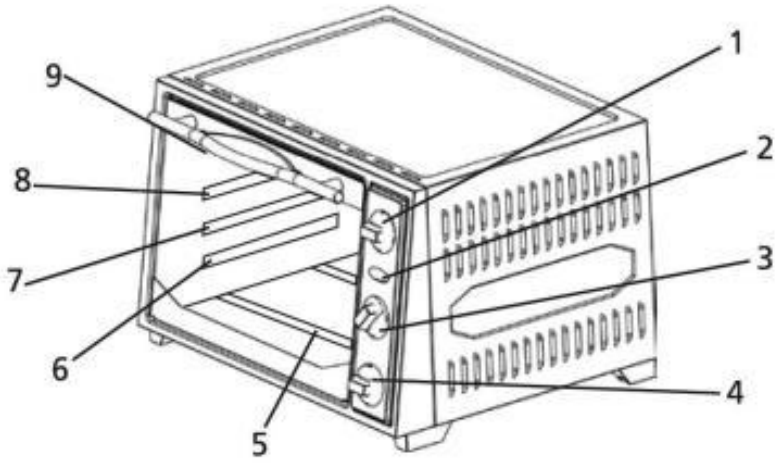
QUALITÄT UND 90 JAHRE KOMPETENZ

Steba GERMANY

Grill Backofen mit Umluft KB 2 U 2

Гриль + пічка з обдування KB 27U2

www.steba.com



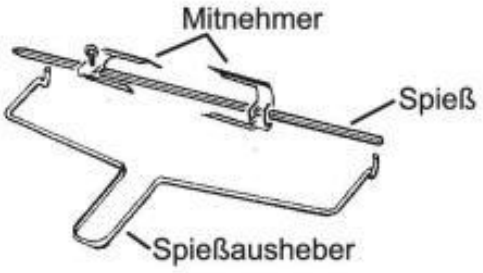
1) Thermostat
2) Kontrollleuchte
3) Schalter
4) 60-Minuten Zeitschaltuhr
5) unterer Heizkörper
6) Einschubhöhe 1
7) Einschubhöhe 2
8) Einschubhöhe 3
9) oberer Heizkörper

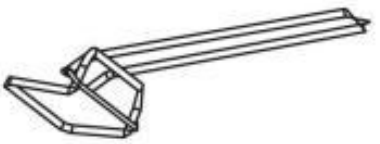
Backform - **Symbol:**

Einschubhöhe

Pfanne - **Symbol:**

Rost - **Symbol:**





Ausheber

Schalterstellung:

Drehspieß mit Oberhitze

Drehspieß mit Ober- und Unterhitze

Drehspieß mit Unterhitze

Off (Aus)

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. Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!

⚠ 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 Fernwirksystem betrieben werden!
Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und 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.
Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.

⚠ **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! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr**!
Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.

Inbetriebnahme des Gerätes

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 0 Min. 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 1-2 einschieben. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen.

Umluft

Die Umluft läuft konstant mit. Durch die Umluft werden die Temperaturen im Gerät gleichmäßig verteilt.

. Backofenbetrieb

Schalter in Stellung bringen und die gewünschte Temparatur einstellen. Die Back zeit mit der Zeitschaltuhr wählen. Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst aufgezogen (auf 60 Min. drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Die Kontroll-Leuchte leuchtet. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, ertönt ein Glockenzeichen und die Lampe erlöscht. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell - es liegt kein Fehler vor.

2. Unterhitze

Soll der Boden von Pizza oder Ähnlichem nach dem Backen etwas knuspriger sein verfährt man wie folgt: Stellen Sie bitte den Schalter von Backofenbetrieb auf Unterhitze und stellen den Thermostat auf 250°C.
Wollen Sie von Anfang an nur mit Unterhitze arbeiten, stellen Sie die Zeitschaltuhr ein (siehe Backofenbetrieb) und stellen den Schalter auf Unterhitze.

. Grillen mit Drehspieß

Schalter in Stellung bringen und den Regler auf 250° stellen. Grillzeit mit Zeitschaltuhr einstellen. Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut. Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt.
Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage.
Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben.

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor er gereinigt oder gewartet wird.
- Lassen Sie kein Wasser auf die Glastüre spritzen, solange sie noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür, die Metallteile und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles gut trocknen.

· Benutzen Sie keine Scheuermittel, säurehaltige 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 Sammelstysteme 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 Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 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:
230 Volt 1500 Watt

	Einschubhöhe	Position	Schalterstellung	Thermostat	Zeit
Apfelkuchen	1			220°	50-60
Apfelstrudel	1			220°	40-45
Braten	2			250°	7+7
Filetsteak	2			250°	7+5
Fischfilet	2			250°	7+8
Frikadellen	2			250°	7+7
Rührkuchen	1			180°	40
Hähnchen	-			250°	60-75
Kalbsleber	1			250°	5+4
Knack Back	1			180°	12-15
Pizza	1	oder		250°	15-20

Bei Verwendung eines Pizzasteins legen Sie diesen auf den Rost und heizen ihn 10 Minuten auf.

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

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 eine 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.

Frikadellen Für 4 Personen

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

Tatar 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 Pfanne legen und garen.

Filetsteak Pro Person 150-200 g Rinderfilet

Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost legen und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Filet englisch (innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten zubereitet 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 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

200 g Rinderfilet, 200 g Schweinefilet, 100 g 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 Würfeln abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksoßen dazu reichen.

Balkanspieße Für 4 Spieße

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

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

Kaukasischer Schaschlik Für 4 Spieße

400 g mageres Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150 g 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 oder Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.

Französisches Hähnchen Für 2 Personen

1 Hähnchen ca 1000 g, etwas Estragon, 50 g 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 Estragonzweig verrühren und das Hähnchen damit 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 Tiefkühltruhe, 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 Butterflöckchen belegen und garen.

Forelle „Müllerin“

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

Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen, abspülen 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

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

berbackenes

Hawaii-Toast Für 4 Personen

Pro Person 1 Scheibe gekochten Schinken (20 g), 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 den Teig: 15 g Hefe, 2 Eßlöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Olivenöl

Für die Soße: 1 Zwiebel, 1/2 Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, 1/2 Teelöffel Basilikum, je 1/2 Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, 1/2 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel Olivenöl

Für den Belag: 250 g Mozarella-Käse, 125 g Salami, 1 kl. Dose Champignons

Die Hefe mit Wasser und 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 Teigkugel 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 mindestens 30 Minuten 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.

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

Kuchen und Gebäck

Gesundheitskuchen

Kastenform 20 cm lang
Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Mehl, 200 g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 1/2 Teel. 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 dazu 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 Kuchen, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20 cm Springform
Teig: 120 a Zucker. 200 g Mehl, 100 g kalte Margarine oder Butter , 1 Prise Salz, 1/2 Ei
Fülle: 600 g sauere Äpfel, 60 g Rosinen, 60 g Zucker. 2 Eßl. gehackte Nüsse, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Zitronensaft
Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

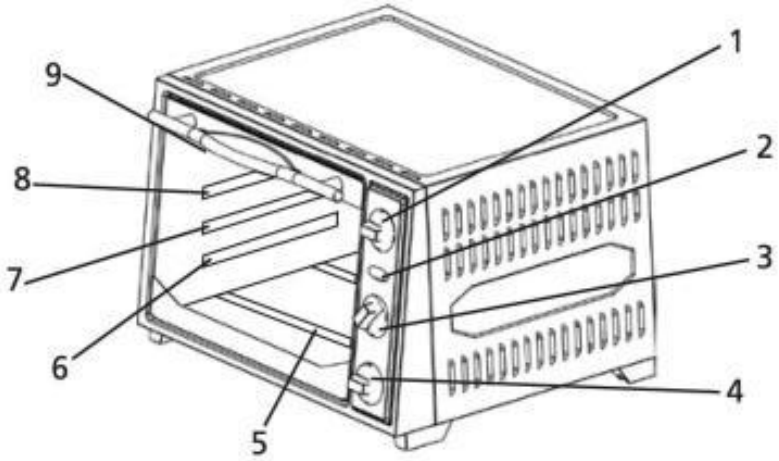
Schälen Sie die Apfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

Aus dem restlichen Teig radeln Sie 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.

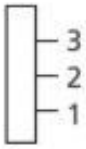
Nusskuchen (Fertigkuchen)

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



1) Термостат
2) Контрольні лампочки
3) Вмикач
4) Часи на 60 хвилин
5) Нижній нагрівальний елемент
6) Ребра висоти 1
7) Ребра висоти 2
8) Ребра висоти 3
9) Верхній нагрівальний елемент

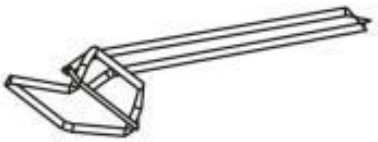
Форма для випікання
- символ:



Ребра висоти

Пательня – символ:

Решітка - символ:



Важіль для виймання

Положення важеля вмикання

Обертання з вмиканням верхнього нагрівального елемента

Обертання з вмиканням нижнього нагрівального елемента

Обертання з вмиканням верхнього та нижнього нагрівального елемента

Вимикання

Гриль + пічка з обдування КВ 27U2

Загальні положення

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайтесь її порад. У разі подальшої передачі приладу іншім 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. Пристрій не може бути використаний як вбудований.

· · не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений. Перевіряйте перед кожним використанням!

- 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 дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування

· · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.

· · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.

· · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.

· · не залишайте нічого на даху пристрою та ніколи не закривайте решітку для 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.

· · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад зміна шнура живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі

· · пристрій стає гарячим, транспортувати його можна тільки коли він охолоне.

· · решітку та пательню можна витягати тільки важелем для виймання

! Перед першим використанням

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

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

Помістіть пристрій на рівну, не чутливу поверхню, і тримайте його принаймні 70 см далі від матеріалів, що спалахують (наприклад, штори). Задня поверхня

пристрою має стояти притиснутою до кухонної стіни.

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. Продукті які містять багато жиру треба ставити на ребра висоти 1-2. По можливості термостат трошки змістити назад.

Обдування

Обдування працює постійно. Таким чином температура розподіляється рівномірно.

1. Випікання

Натисніть вмикач та встановіть необхідну температуру. Час випікання встановіть на часах. Часи є механічним пристроєм. Спочатку заведіть часовий механізм (повернути до позначки 60) потім поставте на бажане значення часу. Загоряться контрольні лампочки. Коли час випікання закінчиться ,буде подано звуковий сигнал та потухнуть лампочки. При випіканні нагрівальні елементи світяться – це є нормальнім явищем.

2. Нижній нагрівальній елемент

Якщо Ви бажаєте щоб з нижньої сторони піца або подібне після випікання мало хрустку скоринку ,треба робити наступне: ввімкніть пристрій на положення нижнього нагрівального елемента та задайте термостату температуру 250 ◦C . Якщо ви бажаєте випікати тільки з використанням нижнього нагрівального елемента, встановіть часи (дивиться випікання) та ввімкніть пристрій на положення нижнього нагрівального елемента.

3. Режим гриль з обертанням

Ввімкніть пристрій на позицію обертання та встановіть температуру 250 ◦C. Встановити час приготування. Закріпіть захват на шампурі. На шампур настромити м'ясо або птицю та закріпити другим захватом. Прослідкуйте,щоб продукти знаходилися посередині шампура. Покласти шампур з продуктами на виймач. Кінці шампура закріпити у отворі пристрою на правій стороні внутрішньої стінки. Інші кінці шампурів покласти на опору. Пательню ставити лише на ребра висоти 1.

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 прости 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.

Сервісній центр по обслуговуванню клієнтів:

Малоймовірно, але якщо Ваш пристрій буде потрібувати сервісного обслуговування , зверніться, будь ласка, за вказаною адресою. У разі надання гарантійного обслуговування ми заберемо пристрій. Пристрій має бути належним чином упакований для транспортування.

Технічні данні: 230 вольт -1500 ватт

	Висота	Позиція	Режим	Термостат	Час
Яблучний пиріг	1			220	50-60
Яблучний	1			220	40-45
струдель					
Печеня	2			250	7+7
Стек	2			250	7+5
Філе риби	2			250	7+8
Фрикадельки	2			250	7+7
Пиріг	1			180	40
Курча				250	60-75
Печінка теляти	1			250	5+4
Печиво	1			180	12-15
Піца	1			250	15-20

При використанні тіста для піци , його слід прогріти на решітці біля 10 хвилин.
! наданий час є загальним і залежить від розміру та ваги продукту (наприклад: 7+7 це після 7 хвилин готування треба додати ще 7 хвилин обробки грилем)

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. Ящо ві 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, папріка, 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 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 стек навпаки не тягнеться за виделкою. Після приготування стек можна посолити та додати перцю. Для покращення смаку стек 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 хвилинах. Інакше шкірка стає дуже темною а м'ясо смакує як підгоріле.

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 вимогає додавання жиру. Готувати рибу треба при високій температурі , щоб скоринка, яка сформується зверху, помогла 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. Додати лимонний сік, сіль.

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 шампіньйонами та шинкою

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 шампіньйонів

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.

Пиріжки та пироги

Пиріг здоров'я

Форма довжиною 20 см

Склад: 200 гр цукру, 200 гр муки, 200 гр масла або маргарину (м'якого), 1 пакетик ванільного цукру, 4 середніх яйця, 1 1\2 чайн.лож. пекарського порошку, 1 щіпка солі.

У чаші змішайте міксером (на максимальній швидкості, біля 5 хвилин) масло,

ванільний цукор та цукор. Додайте яйця , ще раз добре змішайте . Додайте муку, сіль та порошок та ще раз добре перемішайте.
Форму змастіть жиром та мукою. Заповнити форму тістом та поставити на решітку. Випікати пиріг до красивої золотистої корочки.

Яблучний пиріг

Форма довжиною 20 см
Тісто: 120 гр цукору, 200 гр. муки, 100 гр холодного маргарину чи масла, 1 щіпку солі, 1\2 яйця
Наповнювач: 600 гр кислих яблук , 60 гр родзинок, 60 гр. цукору, 2 столові ложки рублених горіхів, 1 чайна ложка кориці, 1 чайна ложка соку лимона
Для змащування: друга частина яйця .
Змішати у чаші всі частини тіста. Тісто залишити у прохолодному місці. Розкатуйте 2\3 тіста у шар близько 1\2 см товщиною. Покладіть шар у змащену форму на дно та стінки.
Змішайте очищені та порізані яблука, родзинки, цукор, горіхи та лимонний сік. Покладіть все у форму . із залишків тіста зробіть полоси. Складіть їх перехресно зверху. Змажте яйцем.
Після випікання пиріг ще теплим витягніть з форми.

Утилізація вироба

Ви можете зберегти навколишнє середовище! Будь ласка, не забувайте про правила безпеки: відправляйте не працюючи 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

Art. Nr. 480-12901 Stand 10/2009

Сервісні центри:

м. Вінниця, вул. Келецкая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградска, 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. Звягильского, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
м. Запоріжжя, вул. Верхняя, 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. Луначарского, 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 И.О», тел.: (044) 5764616
м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Эко Сан"Дашко И.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. Пид Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
м. Львів, вул. Б.Хмельницкого, 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.Хмельницкого, 55 , ФОП «Кушнир»,
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. Петропавливска 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинского, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавский 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.Кобилици, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкасы, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий И.М.», тел.: (0472) 636901,636542
м. Ужгород, вул. Легоцкого 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівска, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568

Steba
GERMANY

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.