрібнених зубчики часнику

Бамбукові або дерев'яні шампури

Приготування нарізати м'ясо та настромити на шампури. Прогріти гриль та обсмажити.

Порада: додавайте йогуртовий соус

Соус з йогурту:

250 гр йогурту

Сік 1\2 лимона

1 подрібнений зубчик часнику

1 чайна ложка подрібненої свіжої м'яти

Сіль та перець мелені.

Курча у скоринці з кокосу

Час на приготування: 1,5 години

Інгредієнти на 4 персони:

4 грудки курчатини кож 150-180 гр.

2-3 столові ложки рослинної олії

1 столова ложка соку лимону

1 чілі

1 чайна ложка меду

150 гр кокосових пластівців

Сіль та перець мелені

Приготування: порізати м'ясо на шматки 1,5 см товщиною. Зробити маринад з меду, олії, соку лимону та чілі. Маринувати м'ясо 1 годину. Обмокнути м'ясо у кокосі. Прогріти гриль змастити олією та обсмажити з обох боків.

Порада: замість курятини можна використати рибу або тріску або окунь. Це легке блюдо найкраще смакує улітку з хрустким салатом або солодкою картоплею обсмаженою на грилі.

Ананас на грилі

Час на приготування: 10 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

1 свіжий ананас

1 столова ложка цукру

1 чайна ложка кориці

Приготування: ананас обрізати зверху та низу, щоб він стояв під час подальшого очищення. Очистити ананас повністю. Якщо потрібно вирізайте коричневі цятки.

Розріжте ананас на 4 частини. Вирізати стрижень. Нарізати ананас на смужки 2 см товщиною. Прогріти гриль ,обсмажити ананас. Додати цукор та корицю .
Порада: корицю можна замінити свіже помеленим чорним перцем. Найкраще смакує з корицею та ванільним морозивом , або перцем та курятиною. Ще варіант : завернути у шпик та , або навіть змазати кетчупом і замотати у шпик .

Френч-тости

Час на приготування: 30 хвилин

Інгредієнти на 4 персони:

8 шматків тостів

2-3 збитих яєць

100 мл. Вершків

100 гр тертого сиру (пармезан або грюер)

1 чайна ложка подрібнених трав за власним вибором

1 столова ложка рослинної олії або рідке масло

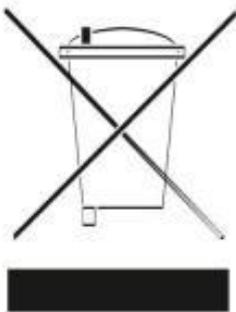
Сіль та перець мелені

Приготування: яйця та вершки змішати, додати солі та перцю , трави та сир.

Порізати хліб по діагоналі та занурити у яєчну масу. Прогріти гриль, трошки помастити та обсмажити з обох боків до золотистої скоринки.

Порада: тости можна зробити солодкими, додаючи цукор та корицю. Для цього використати суміш вершки-яйця а цукор та корицю додайте об смаження.

Найкраще сюди смакують скибочки яблука на грилі.



Утилізація вироба

Ви можете зберегти навколишнє середовище!
Будь ласка, не забувайте про правила безпеки: відправляйте не працюючі електрообладнання в центри переробки.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18

Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
- м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
- м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305
- м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
- м. Донецьк, вул. Звягильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
- м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
- м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
- м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробыттехсервис»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
- м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
- м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
- м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
- м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
- м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845
- м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
- м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
- м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
- м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242 ,494217
- м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
- м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
- м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
- м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
- м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55 , ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618,7151025
- м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042,7770822
- м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
- м. Павлоград, вул. Днепровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554,62342
- м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
- м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
- м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901,636542
м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!
Не заполненный продавцом гарантийный талон
лишает Вас права на гарантию.