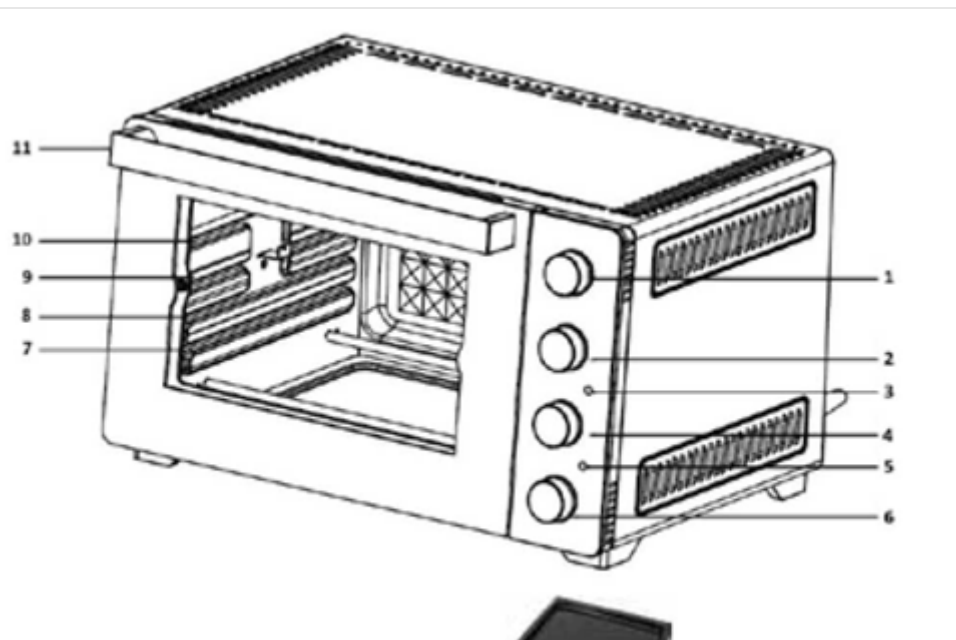




220 – 240В~; 50/60 Гц; 1600Вт

Электрическая печь с грилем KB M35

**Руководство
по эксплуатации
+рецепты**



Противень



Решётка



Вращающийся гриль



Съемник для гриля



Захват для противня

Общие положения

Данное термоизолированное устройство предназначено исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Оно подходит для приготовления на гриле выпечки, запекания и подогрева пищи. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче устройства другим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте устройство в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. очистка).

Указания по безопасности



- **Горячие поверхности!** Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы. Расположите прибор задней стороной на расстоянии 10 см от стены кухни.
- Устройство подключать и включать только согласно указаниям на заводской табличке.
- Устройство не является встраиваемой духовкой и не должно использоваться в качестве таковой.
- Допускается использование только в случае отсутствия повреждений шнура электропитания и устройства. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легко доступной розетке.
- Для отключения вилки от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Вынимайте вилку из розетки после каждого использования или в случае неполадки.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Держите шнур электропитания вдали от горячих деталей.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Храните устройство и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с устройством или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Не храните устройство на открытом воздухе или в сыром помещении.





- Ничего не ставьте на устройство и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- **Запрещается погружать устройство в воду.**
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг устройства.
- Запрещается использование устройства после возникновения неисправности, например, если оно упало или повреждено каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт устройства, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы.
- Транспортировка устройства допускается только после полного охлаждения после его нагрева.
- Используйте устройство только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
- Не обертывайте решетку алюминиевой фольгой (нарушение отвода тепла).
- Не кладите в устройство такие материалы, как бумага, картон, пластик и т. д.
- **Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все детали, кроме нагревательного элемента. Для удаления запаха прогрейте устройство в течение примерно 15 мин.



- **ВНИМАНИЕ! Устройство нагревается до высокой температуры. Опасность ожога!**
- Во время работы температура соприкасающихся поверхностей может быть очень горячей! Установите устройство на ровную, стойкую к повреждениям поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов (например, штор).
- Во время работы выделяется пар. Держите руки и лицо на расстоянии.
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм².
- При использовании комбинированной штепсельной колодки для постоянного тока на 16 А из-за опасности возгорания не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули кабель или не споткнулись о него.
- Если устройство находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.
- **Внимание:** так как капающий вниз жир может легко воспламениться на нагревательном элементе, никогда не готовьте на гриле без сковороды! При извлечении полной сковороды не опрокидывайте жир на нагревательный элемент.
- Для извлечения решетки или сковороды используйте прилагаемую ручку.
- Очищайте устройство после использования.
- Всегда вставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент, а верхний отражатель над верхним нагревательным элементом.

Очистка



- **Внимание! Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора и выньте штекер из розетки.**
 - **Не погружать устройство в воду.**
 - Остатки жира должны удаляться по гигиеническим причинам и из-за опасности возникновения пожара.
 - Не используйте абразивные материалы, спрей для духовки или растворители.
 - Очистите корпус снаружи и изнутри влажной тканью с моющим средством, очистите защитное стекло с помощью средства для мытья стёкол и просушите.
 - Поддон для крошек, верхний отражатель и принадлежности можно промыть в горячей воде, а затем высушить.
- Каждый раз необходимо вставлять поддон для крошек и верхний отражатель.

Рабочее место

Важно: Никогда не ставьте устройство на горячую поверхность (например, на нагревательный элемент электроплиты) или рядом с ней, но используйте его только на ровном, прочном и температуростойком основании. Всегда важно следить за тем, чтобы поблизости не было воспламеняющихся предметов.

Не ставьте устройство на край стола, чтобы его не могли трогать дети или чтобы оно не упало при касании.

Ввод устройства в эксплуатацию

Подключить устройство.

Если таймер установлен, то горит:

- красный индикатор, который показывает, что устройство готово к работе
- постоянно внутреннее освещение

Если установлен термостат, то дополнительно горит:

- световой индикатор температуры

По достижении желаемой температуры световой индикатор температуры мигает. По истечении времени раздается звуковой сигнал, и все индикаторы выключаются.

Важно! Всегда предварительно разогревайте устройство приблизительно 5 минут.

Вначале устройство может слегка дымить. Во избежание контакта с нагревательными элементами не кладите в устройство слишком большие продукты. Готовьте блюда с большим содержанием жира на уровне 2 на решетке для гриля, при этом сковорода должна быть на уровне 1. При необходимости немного поверните термостат в обратную сторону. Всегда вставляйте внизу поддон для крошек.

Таймер:

Устройство работает только в том случае, если установлен таймер. Сначала полностью заведите часы (поверните на 90 минут), а затем верните их на желаемое время. При установке времени следует учитывать время предварительного подогрева в течение 5 минут. Если продукты недостаточно поджаристые, увеличьте время.

По окончании времени устройство выключается и звучит короткий сигнал. Если устройство больше не используется, отключите его от сети и установите переключатели в положение OFF.

Настройки

Einstellungen

Thermostat

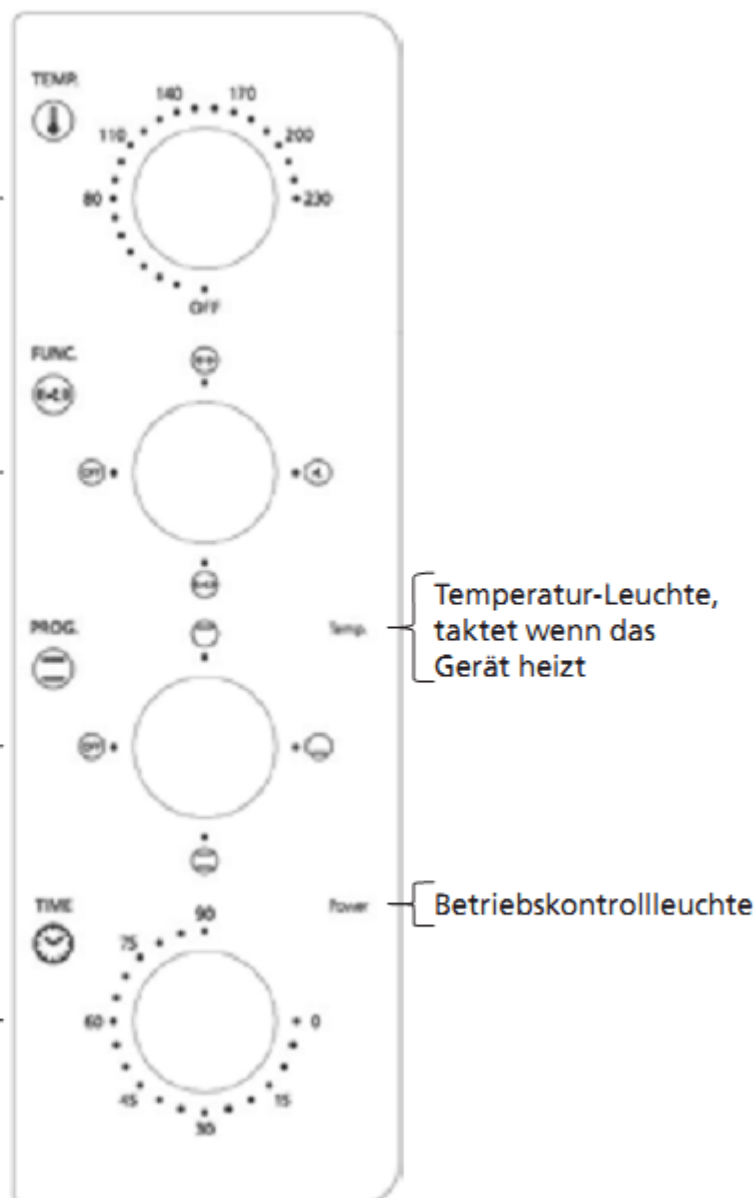
Funktionen zuschaltbar
zu Programmen:

-  Drehspieß
-  Umluft
-  Drehspieß + Umluft

Programme:

-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze

Zeitschaltuhr



1) **Духовка** или +

Для выпекания, варки, жарения тушения, разогрева пищи

Установите время и температуру согласно рецепта. Нагревательные элементы накаляются по-разному. Вентилятор равномерно распределяет температуру внутри устройства.

При конвекции установите термостат на немного более высокую температуру.

2) **Нижний нагрев** или +

Для пиццы, картофеля фри и т. д.

Установите максимальную температуру.

Последние 5 минут готовьте только на нижнем нагреве для образования хрустящей корочки на нижней стороне пиццы.

3) **Размораживание** +

Размораживайте замороженные продукты в сковороде при пониженных температурах.

4) **Верхний нагрев** или +

Для приготовления на гриле колбасок, мяса, запекания до образования румяной корочки

Установите максимальную температуру.

Поставьте сковороду для гриля в нижние пазы, поместите продукты для гриля на решетку для гриля с соответствующим расстоянием до верхнего нагревательного элемента.

Продукты не должны соприкасаться с нагревательным элементом!

5) **Приготовление на гриле с вращающимся грилем** + или +

Для приготовления на гриле птицы, мясного рулета и т. д.

Установите максимальную температуру.

Вставьте сковороду для гриля снизу, чтобы жир мог капать.

Продукты с большим содержанием жира могут брызгаться.

Закрепите одну вилку на шампуре.

Насадите связанное мясо или птицу на шампур, а затем закрепите продукты для гриля второй вилкой.

Следите за тем, чтобы продукты для гриля находились посередине шампура. Положите шампур

с продуктами для гриля на съемник для шампура и вставьте конец шампура в отверстие привода в правой части внутренней стороны корпуса.

Затем положите другой конец шампура на опору.

Для извлечения готового продукта, приготовленного на гриле, используйте съемник для шампура, а также захват для сковороды.



Таблица рецептов

	Высота паза	Установка переключателей	Термостат	Примерное время в минутах
Яблочный пирог	1	 или 	180°	50-60
Яблочный штрудель	1	 или 	180°	40-45
Жаркое на шампуре	2		230°	60
Стейк	3	 или 	230°	7+5 перевернуть
Филе рыбы	2		230°	7+8 перевернуть
Фрикадельки, рубленые котлеты, биточки	3		230°	7+7 перевернуть
Кекс	1	 или 	180°	40
Курятина	1		230°	60-75
Телячья печень	2		230°	5+4
Крекеры + печенье	1		180°	12-15
Пицца	1		230°	15-20

При приготовлении на гриле на решетке всегда ставьте сковороду под нагревательный элемент.

Указанные значения времени являются ориентировочными и зависят от размера и веса продуктов для гриля (например, 7+7 означает, что после 7 минут приготовляемый на гриле продукт следует перевернуть).

Правильная утилизация данного изделия:



Немедленно привести отслужившие свой срок устройства в непригодное для использования состояние.

В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок устройства содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые должны быть переработаны, чтобы не вредить окружающей среде или здоровью человека из-за неконтролируемого удаления мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок устройства через подходящие системы сбора или отправьте устройство на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы из которых состоит устройство.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора.



В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для

полистирола.

Обслуживание клиентов:

Если ваше устройство нуждается в обслуживании, обратитесь в службу технической поддержки по нижеследующему адресу. В гарантийном случае мы приедем, чтобы забрать устройство. Устройство должно быть подготовлено для транспортировки.

При необходимости оплаты устройство будет забрано после осуществления платежа!

Штеба Электрогерете ГмбХ & Ко КГ

Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия

Телефон отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон отдела техобслуживания: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электрооборудования осуществляется только квалифицированным специалистом, так как в результате неправильного ремонта возможны значительные сопутствующие повреждения.

Рецепты

Мясо на гриле

Мясо для гриля не отбивать, просто слегка расплющить, затем вернуть исходную форму. Мясо нельзя прокалывать, иначе сок вытечет, и мясо пересохнет во время жарки.

Если нужно сделать мясо нежным или придать ему другой вкус, его следует поместить в маринад и оставить на длительное время. Замороженные куски мяса сразу выложить в маринад и оставить в нем для размораживания. Перед приготовлением дать маринованному мясу обтечь и хорошо обсушить.

Жареные колбаски

В зависимости от предпочтений Вы можете использовать колбаски из мелкорубленого или крупнорубленого мяса, лучше всего подойдут тонкие колбаски для гриля. Колбаски поместить в горячую воду на несколько минут, пока они не станут плотными на ощупь, затем тщательно просушить чистой тканью. Положить на решетку и поставить в печь.

Котлеты на 4 персоны

150 г соуса тартар, 100 г рубленого мяса, 1 яичный желток, 1/2 средней луковицы, 1/2 пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (по вкусу, можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Тартар и рубленое мясо хорошо перемешать с яичным желтком и размоченной в воде булочкой. Добавить мелкорубленный лук, мелкорубленную петрушку, раздавленный чеснок и масло. Мясную массу сдобрить солью, перцем, паприкой и небольшим количеством мускатного ореха по вкусу и желаемой остроте. Из мясной массы сформировать котлеты, поместить их в сковороду и пожарить.

Стейк

из 150-200 г говяжьего филе на человека Филе с обеих сторон смазать растительным маслом, поместить на решетку и поставить в печь. В зависимости от предпочтений стейк можно приготовить «по- английски» (немного сырой внутри), средней прожарки (нежно-розовый внутри) или полностью прожаренный. Степень прожарки стейка можно проверить нажатием на него вилкой. Если мясо легко продавливается, то стейк еще с кровью, то есть «по- английски». Прожаренный стейк наоборот продавливается не так сильно. После жарки стейк посолить и поперчить. Для вкуса стейк из филе можно смазать сливочным маслом с пряными травами.

Шашлыки

Важно при приготовлении шашлыков из нескольких разных продуктов: ингредиенты нарезать на куски одинаковой величины, чтобы все подрумянилось и приготовилось одновременно.

Шашлыки-ассорти

На 4 шампура

200 г говяжьего филе, 200 свиного филе, 100 г шпика с прослойками мяса, 3 луковицы, 2 стручка паприки, соль, перец, паприка, карри, растительное масло, специальный соус для шашлыков (приобрести в магазине).

Лук нарезать толстыми кружками. Порезанное кубиками одинакового размера мясо насадить на шампуры вперемешку со стручками паприки, кольцами лука и кусочками шпика, смазать растительным маслом. После жарки приправить, подавать с различными соусами для шашлыка.

Шашлыки по-балкански

На 4 шампура

400 г различной свинины (филей, шея), 4 крупных луковицы, 200 г огурцов, 100 г перца чили (консервированного), соль, паприка, черный перец, карри, томатный кетчуп.

Луковицы разрезать на 4 части и слегка пассеровать. Мясо порезать кубиками одинакового размера и насадить на шампуры вперемешку с луком, мелконарезанными огурцами и перцем чили, смазать растительным маслом и пожарить. После жарки приправить смесью пряностей, подавать с томатным кетчупом.

Кавказский шашлык

На 4 шампура: 400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г шпика с прослойками мяса, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль, карри.

Мясо натереть чесноком и порезать кубиками одинакового размера. Шпик порезать на ломтики соответствующего размера, очищенный лук - на четыре части.

Насадить на шампуры вперемешку мясо, четвертинки лука и шпик. Кусочки мяса со всех сторон смазать растительным маслом, пожарить. После жарки посолить и обильно приправить карри.

Птица

По своей природе мясо птицы идеально подходит для жарки излучаемым жаром. Кожа служит защитной оболочкой, под которой мясо готовится в собственном соку.

Важно: птицу можно солить до жарки, так как через кожу сок не вытекает. Мясо будет готово, когда кожа на ножках стянется. При прокалывании должен выделяться прозрачный сок.

Замороженную птицу перед жаркой следует полностью разморозить, потому что только после этого ее можно будет выпотрошить. Маринадом следует смазывать в последние минуты, особенно если он содержит паприку и карри. В противном случае кожа будет слишком темной, а мясо будет иметь вкус слегка подгоревшего.

Имейте в виду, что мясо птицы должно употребляться только в приготовленном виде.

Курица по-французски

На 2 персоны

1 курица весом примерно 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка. Курицу промыть, хорошо просушить и изнутри обильно приправить солью, перцем и паприкой. Масло растопить, смешать с солью и эстрагоном и равномерно смазать курицу.

Рыба

Рыба также прекрасно подходит для жарки излучаемым жаром. Она готовится всего за несколько минут и почти не требует жира.

Рыбу следует готовить на сильном жару, чтобы белок верхних клеточных оболочек сразу свернулся, а нежная рыба осталась сочной внутри.

Для такого способа приготовления особенно хорошо подходит некрупная рыба, например, форель, скумбрия, сельдь, сиг; а также линь, некрупная щука, морской язык, угорь, рыбное филе, ломтики рыбы, камбала, палтус, лосось и рыбные палочки.

Морской окунь или филе сайды

1 упаковка морского окуня или филе сайды глубокой заморозки, лимонный сок, соль, томаты, растительное масло.

Филе рыбы извлечь из упаковки и разморозить. Перед приготовлением сбрызнуть рыбу лимонным соком и слегка посолить. Сковороду смазать маслом. После приготовления подавать со свежими томатами.

Рыбные палочки

Замороженные рыбные палочки выложить на решетку, обложить кусочками сливочного масла и готовить.

Форель а-ля меньер

1 форель на человека (примерно 300 г), лимонный сок, соль, сливочное масло.

Использовать как можно более свежую форель. Форель выпотрошить и обсушить.

Изнутри и снаружи сбрызнуть лимонным соком, немного посолить. По желанию нафаршировать пряными травами.

Форель выложить на решетку и пожарить. Перед подачей филе форели полить небольшим количеством растопленного сливочного масла.

Скумбрия

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло

Для соуса: 2 столовых ложки горчицы, 2 столовых ложки рубленой петрушки

Скумбрию выпотрошить, промыть и обсушить. С каждой стороны сделать по три надреза, снаружи и изнутри сбрызнуть лимонным соком и немного посолить.

Запеченные блюда:

Гавайские тосты

На человека 1 ломтик вареной ветчины (20 г), 1 ломтик ананаса, 1 ломтик сыра

Эмменталь, сливочное масло, 1 ломтик хлеба для тостов.

Поджаренный хлеб смазать сливочным маслом, положить на него ветчину, ананас и сыр.

Тосты выложить на решетку и поместить в печь.

Пицца с шампиньонами и салями

На 4 персоны

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовых ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, примерно 2

Чашки муки, 1/2 чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса: 1 луковица, 1/2 банки очищенных томатов, 1 маленькая банка томатной пасты, 1/2 чайной ложка базилика, по 1/2 чайной ложки майорана, сахара и соли, 1/2 раздавленного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Для начинки: 250 г сыра Моцарелла, 125 г салями, 1 маленькая банка шампиньонов

Смешать дрожжи с водой и сахаром. Накрыть, поставить в теплое место, пока дрожжи не поднимутся и не начнут пениться. В это время просеять муку и соль в миску. В центре муки сделать углубление и поместить в него поднявшиеся дрожжи с остальной водой и растительным маслом. Замесить тесто миксером с помощью крючка для твердого теста. Из теста сформировать шар. Шар обсыпать мукой, завернуть в полотенце и оставить в теплом месте, пока он не увеличится в два раза - это займет примерно 1 час.

Для соуса лук пассеровать в горячем масле до прозрачности. Добавить чеснок, крупнорубленые томаты, томатный сок и томатную пасту, перемешать. Приправить соус остальными ингредиентами и варить на слабом огне не менее 30 минут, прикрыв наполовину крышкой. Соус между тестом и начинкой придаст блюду полноту, сочность и более насыщенный вкус. Его можно использовать для различных вариантов пиццы. Противень смазать небольшим количеством жира или масла, распределить по нему тесто. На тесто выложить соус, сверху - порезанный кубиками сыр Моцарелла, ломтики салями и измельченные грибы. В завершение сбрызнуть пиццу оливковым маслом. Противень поместить в печь

Пироги и выпечка:

Пирог для здорового питания

Прямоугольная форма длиной 30 см

Ингредиенты:

200 г сахара, 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина (мягкого), 1 пакетик Ванильного сахара, 4 средних яйца, 1 1/2 чайной ложки разрыхлителя теста, 1 щепотка соли

Поместить масло, сахар и ванильный сахар в миску и смешивать с помощью ручного миксера (на максимальной скорости) в течение 5 минут до образования пены. По одному добавлять яйца и тщательно перемешать.

Добавить просеянную муку, соль и пекарский порошок и быстро и тщательно все перемешать. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Выложить тесто и поставить на решетку.

Запекать до красивого золотистого цвета.

Яблочный пирог

Разъемная форма диаметром 20 см

Ингредиенты:

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 100 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1/2 яйца. Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовых ложки молотых орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для обмазки: вторая половина яйца

Все ингредиенты для теста поместить в миску и тщательно замесить в гладкое тесто.

Оставить тесто отдыхать в прохладном месте.

Раскатать 2/3 теста до толщины примерно 1/2 см, покрыть им дно и бортики смазанной маслом и посыпанной мукой разъемной формы.

С яблок снять кожуру, порезать их тонкими дольками. Смешать яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком, выложить полученную смесь на тесто.

Из оставшегося теста сформировать полосы, выложить их крест-накрест на пирог.

Смазать пирог остатком яйца.

После выпечки пирог извлечь из формы, пока он еще теплый.