



Steba[®]
GERMANY

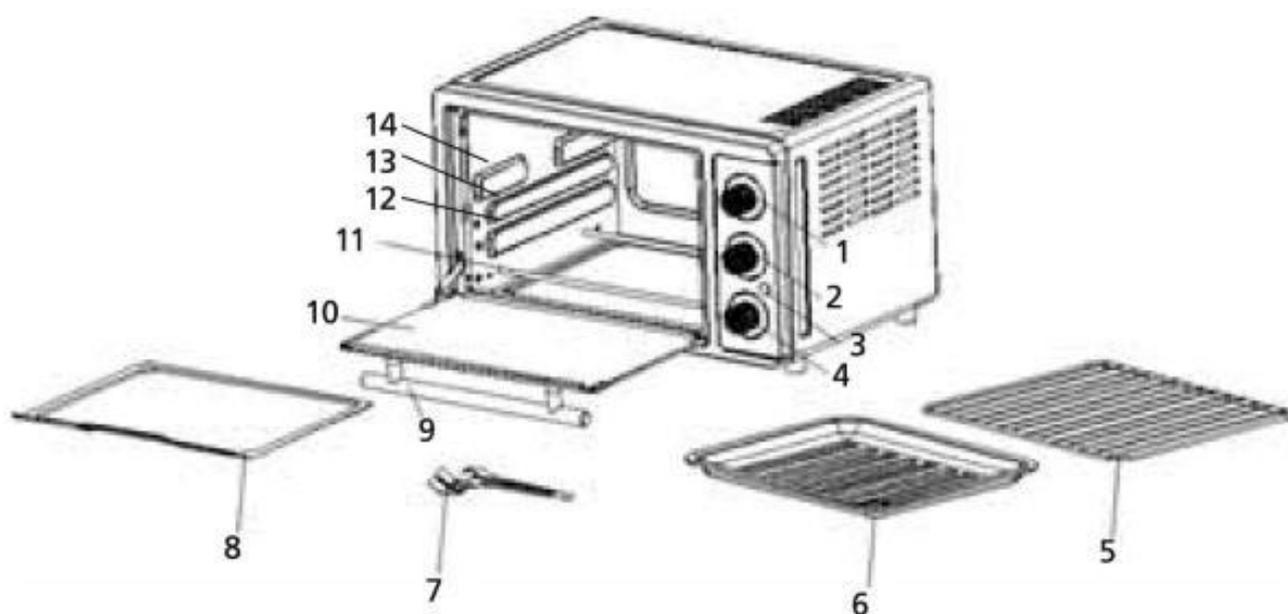


Backofen KB 19

Піч - барбекю KB 19

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.



- 1) Thermostat
- 2) Programm
- 3) Power
- 4) Zeit
- 5) Grillrost
- 6) Fettpfanne
- 7) Griff

- 8) Krümelblech
- 9) Türgriff
- 10) Glastür
- 11) Heizkörper
- 12) Einschubhöhe 1
- 13) Einschubhöhe 2
- 14) Einschubhöhe 3

Sicherheitshinweise

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Vor jedem Gebrauch überprüfen!

Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!



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 erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem 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 Betriebes niemals ohne Aufsicht.

Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.

Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.

Tauchen Sie das Gerät niemals ins 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.

Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca 15 min. aufheizen lassen.



Vorsicht! Gehäuse und Glastür werden heiß. Verbrennungsgefahr!

Gerät auf eine ebene, nicht empfindliche Oberfläche stellen (z.B. lackierte Möbel) und min. 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.

Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff. Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist - **Verbrennungsgefahr.**

Inbetriebnahme des Gerätes

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 10min vorheizen. Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht. Stark fetthaltige Speisen in Einschubhöhe 2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubhöhe 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen. Bitte schieben Sie auch immer das Krümelblech ganz unten ein.

Zeitschaltuhr:

Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst voll aufgezogen (auf 90Min drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Bitte berücksichtigen Sie bei der Zeiteinstellung die Vorwärmzeit von 10 Minuten. Sollte das Lebensmittel nicht braun genug sein, dann verlängern Sie die Zeit.

1. Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeituhr wählen. Die Kontrollleuchte leuchtet. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, ertönt ein Glockenzeichen und die Lampe erlischt. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell, es liegt kein Fehler vor. Soll der Boden des Backgutes röschter werden, dann stellen Sie am Ende der Backzeit den Schalter auf .

2. Grillbetrieb:

Schalter in Stellung  oder , Thermostat auf 230°C und Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Die unteren Heizkörper werden nicht heiß. Das Grillgut auf den Rost legen und auf Einschubhöhe 2 oder 3 sowie die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben. Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden. Beim Grillen mit dem Rost die Pfanne immer eine Position unter dem Rost einschieben.

3. Auftauen-Warmhalten:

Zeitschaltuhr einstellen, Schalter auf  sowie Thermostat auf 100°C stellen. Lebensmittel in die Pfanne geben oder diese auf den Rost geben.

4. Grillen: oder

Die Pfanne auf Einschubhöhe 1, den Rost auf 2 oder 3 einschieben, Schalter auf die Stellung  oder  bringen und den Regler auf 230°C stellen. Grillzeit mit der Zeitschaltuhr einstellen.

5. Umluft:

Diese Stufe verwendet man z.B. beim Backen, Aufbacken oder Auftauen. Dabei den Schalter mit dem Umluftzeichen einschalten.

Anmerkung:

Nach Beendigung des Backens, Grillens oder Auftauens stellen Sie den Programmschalter und die Zeitschaltuhr auf OFF und den Thermostat auf 100°C.

Reinigung und Wartung:

Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor es gereinigt wird.

Lassen Sie kein Wasser auf die Glastüre spritzen, solange sie noch heiß ist.

Reinigen Sie die Tür, die Metallteile im Innenraum und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles danach gut trocknen.

Benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.

Reinigen Sie alle anderen Teile mit einem feuchten Schwamm.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



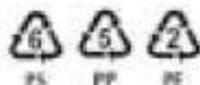
Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte 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.

Technische Daten:

230V ~ ;50/60Hz; 1300Watt

Innenraummasse: H22,5 x B29,5 x T37,5 cm

Außenmasse: H26 x B43 x T36cm

Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Schalter- stellung	Thermostat	Zeit ca. in Minuten
Apfelkuchen	1	 oder 	180°	50-60
Apfelstrudel	1	 oder 	180°	40-45
Filetsteak	3		230°	7+5
Fischfilet	2		230°	7+8
Frikadellen	3		230°	7+7
Rührkuchen	1	 oder 	180°	40
Kalbsleber	2		230°	5+4
Knack + Back	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Beim Grillen auf dem Rost die Pfanne immer unten auf die Heizkörper stellen.

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und hängen von der Größe und dem Gewicht des Grillgutes ab (z.B.: 7+7 bedeutet nach 7 min Grillgut wenden).

Rezepte

Flachgrilladen

Grillfleisch nicht klopfen, sondern nur leicht flachdrücken und danach wieder in Form bringen. Niemals in das Fleisch hineinstechen, da sonst der Saft herausläuft und das Fleisch beim Garen austrocknet.

Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und lässt das Fleisch darin längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen wird das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

Sie können je nach Geschmack grobe oder feine Bratwürste verwenden, am besten eignen sich dünne Grillbratwürstchen. Bratwürste einige Minuten in heißes Wasser legen, bis sie sich stramm anfühlen, und mit einem sauberen Tuch gut abtrocknen. Auf den Rost legen und einschieben.

Frikadelle für 4 Personen

150g Tartar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, ½ mittlere Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat.

Tartar und Hackfleisch mit Eigelb und dem in Wasser eingeweichten Brötchen gut vermengen. Die kleingehackten Zwiebeln, kleingehackte Petersilie, zerdrückte Knoblauchzehe und Öl hinzufügen. Den Fleischteig mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Muskat je nach Geschmack und Schärfe würzen. Aus dem Fleischteig Frikadellen formen, in die Backpfanne legen und garen.

Filetsteak

Pro Person 150-200g Rinderfilet. Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost geben und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Fleisch „englisch“ (innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten werden. Den jeweiligen Zustand des Steaks kann man durch Andrücken mit einer Gabel feststellen. Gibt das Fleisch der Gabel leicht nach, ist es innen noch blutig oder „englisch“. Ein durchgebratenes Steak dagegen dehnt sich jedoch nicht mehr so stark. Nach dem Garen wird das Steak mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zur Geschmacksverfeinerung bestreicht man das Filetsteak mit einer Kräuterbutter.

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

Wichtig für gemischte Spieße: Zutaten in gleich große Stücke schneiden, damit alles miteinander gleichmäßig bräunt und gar wird.

Gemischte Spieße

Für 4 Spieße

200g Rinderfilet, 200g Schweinefilet, 100g durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl, Spezial-Schaschliksoße (im Handel zu kaufen).

Die Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig großen Würfel abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksaucen dazu reichen.

Balkanspieße

Für 4 Spieße

400gr gemischtes Schweinefleisch (Lende, Kamm), 4 große Zwiebeln, 200gr Gurken, 100g Peperoni (eingelegt), Salz, Paprika, Pfeffer, Curry, Tomatenketchup.

Geviertelte Zwiebeln leicht andünsten. Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, kleingeschnittenen Gurken und Peperoni abwechselnd auf Spieße reihen, einölen und garen. Nach dem Garen mit der Gewürzmischung würzen und etwas Tomatenketchup darüber geben.

Kaukasischer Schaschlik

Für 4 Spieße: 400g magerer Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150g durchwachsener Speck, 3 große Zwiebeln, Öl Salz, Curry.

Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und in gleich große Stücke würfeln. Speck in entsprechende Scheibchen, die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden.

Abwechselnd Fleisch, Zwiebelviertel und Speck auf Spieße stecken. Fleischstücke von allen Seiten mit Öl bestreichen und garen. Nach dem Garvorgang mit Salz und reichlich Curry würzen.

Geflügel

Von Natur aus ist Geflügel für das Garen mit Strahlungshitze wie geschaffen. Die Haut wirkt wie eine Schutzhülle unter der sich das Fleisch mit dem eigenen Fett von selbst begießt.

Wichtig: Geflügel kann man vor dem Garen salzen, da durch die Haut der Saft nicht auslaufen kann. Das Fleisch ist gar, wenn sich die Haut an der Keule zurückgezogen hat. Beim Einstechen muss der Fleischsaft klar sein.

Gefrorenes Geflügel muss vor dem Garen restlos auftauen, denn nur dann können die Innereien entnommen werden. Mit einer Marinade, vor allem wenn Sie Paprika und Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.

Beachten Sie bitte, dass Geflügel nur durchgegart verzehrt werden soll.

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen

1 Hähnchen ca. 1000g, etwas Estragon, 50g Butter, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprika
Das Hähnchen abspülen, gut trocknen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Butter zerlaufen lassen, mit Salz und dem Estragon verrühren und das Hähnchen gleichmäßig bepinseln.

Fisch

Auch Fisch eignet sich vorzüglich zum Garen mit Strahlungshitze. Er ist in wenigen Minuten gar und braucht fast kein Fett.

Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt.

Für diese Art Zubereitung eignen sich besonders kleinere Fische, wie z.B. Forellen, Makrelen, Heringe, Felchen; ebenso Schleie, kleine Hechte, Seezunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

1 Packung Goldbarsch oder Seelachsfilet aus der Tiefkühlruhe, Zitronensaft, Salz, Tomaten, Öl.

Die Fischfilets aus der Packung nehmen und auftauen. Vor dem Garen den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Pfanne einölen. Nach dem Garen mit frischen Tomaten garnieren.

Fischstäbchen

Tiefgekühlte Fischstäbchen auf den Rost geben, mit Butterflocken belegen und garen.

Forelle Müllerin

Pro Person 1 Forelle (ca. 300g), Zitronensaft, Salz, Butter.

Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen und abtrocknen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Eventuell mit Kräutern füllen.

Die Forelle auf den Rost legen und garen. Nach dem Servieren die filetierte Forelle mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter

Für die Paste: 2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel gehackte Petersilie

Makrele ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Auf jeder Seite dreimal schräg einschneiden, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen.

Überbackenes:

Hawaii Toast

Pro Person 1 Scheibe gekochten Schinken (20g), 1 Scheibe Ananas, 1 Scheibe Emmentaler, Butter, 1 Scheibe Toastbrot

Das vorgetoastete Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken, Ananas und Käse belegen. Toast auf den Rost geben und einschieben.

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

Für den Teig: 15g Hefe, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl

Für die Soße: 1 Zwiebel, ½ Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, je ½ Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Olivenöl

Für den Belag: 250g Mozzarella Käse, 125 g Salami, 1 kl Dose Champignons

Die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker verrühren. Zugedeckt an einen warmen Platz stellen, bis sie aufsteigt und Blasen wirft. Inzwischen Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und die aufgegangene Hefe mit dem übrigen Wasser und dem Öl hineingeben. Alles mit dem Knethaken verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen. Die Kugel mit Mehl bestäuben, in ein Tuch einschlagen und warm stellen, bis sie zur doppelten Größe aufgegangen ist- dauert etwa 1 Stunde.

Für die Soße die Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten. Den Knoblauch, die grob gehackten Tomaten mit dem Tomatensaft und das Tomatenmark dazugeben und umrühren. Die Soße mit den übrigen Zutaten würzen und min 30 min bei kleiner Flamme halb bedeckt köcheln lassen. Die Soße zwischen Teig und Belag gibt dem Gericht Fülle, Saft und intensiveren Geschmack. Sie ist für viele Pizza- Varianten zu verwenden.

Das Backblech mit etwas Fett oder Öl bestreichen und den Teig darauf verteilen. Die Soße auf den Teig geben, darüber den in Würfel geschnittenen Mozzarella Käse, die Salami Scheiben und die zerkleinerten Pilze streuen. Abschließend etwas Olivenöl über die Pizza träufeln. Backblech einschieben

Kuchen und Gebäck:

Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang

Zutaten:

200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen

Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 ½ Tl. Backpulver, 1 Prise Salz

Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren Sie mit dem Handrührer (auf höchster Stufe) 5 min den Teig schaumig. Geben Sie die Eier nach und nach zu und verrühren Sie sorgfältig.

Geben Sie das gesiebte Mehl dazu, ebenso das Salz und das Backpulver und verrühren sie rasch und gründlich. Die Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und auf den Rost stellen.

Backen Sie den Kasten, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20cm Springform

Zutaten:

Teig: 120g Zucker, 200g Mehl, 100g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, ½ Ei

Fülle: 600g saure Äpfel, 60g Rosinen, 60g Zucker, 2 Esslöffel gehackte Nüsse, 1

Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Zitronensaft

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

Geben Sie alle Zutaten des Teigs in eine Schüssel und verkneten sie sorgfältig zu einem glatten Teig. Den Teig ab einen kühlen Ort ruhen lassen.

Rollen Sie 2/3 des Teigs ca. 1/2cm dick aus und legen Sie damit den Boden und den Rand der gebutterten und gemehlten Springform aus.

Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

Aus dem restlichen Teig radeln Sie die Streifen und legen sie kreuzweise auf den Kuchen. Bestreichen Sie den Kuchen mit dem restlichen Ei.

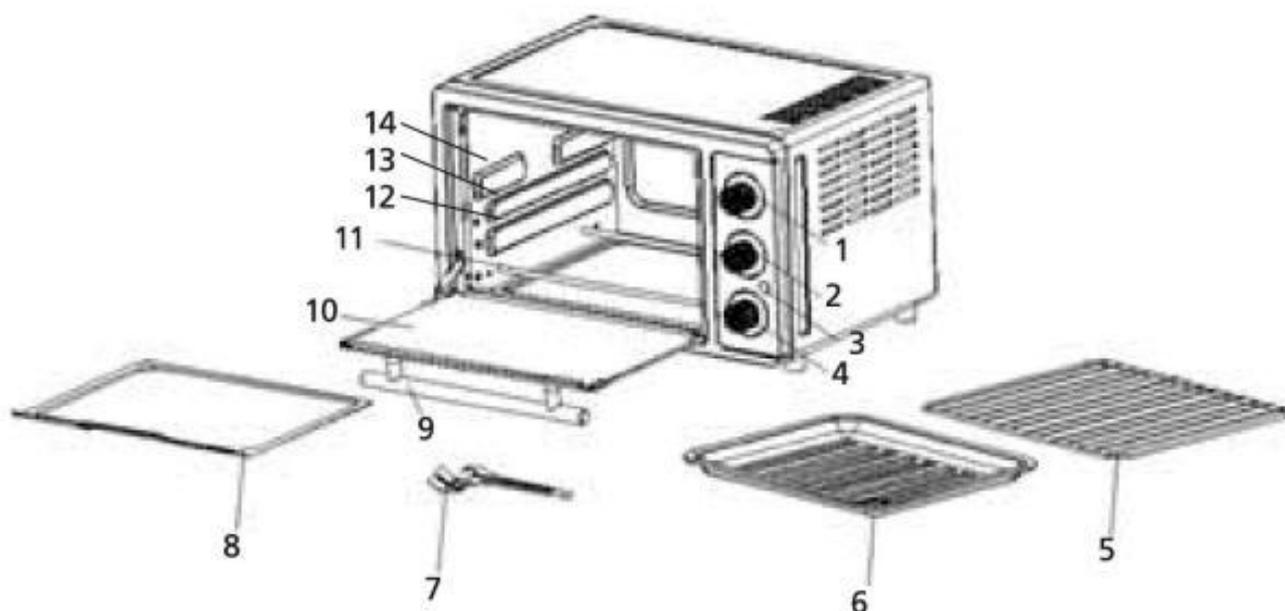
Nach dem Backen den Kuchen noch lauwarm aus der Form nehmen.

Nusskuchen (Fertigkuchen)

Bitte die allgemeinen Hinweise des Herstellers auf der Packung der backfertigen Kuchenmischung beachten.

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.



- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1) Термостат | 8) Лист |
| 2) Програмування | 9) Ручка дверцят |
| 3) Напруга | 10) Скляні дверцята |
| 4) Часи | 11) Корпус розігріву |
| 5) Решітка - гриль | 12) Ребра висоти 1 |
| 6) Пательня | 13) Ребра висоти 2 |
| 7) Хват | 14) Ребра висоти 3 |

Безпека

- · підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці.
- · пристрій не може бути використаний як вбудований.
- · не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений.

Перевіряйте перед кожним використанням!

- · перевіряти перед кожним використанням
 - · тримайте дітей надалі від пристрою. Небезпека опіку!
- ! - 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 або його упаковку як іграшку
 - · 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 клему.
 - · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
 - · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
 - · 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 зміна шнура живлення, може бути проведений тільки у сертифікованому сервісному центрі
 - · пристрій стає гарячим, транспортувати його можна тільки коли він охолоне.
 - · використовуйте пристрій лише за призначенням

! Перед першим використанням

Усі частини - крім нагрівальних елементів – ретельно очистити на висушити. Щоб позбавитися запаху ввімкніть пристрій на 15 хвилин.

!!! Увага! Корпус та дверцята стають гарячим. Небезпека опіку!

Помістіть пристрій на рівну, не чутливу поверхню (наприклад лаковані меблі), і тримайте його принаймні 70 см далі від матеріалів, що спалахують (наприклад, штори). Задня поверхня пристрою має стояти притиснутою до кухонної стіни. Задля того щоб вийняти решітку або пательню з пічки використовуйте хват. Небезпека опіку рідиною з пательні .

Початок роботи пристрою

Важливо! При випіканні та вмиканні гриля треба прогріти пристрій на протязі 10 хвилин. На початку пристрій може трошки чадити. Не готувати у пристрої завеликі порції. Виключайте контакт продуктів з нагрівальними елементами. Продукти які містять багато жиру треба ставити на ребра висоти 2 решітки грилю, пательню треба ставити на ребра висоти 1. По можливості термостат трошки змістити назад. Лист для випікання також треба розміщати на нижньому рівні.

Часи

Часи є механічним пристроєм. Спочатку заведіть часовий механізм (повернути до позначки 90) потім поставте на бажане значення часу. При встановленні часу приготування додавайте 10 хвилин на розігрівання. Якщо у продукту під час приготування не з'явилась злата скоринка додайте час приготування.

1 Випікання

Натисніть вмикач та встановіть необхідну температуру. Час випікання встановіть на часах. Загоряться контрольні лампочки. Коли час випікання закінчиться ,буде подано звуковий сигнал та потухне лампочка. При випіканні нагрівальні елементи світяться – це є нормальним явищем. Якщо Ви бажаєте щоб нижня сторона продукту після випікання мала хрустку скоринку ,треба робити наступне: ввімкніть пристрій на положення нижнього нагрівального елемента на останніх хвилинах випікання.

2 Гриль

Ввімкніть верхні нагрівальні елементи та встановіть температуру 230 °С. Встановити час приготування. Нижній нагрівальний елемент не розігрівається . Покласти продукт на решітку чи у пательню та поставити на ребра висоти 2 або 3 , а пательню на ребра висоти 1. Після половини часу на приготування поверніть продукт. Якщо ви користуєтесь решіткою завжди ставте пательню під решіткою.

3 Розморожування – підігрів

4. Смаження на грилі

Встановити пательню на ребра 1, 2 або 3, встановіть вмикач бажаного режиму , та температуру на 230°C. Встановіть час приготування на грилі.

5. Обдування

Режим обдування використовують для випікання, розморожування. Щоб його ввімкнути натисніть відповідний важіль.

Увага! По закінченні випікання , випіканні на грилі або розмороження переведіть важіль програм та часи на позначку OFF , а термостат на 100°C.

Очищення та зберігання

- Впевніться , що пристрій відключений від живлення, та залиште його охолоджуватися перед очищенням.
- Прослідкуйте щоб вода не попадала на скляні дверцята доки вони ще гарячі.
- Дверцята, металічні часті та поверхні очищуються мильним розчином. Все має добре висохнути.
- Не використовуйте абразивних засобів, засобів що містять кислоту, абразивних та металічних мочалок .
- Інші частини очистити м'якою мочалкою.

Правило з утилізації цього приладу:

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, 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..

	Висота	Режим	Термостат	Час
Яблучний пиріг	1		180	50-60
Яблучний струдель	1		180	40-45
Стек	2		230	7+5
Філе риби	2		230	7+8
Фрикадельки	2		230	7+7
Печінка теляти	1		230	5+4
Печиво	1		180	12-15
Піца	1		230	15-20

Якщо ви користуєтесь решіткою завжди ставте пательню під решіткою.

Вказаний час на приготування –є середнім і залежить від розмірів та ваги продукту (наприклад 7+7 означає, що за 7 хвилин продукт треба перевернути)

Технічні данні:

230 V, 50\60 Hz 1000, Watt

Внутрішні розміри: В 22,5 х Ш29,5 хГ37,5 см

Зовнішні розміри: В 26 х Ш43 хГ36 см

Рецепти

М'ясо на грилі

М'ясо перед готуванням не відбивати, тільки трошки розрівняти та надавити і покласти у форму. Не проштрикуйте м'ясо, щоб сік не стік і м'ясо не стало сухим. Якщо ви бажаєте пом'якшити м'ясо, або додати смаку покладіть його у маринад на деякий час. заморожені шматки м'яса можна класти у маринад щоб там вони розтавали. Перед готуванням мариноване м'ясо має бути трошки просушеним.

Смажені ковбаски

В залежності від смаку ви можете брати ковбаски з твердих та м'яких сортів м'яса. Найкраще підходять тонкі ковбаски для грилю. Ковбаски перед приготуванням слід положити на декілька хвилин до гарячої води щоб вони розрівнялися, висушити їх. Покласти їх на решітку та просунути.

Фрикадельки на 4 персони

150 гр яловичини, 100 гр рубленого м'яса, 1 жовток, 1\2 середньої цибулі, 1\2 пучка петрушки, 2 столові ложки олії, 1 зубчик часнику (можна не додавати якщо не до смаку), 1 сухарик, сіль, перець, паприка, мускатний горіх.

Змішати м'ясо, жовток та розмочений у воді сухарик. Додати мілко нарізані лук, петрушку та часник і олію. Додати приправи: сіль, перець, паприку та мускатний горіх до смаку. Сформувати фрикадельки та скласти їх у пательню. Готувати.

Стейк з яловичини

Філе яловичини на персону 150-200 гр. Філе натерти олією з обох боків, покласти на решітку та просунути. Прожарка філе може бути за бажанням: англійська (злегка сира), медіум (у середині з кров'ю) або добре прожарена. Ступінь прожарки можна перевірити виделкою. Якщо м'ясо тягнеться за виделкою то всередині може бути кров або це прожарка «англійська». Добре прожарений стейк навпаки не тягнеться за виделкою. Після приготування стейк можна посолити та додати перцю. Для покращення смаку стейк можна змащувати маслом з травами.

Шашлики

Важливо, щоб шматки були порізані рівномірно задля кращого та одночасного прожарювання

Суміш 4 шампура

200 гр яловичини, 200 гр свинини, 100 гр шпику, 3 луковиці, 2 перці, сіль, перець, паприка, карі, олія, соус для шашлику (готовий у магазині) .

Розрізати лук великими кільцями. Однакові шматки м'яса, перцю, цибулі та шпику нанизати на шампур та змастити олією. Після приготування додати спеції та соуси.

Балканські шашлики

400 гр. свинини, 4 великих цибулі, 200 гр. огірків, 100 гр пепероні (консервовані) , сіль, перець, паприка, карі, кетчуп

Цибулю розрізати на 4 частини та злегка потушити. Шматки м'яса , цибулю , розрізані огірки та пепероні нанизати на шампур у змінному порядку, намастити та готувати. Після приготування додати спеції та кетчуп.

Шашлик кавказький

На 4 шампура : 400 гр м'якого м'яса ягня, 1 зубчик часнику, 100-150 гр. шпику, 3 великі цибулі , оля, сіль ,карі.

М'ясо натерти часником, розрізати. Розрізати шпик та цибулю на чотири частини. На шампур нанизати у змінному порядку м'ясо , цибулю, та шпик. Змастити все олією та готувати. Після обжарювання додати солі та карі.

Птиця.

Пташине м'ясо найкраще підходить для приготування у печі .

Шкіра служить як захисна плівка в якій м'ясо готується у власному жирі.

Важливо: перед приготуванням птицю можна посолити, тому що жир затримується у шкурі.

М'ясо готове , коло воно відстає від кісток. Якщо м'ясо проткнути має виділятися прозорий сік.

Птицю треба повністю розморожувати перед готуванням.

Маринади які складаються з паприки та карі треба наносити на м'ясо тільки на останніх хвиликах. Інакше шкірка стає дуже темною а м'ясо смакує як підгоріле. Зважайте , що лише приготовлена птиця стає м'якою.

Курча французьке на 2 персони

1 курча біля 1000 гр, естрагон , 50 гр масла, 1 чайна ложка солі, перець, паприка.

Курча промити та натерти ззовні сіллю, перцем та паприкою. Розм'якшити масло , змішати разом з естрагоном та сіллю на намастити курча.

Риба

Риба – це дуже гарний продукт для печіння. За декілька хвилин вона готова и практично не вимагає додавання жиру. Готувати рибу треба при високій температурі , щоб скоринка, яка сформується зверху, допомгла залишатися м'ясу у середині м'яким та соковитим. Найкращим чином готуються невеликі риби такі як: форель, макрель, оселедець, лінь, маленькі щуки, морські язики, вугрі, рибне філе, куски риб , палтус, лосось, рибні палички.

Золотий окунь або філе лосося

1 пакет риби глибокої заморозки, сік лимона, сіль, томати , олія.

Витягти філе та розморозити його. Перед готування сприснути філе соком та трошки посолити. Намастити пательню подавати з нарізаними свіжими томатами.

Рибні палички

Палички заморожені покласти на решітку додати пластинку масла та готувати.

Форель «Мельничиха»

На одну персону -1 рибину біля 300 гр , сік лимоні, сіль, масло.

Використовуйте найсвіжішу форель. Рибу очистити, промити та висушити. Додати лимонний сік, сіль., можливо додати трави. Покласти рибу на решітку и жарити. Перед подачею риби додати масло.

Макрель

На 1 персону: 1 рибина , сік лимона, сіль, масло

Для пасти: 2 столові ложки гірчиці, 2 столові ложки порізаної петрушки. Рибу очистити, промити та висушити. По бокам розрізати тушки по діагоналі. Змастити рибу ззовні та з внутрішньої сторони лимонним соком , сіллю.

Гавайський тост на 4 персони

На персону 1 скибочка шинки (20гр) , 1 скибочка ананасу, 1 шматок ементалю, масло, 1 скибка хлібу для тостів.

Просмажити хліб , намастити маслом, додати шинку, ананас та сир. Покласти тост на решітку та просунути.

Піца з шампінйонами та шинкою

на 4 персони

Для тіста: 15 гр дріжджів, 2 столові ложки теплої води, 1 щіпочка цукру, 2 склянки муки, 1\2 чайної ложки солі, 1 столова ложка оливкової олії.

Соус: 1 цибуля, 1\2 баночки очищених томатів, маленька баночка томатної пасти, 1\2 чайної ложки базиліка, орегано, цукор та сіль, продавлений зубчик часнику, столова ложка оливкової олії.

Наповнювач: 250 гр моцарели, 125 гр салямі 1 баночка шампінйонів

Робимо тісто. Змішати дріжджі, воду та цукор. Залишити у теплому місці, щоб дріжджі піднялись. Просіяти муку та сіль , зробити заглиблення та в нього перелити дріжджі , залишок води та олію. Замішати. Тісто сформувати у шар, присипати мукою, накрити рушником залишити у теплому місці на 1 годину ,доки воно не збільшиться у 2 рази.

Робимо соус. Жаримо лук в олії. Додаємо часник, томати, сік томатів та пасту, змішуємо. Додати інші приправи та готувати на маленькому вогні біля 30 хвилин. Соус додає повний, інтенсивний смак продукту. Його можна додавати у різні піци.

Робимо піцу. На пательню нанести трохи жиру чи олії та розподілити тісто. На тісто нанести соус , покласти сир, салямі та подрібнені гриби. Додати трошки оливкової олії. Поставити у піч на листі.

Пироги та випічка

Пиріг – фітнес

Форма для випічки 30 см

Складові частини: 200гр цукор, 200 гр мука, 200 гр. масло або маргарин (м'який) , 1 пакетик ванільного цукру, 4 середніх яйця, 1 1\2 чайної ложки пекарського порошку, 1 щіпка солі.

У ємності змішайте міксером : масло, цукор та ванільний цукор , встановивши найвищу швидкість, на протязі 5 хвилин, щоб сформувалась піна. Додавайте повільно яйця та повільно змішуйте. Додайте просіяну муку , сіль та пекарський порошок та все добре змішайте. Змажте форму жиром та додайте муку. Додайте тісто на поставте форму на решітку. Випікайте пиріг до золотавої скоринки.

Яблучний пиріг

Роз'ємна форма для випічки 20 см

Складові частини: 120 гр цукру, 200 гр муки, 100гр холодного маргарину або масла, 1 щіпка солі, 1\2 яйця.

Наповнювач: 600 гр кислих яблук, 60 гр цукру, 2 столові ложки подрібнених горіхів, 1 чайна ложка кориці, 1 чайна ложка соку лимону.

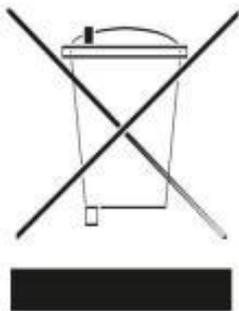
Змащувати: друга частина яйця

Ретельно змішайте усі частини тіста у ємності . Залиште тісто у прохолодному місці. Розправте 2\3 тіста на листи біля 1\2 см товщиною. Форму змажте жиром та додайте муку. Листи тіста викладіть на дно та стінки форми.

Почищені яблука поріжте на тонкі скибочки , змішайте з родзинками, цукром, горіхами, корицею та соком. Покладіть це у тісто. Залишене тісто розправте та поріжте на стрічки. Покладіть їх зверху перехрестивши. Змажте пиріг зверху залишеним яйцем. Пиріг треба достати з форми , коли він ще буде теплим.

Горіховий пиріг (Готова суміш)

Зважайте на вказівки виробника наведені на упаковці , в якій продається суміш для пирога.



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 «Техносервіс» 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, «Евробыттехсервіс»,
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. Ялтинська 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, «Сервіс-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. Перемоги, 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.