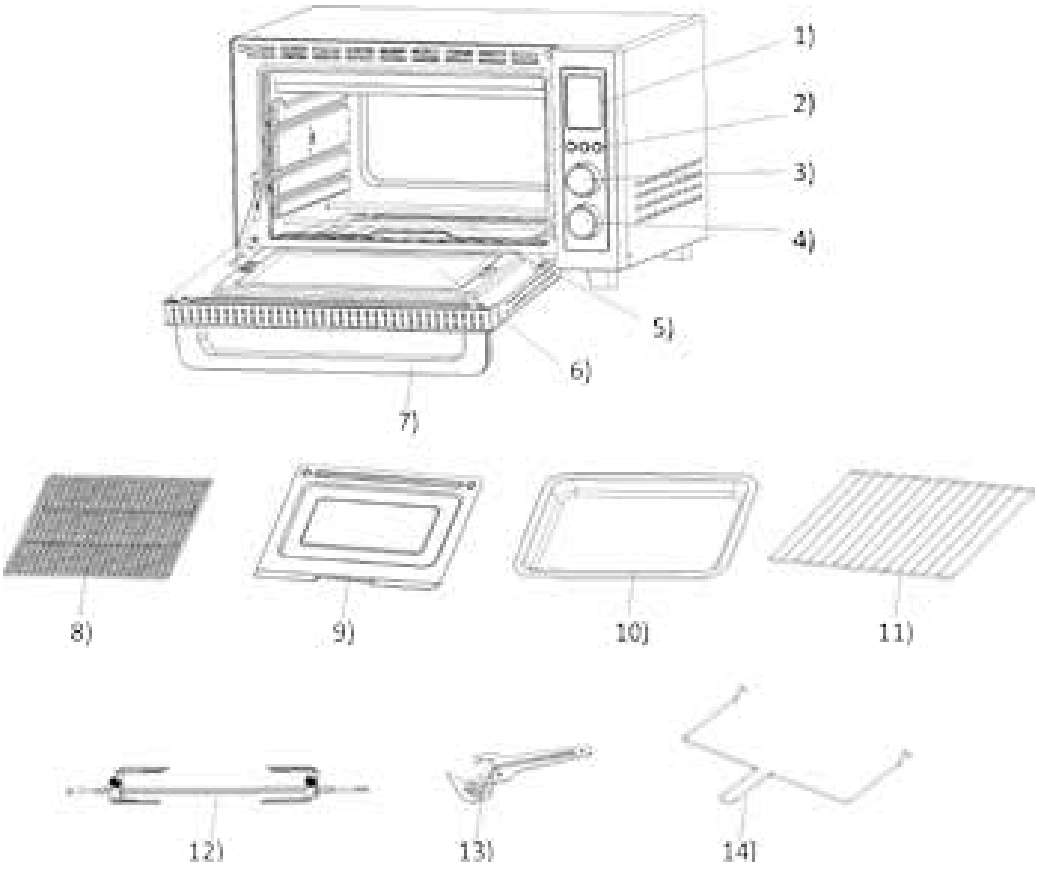


# Мини-печь

# KB E300

## Руководство по эксплуатации

www.steba.com




1. Дисплей
2. Кнопка Старт/ Стоп (Start/ Stop)
3. Функциональный регулятор
4. Температура/Таймер
5. Нагревательный элемент
6. Стеклянная дверца
7. Решетка для жарки/сушки
8. Лоток для крошек
9. Проволочный гриль
10. Противень
11. Решетка
12. Вертел
13. Ручка
14. Ручка вертела

**Нижний уровень:** подходит для сушки, приготовления при низкой температуре, для жарки на вертеле.

**Средний уровень:** для запекания и жарки толстых кусков мяса, сушки, приготовления при низкой температуре, жарки.

**Верхний уровень:** для приготовления запеканок из тонких кусков мяса.

## Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Чистка настоящего руководства).

## Информация по безопасности

-  **Горячая поверхность!** При прикосновении к поверхностям прибора во время работы существует опасность ожога. Установите заднюю часть устройства на расстоянии 10 см от стены.
- Подключайте прибор и используйте его в соответствии со техническими характеристиками, указанными на заводской табличке.
- Данный прибор не пригоден для встраивания.
- Не используйте прибор, если его кабель питания поврежден. Проверяйте кабель питания на наличие повреждений перед каждым использованием.
- Не работайте с прибором влажными руками.
- Подключайте кабель питания только к правильно установленной и легкодоступной розетке.
- Для отключения прибора от сети питания всегда тяните только за вилку и не тяните за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не проводите его таким образом, чтобы он свисал через края и не перегибайте кабель слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых. Упаковочные материалы не являются игрушкой для детей. Чистку и обслуживание прибора запрещается производить детям младше 8 лет. Детям от 8 лет и старше разрешается производить чистку и обслуживание прибора только под контролем со стороны взрослых.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и соединительному кабелю.

- Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором или упаковочным материалом (например, пластиковыми пакетами).
- Прибор запрещается использовать с внешними таймерами либо системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью.
-  Не помещайте ничего на верхнюю часть корпуса прибора и не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- При установке прибора оставляйте свободное пространство как минимум по 10 см с каждой стороны.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, после падения либо иного повреждения.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не так, как описано в настоящем руководстве, а также вследствие ошибок в его эксплуатации.
- Во избежание травм ремонт, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. При проведении ремонта следует использовать только оригинальные запчасти.
- Прибор нагревается во время работы. Перед перемещением прибора всегда давайте ему остыть.
- Используйте прибор только таким образом, как это описано в настоящем руководстве.
- Не следует оборачивать гриль фольгой (накопление тепла).
- Запрещается помещать внутрь прибора какие-либо материалы, например, бумагу, картон, пластик и т. д.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
  о на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
  о для клиентов в гостиницах, мотелях и т.п.;
  о в отелях типа Bed&Breakfast.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все детали, кроме нагревательных элементов, и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор примерно 15 минут для того, чтобы устранить запах новизны.
-  **Внимание! Корпус и стекло нагреваются. Опасность ожога!** Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и соблюдайте безопасное расстояние не менее как минимум 70 см до горючих материалов.
- Во время работы прибора возможен выход из него горячего пара. Держите лицо и руки вдали от прибора.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм². Кабель всегда следует разматывать.
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не смогут потянуть за кабель питания прибора или споткнуться об него.

- Прибор следует отключать от сети питания, если он не находится под присмотром, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- **Внимание**: капающий жир может легко воспламенить нагревательный элемент, никогда не готовьте на гриле без поддона! При снятии полного поддона не допускайте попадания масла на нагревательный элемент.
- Используйте прилагаемую ручку для того, чтобы снять решетку и противень.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда устанавливайте лоток для крошек под нижний нагревательный элемент.
- **Гигиена**: всегда своевременно производите очистку прибора во избежание образования бактерий и плесени.

## Чистка

-  **Внимание! Перед очисткой прибора вытащите вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.**
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Остатки жира следует удалять из соображений гигиены и противопожарной безопасности.
- При очистке прибора не используйте абразивные материалы, аэрозоли для духовки или растворители.
- Очищайте корпус прибора и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством, а стекло очищайте средством для чистки стекол. После очистки прибора тщательно просушите его.
- Лоток для крошек и аксессуары можно промывать в горячей воде, а затем тщательно высушивать. После сушки установите его на место.

## Рабочее место

**Важно:**

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.



Верхний нагрев



Нижний нагрев



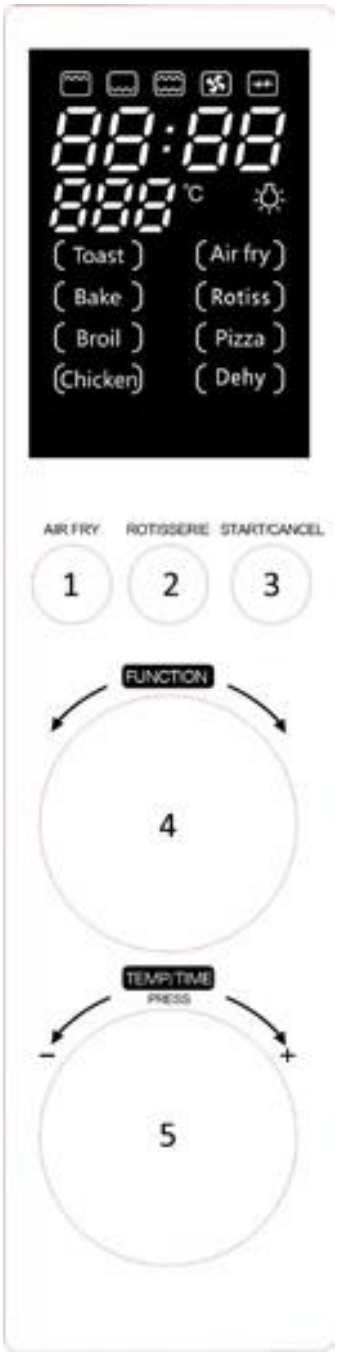
Верхний и нижний нагрев



Конвекция



Вертел




## Настройки

1. Жарка на гриле

2. Жарка на вертеле

3. Старт/Стоп (Start/Stop)

4. Настройка программ

Вы можете выбрать базовую программу, поворачивая регулятор. Запуск программы производится с помощью кнопки Старт/Стоп (Start/Stop).

5. Температура/Таймер (Temperature/Timer)

Температуру и время работы базовой программы можно изменить с помощью регулятора.

Используя регулятор, выберите температуру от 70 до 230°C. Нажмите кнопку 5. Регулятор можно использовать для выбора времени в диапазоне от 1 до 99 минут или для сушки - от 1 до 24 часов. Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop).

**Подсказки:**

- Для экономии энергии **внутренняя подсветка** прибора включается через 1 минуту после выбора программы, а также до и после окончания времени работы по таймеру.
- **Вентилятор** прибора работает в течение 5 минут после окончания программы.
- **Предварительный нагрев:** прибор требует предварительного нагрева только при использовании программы Конвекция (Air Fry). При выборе данной программы на дисплее загорается значок Pre. Если нужная температура будет достигнута через 5 минут, на дисплее загорится время. Только теперь следует поместить в прибор продукты. При использовании других программ продукты можно помещать в холодный прибор.

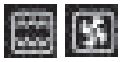
| Программа | Настройки по умолчанию | | Изменяемые параметры | | | | | | | Возможность изменения во время использования | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Темп °C | Время | Время | Темп °C |  |  |  |  | **Предв. нагрев** | Время | Темп °C |
| Тост | 230 | 4 | 1 – 6 | 230 | **P** | **P** | - | - | - | - | - |
| Конвекция | 200 | 20 мин | 1 – 90 мин | 70 – 200 | **P** | **P** | - | **P** | Предв. 5 мин | **P** | **P** |
| Выпечка | 180 | 30 | 1 – 90 мин | 70 – 230 | **P** | **P** | - | - | - | **P** | **P** |
| Вертел | 200 | 40 мин | 1 – 90 мин | 70 – 230 | **P** | **P** | **P** | - | - | **P** | **P** |
| Жарка | 230 | 30 мин | 1 – 90 мин | 230 | **P** | **P** | - | - | - | **P** | - |
| Пицца | 200 | 18 мин | 1 – 90 мин | 70 – 230 | **P** | **P** | - | - | - | **P** | **P** |
| Курица | 200 | 60 мин | 1 90 мин | 70 – 200 | **P** | - | **P** | - | - | **P** | **P** |
| Сушка | 60 | 12 ч | 1 – 24 ч | 30 – 80 | **P** | - | - | - | - | **P** | **P** |

## Начало работы

**Тост (Toast) - приготовление тостов**

- Для приготовления 4-6 ломтиков тостов, хрустящих булочек, маффинов и т. д.
- Поместите решетку с продуктами на средний уровень.
- С помощью переключателя программ (4) выберите программу Тост (Toast). На дисплее замигает степень прожарки 04 и замигает значок . Начните выполнение программы, нажав на кнопку Старт/Стоп (Start/Stop).
- **Изменение степени прожарки:** Вы можете выбрать степень прожарки в диапазоне от 1 до 6 с помощью регулятора Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5). После этого следует снова нажать на кнопку Старт/Стоп (Start/Stop).
-  Опасность возгорания: не кладите в прибор сушеные тосты и тосты на уровне 6!
- После звукового сигнала выньте продукты из духовки.

**Конвекция (Air Fry)**

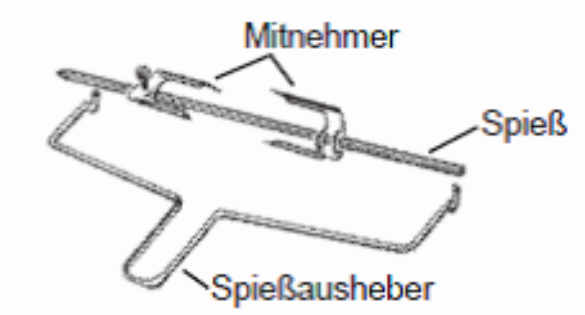
- Для приготовления картофеля фри, куриных частей, готовых блюд и т. д.
- Нажмите кнопку Конвекция (Air Fry) (1) или выберите базовую программу с помощью переключателя программ.
- Параметры базовой программы: 20 мин, 200°C. 
- **Изменение настроек**: регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора температуры в диапазоне от 70 до 200°C. Снова нажмите регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) для того, чтобы выбрать время в диапазоне от 1 до 90 минут.
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop). Время предварительного нагрева Pre будет отображаться на дисплее в течение примерно 5 минут.
- Разложите продукты на решетке для жарки (мелкие кусочки, например, картофель фри) или на решетке для гриля (большие куски).
- Прибор предварительно должен прогреться!
- По достижении температуры прибор издаст 3 звуковых сигнала, и начнется обратный отсчет установленного времени. Продукты можно размещать в приборе на среднем уровне. Всегда устанавливайте противень на самом нижнем уровне.
- После звукового сигнала выньте продукты из духовки.

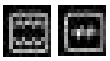
**Выпечка (Bake)**

- Для приготовления тортов и пирожных.
- Поместите продукты на решетку или решетку для жарки и поставьте их на средний уровень полки в прибор.
- С помощью переключателя программ выберите базовую программу (4).
- Параметры базовой программы: 30 мин, 180°C. 
- **Изменение настроек:** регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора температуры в диапазоне от 70 до 230°C. Для выбора времени в диапазоне от 1 до 90 минут используйте регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для запуска программы.
- Начнется обратный отсчет установленного времени.

**Приготовление на гриле (Rotisserie)**

- Для жарки птицы на вертеле.
- Закрепите вилку для гриля на вертеле. Выложите на вертел связанное мясо или птицу и зафиксируйте второй вилкой для гриля. Следите за тем, чтобы мясо находилось посередине вертела. Поместите вертел с мясом на ручку и вставьте верх вертела в отверстие мотора вертела с правой стороны внутренней части корпуса. Затем поместите другую сторону вертела на держатель.




- Всегда устанавливайте противень на самый нижний уровень.
- Нажмите кнопку Вертел (Rotisserie) (2) или выберите базовую программу с помощью переключателя программ.
- Параметры базовой программы: 40 мин, 200°C. 
- **Изменение настроек:** регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора температуры в диапазоне от 70 до 230°C. Для выбора времени в диапазоне от 1 до 90 минут используйте регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) .
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для запуска программы.
- Начнется обратный отсчет установленного времени.
- Используйте ручку для того, чтобы вынуть готовое блюдо из прибора.

**Жарка (Broil)**

- Для жарки тонких стейков, гамбургеров, колбас и запекания.
- Поместите продукты на решетку или решетку для жарки и установите их на верхний или средний уровень. Всегда устанавливайте противень на самом нижнем уровне.
- Выберите базовую программу с помощью переключателя программ (4).
- Параметры базовой программы: 30 мин, 230 ° C. 
- **Изменение настроек:** регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора времени в диапазоне от 1 до 90 минут.
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для запуска программы.
- Начнется обратный отсчет установленного времени.
-  Опасность возгорания**:** необходимо соблюдать процесс приготовления на гриле на верхнем уровне.
  Пища не должна касаться нагревательного элемента. Не готовьте продукты с высоким содержанием жира на верхнем уровне.

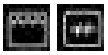
**Пицца (Pizza)**

- Положите пиццу на решетку на среднем уровне.
- Выберите базовую программу с помощью переключателя программ (4).
- Базовая программа: 18 мин, 200°C. 
- **Изменение настроек**: регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора температуры в диапазоне от 70 до 230°C. Для выбора времени

в диапазоне от 1 до 90 минут используйте регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) .

- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для запуска программы.
- Начнется обратный отсчет установленного времени.
- Примечание: время и температура приготовления зависят от различных факторов, таких как, например, свежая или замороженная пицца готовится, ее толщина, начинка и т.д. и должны выбираться индивидуально.

**Курица (Chicken)**

- Программа аналогична приготовлению на гриле, но с использованием максимального нагрева.
- Базовая программа: 60 мин, 200°C. 

**Сушка (Dehydration)**

- Для размораживания или сушки продуктов.
- Разложите продукты на решетке для сушки или решетке (более крупные куски) и поместите в прибор:
- Температура на разных уровнях немного отличается. Самая высокая температура на верхнем уровне.
- Выберите базовую программу с помощью переключателя программ (4).
- Базовая программа: 12 часов, 60°C. 
- **Изменение настроек**: Регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) может использоваться для выбора температуры в диапазоне от 30 до 80°C. Для выбора времени в диапазоне от 60 минут до 24 часов используйте регулятор Температура/Таймер (Temperature/Timer) (5) .
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для запуска программы.
- Начнется обратный отсчет установленного времени.
- Если для сушки используется несколько решеток, их положение на уровнях следует изменить по истечении половины времени приготовления.

**Приготовление**

Качество сушеных продуктов не уступает сырым. Поэтому используйте только вымытые и свежие фрукты и овощи. Пожалуйста, не используйте перезрелые фрукты и овощи! Перед сушкой удалите из них сердцевины, стебли и все косточки. Не очищайте фрукты от кожуры.

Разрежьте продукты на равные части - тонкие ломтики сохнут быстрее. Для того, чтобы избежать обесцвечивания при сушке, смажьте фрукты лимонным соком. Положите продукты на противень разрезанной стороной вверх - продукты нельзя накладывать друг на друга, а расстояние между кусочками следует выбирать таким образом, чтобы воздух мог циркулировать в достаточной степени.

Поскольку разные виды продуктов сохнут по-разному, кладите на один противень фрукты или овощи одного либо аналогичного сорта. Готовый лоток с высушенными продуктами можно

вынуть в процессе сушки, а также можно добавить новый лоток. Овощи с твердой структурой перед сушкой следует бланшировать в течение 2 минут в горячей воде.

## Травы

| | Температура | Время |
|---|---|---|
| Базилик, чабрец, крапива двудомная, эстрагон, любисток, майоран, орегано, петрушка, шалфей, тимьян | 60°C | 4-6 часов |

## Цветы

| | Температура | Время |
|---|---|---|
| Бузина | 60°C | 4-6 часов |
| Лаванда | 60°C | 4-6 часов |
| Ромашка | 60°C | 4-6 часов |
| Бархатцы | 60°C | 4-6 часов |

## Фрукты (удалить косточки, сердцевины и ножки)

| | Температура | Время |
|---|---|---|
| Яблоко, нарезанное ломтиками (2-4 мм) | 70°C | 8-10 часов |
| Груша, нарезанная | 70°C | 5-6 часов |
| Абрикос без косточек / четвертинки | 70°C | 14-15 часов (кожурой вниз) |
| Слива без косточек / четвертинками | 70°C | 14-15 часов (кожурой вниз) |
| Персики без косточек / без косточек | 70°C | 16-18 часов (кожурой книзу) |
| Апельсин, нарезанный (6 мм) | 65°C | 6-8 часов |
| Лимон, нарезанный (3 мм) | 65°C | 6-8 часов |
| Банан, нарезанный (3 мм) | 70°C | 10-12 часов |

## Овощи

| | Температура | Время |
|---|---|---|
| Цуккини, нарезанные (3-4 мм) | 65°C | 6-8 часов |
| Тыква, полосками (3-4 мм) | 65°C | 6-8 часов |
| Перец, полосатый (3-4 мм) | 65°C | 6-8 часов |
| Помидоры, разрезанные на четвертинки (3-4 мм) | 65°C | 6-8 часов (кожурой книзу) |
| Лук, нарезанный (5 мм) | 60°C | 6-8 часов |
| Лук-порей, нарезанный (10 мм) | 70°C | 3-4 часов |
| Морковь, нарезанная (5 мм) | 70°C | 4-5 часов |
| Сельдерей, нарезанный кубиками (5 мм) | 70°C | 5-6 часов |
| Грибы, нарезанные (5-6 мм) | 55°C | 6-8 часов, не мыть |

- ⚠ Результат сушки зависит от толщины ломтиков (должна быть от 2 до 4 мм) и их влажности.
- Указанные значения температуры и времени являются приблизительными и в некоторых случаях могут значительно меняться.

- Качество и состояние сушеных продуктов должно быть следующим:
  Травы/цветы = рассыпчатые
  Фрукты = гибкие
  Овощи = гибкие/рассыпчатые

## Проблемы и способы их решения

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за покупку данного прибора STEBA. Приведенная ниже таблица поможет Вам в решении проблем, которые могут возникнуть при пользовании прибором. Для многих проблем существует простое решение, потому что не все, что кажется серьезной неисправностью, ею является. Перед там, как обращаться в службу поддержки, пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей.

| Проблема | Причина | Возможное решение |
|---|---|---|
| Прибор не работает | Прибор не подключен к сети<br>Предохранитель | · Подключите прибор к сети.<br>· Проверьте предохранитель |
| Код ошибки “E1” или “E2” | Прибор перегрелся | · Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть<br>· Свяжитесь с авторизованной сервисной службой |

# РЕЦЕПТЫ

## Блюда для плоского гриля

**Мясо для приготовления на гриле не следует отбивать, его следует слегка прижимать. После этого форма мяса должна вернуться к первоначальной. Ни в коем случае не следует прокалывать мясо, поскольку в противном случае из него может вытечь сок и мясо получится сухим.**

Как только мясо станет более нежным или приобретет другой вкус, его следует на некоторое время поместить в маринад. Замороженное мясо можно поместить в маринад и разморозить в нем. Перед приготовлением на гриле маринад необходимо удалить кухонным полотенцем.

### Сосиски на гриле

На гриле Вы можете готовить разные сорта сосисок и колбасок. Для достижения наилучшего результата следует использовать более тонкие колбаски или сосиски. Сырые колбаски или сосиски для гриля следует опустить в горячую воду до тех пор, пока их оболочка не станет более плотной. Затем ее следует просушить кухонным полотенцем. Далее выложите сосиски или колбаски на решетку и установите в прибор.

## Плоские тефтели на 4 персоны

150 г тартара, 100 г фарша, 1 яичный желток, ½ луковицы среднего размера, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Замочите булочку в воде. Смешайте ее с тартаром, мясным фаршем и яичным желтком. Затем добавьте нарезанный лук, мелко нарезанную петрушку, прессованный чеснок и растительное масло. Приправьте мясо солью, перцем, паприкой и мускатным орехом. Приправы и пряности добавляйте по своему вкусу. Сформируйте тефтели. Выложите их в форму для запекания и запекайте на гриле.

## Стейк филе

Из расчета 150-200 г на человека.

Филе следует натереть растительным маслом с двух сторон. Поместите стейк на решетку и поместите в духовку. По истечении половины от времени приготовления переверните его. Вы можете сделать стейк разной степени прожарки (слабой, средней либо сильной).

Проверить степень прожарки можно, надавив вилкой на мясо. Если мясо можно легко отжать, это стейк слабой прожарки. Хорошо прожаренный стейк отжать сложнее. После окончания приготовления посолите и поперчите мясо. Для достижения наилучшего вкуса можно добавить к мясу сливочное масло, приправленное травами.

## Шашлык

Важное примечание: для получения равномерной прожарки все ингредиенты следует нарезать на куски одинакового размера.

## Шашлык микс

В расчете на 4 шампура.

200 г филе говядины, 200 г филе свинины, 100 г толстого бекона, 3 луковицы, 2 болгарских перца, соль, перец, паприка в порошке, карри, масло, соус для шашлыка (магазинный).

Нарежьте лук толстыми ломтиками, а мясо - кубиками одинакового размера. Наколите мясо, смешанное с кусочками болгарского перца, ломтиками лука и беконом, на шампуры и смажьте их растительным маслом. После приготовления на гриле шашлык можно приправить по своему вкусу и подавать с разными соусами.

## Шашлык по-балкански

В расчете на 4 шампура.

400 г свинины, 4 крупных луковицы, 200 г маринованных огурцов, 100 г маринованных пеперони, соль, перец, паприка в порошке, карри, томатный кетчуп.

Нарежьте лук четвертинками, а затем немного потушите. Мясо нарежьте на кусочки одинакового размера, а затем наколите на шампуры, чередуя с луком, нарезанными огурцами и пеперони. После приготовления на гриле шашлык можно приправить по своему вкусу и подавать с кетчупом.

## Шашлык по-кавказски

В расчете на 4 шампура.

400 г мяса ягненка (нежирного), 1 зубчик чеснока, 100-150 г толстого бекона, 3 крупные луковицы, масло, соль, карри.

Натрите мясо зубчиками чеснока и нарежьте на кусочки одинакового размера. Нарежьте лук на четвертинки, а бекон – на дольки. Наколите мясо и другие ингредиенты должны быть на шампуры. Перед приготовлением на гриле смажьте шампуры растительным маслом. После приготовления на гриле приправьте мясо солью и карри.

## Домашняя птица

Птица отлично подходит для приготовления с инфракрасным нагревом. Кожа птицы действует как защита, под которой мясо наполняется жиром.

**Важно:** перед приготовлением на гриле птицу разрешается посолить, поскольку кожа защитит мясо от обезвоживания. Мясо птицы считается готовым, когда кожица легко снимается с концов голени.  При проколе вытекающий сок должен быть прозрачным.

Замороженную птицу перед приготовлением на гриле следует полностью разморозить. Перед приготовлением на гриле из птицы следует удалить все потроха. В случае, если маринад содержит перец в порошке или карри, птицу следует замариновать с помощью кухонной щетки незадолго до завершения процесса приготовления на гриле, в противном случае кожа потемнеет и может появиться горький аромат.

Важно употреблять мясо птицы только тогда, когда оно полностью приготовлено.

## Курица по-французски

В расчете на 2 человек.

1 курица ок. 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка в порошке.

Курицу следует промыть, а затем полностью высушить бумажным полотенцем. Приправьте курицу достаточным количеством соли, перца и порошка паприки. Растопите масло, смешайте его с эстрагоном и равномерно нанесите смесь на курицу.

## Рыбы

Рыба отлично подходит для приготовления с использованием инфракрасного излучения. Она будет готовиться достаточно быстро и не будет содержать много жира.

Готовьте рыбу при сильном нагреве для того, чтобы белок в клетках свертывался быстро, а нежное мясо оставалось сочным. Для подобного способа приготовления лучше подходят более мелкие сорта рыбы, такие как форель, скумбрия, сельдь, линь, щука, угорь, палтус, лосось.

## Золотой окунь или минтай

1 упаковка замороженного филе золотого окуня или минтая, лимонный сок, соль, помидор, растительное масло.

Выньте филе из упаковки и разморозьте. Добавьте к рыбе небольшое количество лимонного сока и немного посолите. Налейте немного масла в форму для запекания. После приготовления на гриле добавьте немного помидоров для украшения.

## Рыбные палочки

Положите палочки на решетку для гриля. Добавьте на них немного сливочного масла и готовьте.

## Форель по-миллеровски

1 форель (около 300 г) в расчете на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для достижения наилучших результатов используйте свежую форель. Удалите из рыбы внутренности, промойте и высушите. Налейте в рыбу и сверху на нее небольшое количество лимонного сока и немного посолите. Некоторые травы можно добавить внутрь рыбы.

Положите форель на решетку и готовьте.  При подаче на стол полейте рыбу топленым маслом.

## Скумбрия

1 скумбрия в расчете на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для соуса: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки измельченной петрушки.

Удалите из скумбрии кишечник, вымойте и просушите ее. Сделайте на рыбе диагональные надрезы -  по 3 с каждой стороны. Затем добавьте внутрь рыбы немного соли и лимонного сока и обмажьте ее сверху. Поместите внутрь рыбы соус. Положите рыбу на решетку и готовьте.

## Приготовление тостов

## Гавайский тост

В расчете на 1 тост: 1 ломтик ветчины (около 20 г), 1 ломтик ананаса, 1 ломтик плавящегося сыра, 1 кусок хлеба для приготовления тостов.

Перед тем, как положить на хлеб ингредиенты, его следует поджарить. Затем смажьте тост сливочным маслом и положите на него ветчину, затем ананас и сыр. После этого тост следует выложить на решетку и поставить в прибор.

## Пицца с грибами и салями

В расчете на 4 человека.

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, 2 стакана муки, ½ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для соуса: 1 луковица, ½ банки помидоров без кожуры, 1 небольшая банка томатной пасты, ½ чайной ложки базилика, ½ чайной ложки орегано, сахар и соль, ½ зубчика измельченного чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для начинки: 250 г сыра Моцарелла, 125 г нарезанной салями, 1 небольшая банка нарезанных грибов.

Смешайте дрожжи с водой и сахаром. Поместите смесь в теплое место и накройте ее тканью. Подождите, пока дрожжи не начнут плавать над водой. Тем временем просейте в миске муку и соль. Сделайте углубление в середине муки и влейте в него дрожжи с водой и маслом. Затем полностью перемешайте полученную смесь с использованием крюка для теста. Сформируйте из получившегося теста шар. Насыпьте на него немного муки, положите на тряпку и поставьте в теплое место. Подождите, пока теста не станет примерно в два раза больше (примерно 1 час).

Поджарьте лук на сковороде до полупрозрачности. Добавьте к нему чеснок, помидоры и томатную пасту, затем перемешайте.  Далее добавьте остальные ингредиенты для соуса и готовьте под крышкой приблизительно 30 минут на слабом огне. Соус между тестом и начинкой сделает пиццу сочнее и насыщеннее. Его можно использовать для самых разных видов пиццы.

Смажьте форму маслом и равномерно распределите по ней тесто. Выложите на тесто соус. Поместите  на пиццу начинку и добавьте несколько капель масла. Поместите пиццу в духовку.

## Выпечка

## Базовый рецепт

В расчете на прямоугольную форму для выпечки (около 30 см).

200 г сахара, 200 г муки, 200 г мягкого маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 небольшой пакетик ванильного сахара, 4 яйца среднего размера, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя.

Добавьте в миску масло, сахар и ванильный сахар. Перемешивайте миксером на самом высоком уровне примерно 5 минут, до тех пор, пока смесь не станет пенистой. Добавьте яйца и снова тщательно перемешайте. Затем просейте через сито в миску муку, добавьте разрыхлитель и соль, быстро и тщательно перемешайте. Смажьте сливочным или растительным маслом внутренние стенки формы для выпечки и посыпьте их мукой. Выложите тесто в форму и поместите форму на решетку. Выпекайте до тех пор, пока корочка не станет золотистой.

## Яблочный пирог

В расчете на пружинную форму (около 20 см).

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 200 г холодного маргарина или масла, 1 щепотка соли, 1 небольшой пакет ванильного сахара, 1/4 яйца.

Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовые ложки измельченных орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока.

Глазурь: оставшиеся яйца используются для теста.

Выложите все ингредиенты для теста в миску и тщательно вымесите до однородной массы. Поместите тесто на некоторое время в прохладное место. Смажьте дно и внутреннюю стенку формы сливочным маслом и присыпьте мукой. Раскатайте 2/3 теста до толщины примерно ½ см и положите его на дно и бока формы.

Очистите яблоки и нарежьте их тонкими ломтиками. Смешайте яблоки с изюмом, сахаром, корицей и лимонным соком и выложите их в форму.

Оставшееся тесто раскатайте и нарежьте полосками. Выложите полоски крестиком на пирог. Используйте кулинарную кисточку для того, чтобы нанести глазурь на полоски.

После выпечки пирог следует вынуть из формы, пока он еще теплый.

## Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

**Утилизация упаковки:** Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.




Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

## Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

**STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

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

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: http://www.steba.com

## Гарантия

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Поврежденный прибор будет отремонтирован в том случае, если при его использовании по назначению был выявлен заводской брак, о котором нам было сообщено сразу после обнаружения и в течение гарантийного периода после доставки пользователю, в соответствии со следующими условиями. Для подтверждения Вашей претензии необходимо приложить оригинал товарного чека с датой покупки товара.

Гарантия не распространяется на случаи, возникшие вследствие незначительных потерь в качестве, которые не имеют отношения к стоимости и удобству пользования прибором, а также в случае повреждения, вызванного анормальными условиями окружающей среды. Гарантийные обязательства распространяются исключительно на те дефекты, которые связаны с браком материала или производственными дефектами. Дефекты, признанные нами подлежащими гарантии, устраняются путем замены дефектных деталей на рабочие.

Гарантийные обязательства не распространяется:

• Обычный износ прибора при использовании.

• Повреждение покрытия прибора в результате использования.

• Разбитое стекло.

• Неправильное использование, например перегрузку или использование аксессуаров, не авторизованных производителем для данной модели.

• Повреждения, вызванные внешними воздействиями, применением силы или посторонними предметами.

• Повреждения, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации, например, при неправильного сетевого напряжения.

Приборы, в отношении которых заявлен дефект со ссылкой на настоящую гарантию, должны быть надлежащим образом упакованы, очищены и отправлены нам с указанием дефекта и доказательством факта покупки. Замененные детали становятся нашей собственностью. Гарантийные обязательства теряют свою силу в случае, если ремонт прибора и вмешательство в его конструкцию были выполнены третьими лицами независимо от того, основана ли жалоба на данном дефекте.  Проведение услуг по гарантии не приводят к продлению гарантийного срока и не начинает новый гарантийный период. Гарантийный срок на установленные запчасти заканчивается одновременно с гарантийным сроком на весь прибор.

В случае, если дефект не может быть устранен, или, если улучшение отклонено нами или необоснованно отложено, по запросу конечного потребителя в течение установленного законом гарантийного срока с даты покупки или доставки будет произведена либо бесплатная замена, либо возмещена стоимость прибора.

Дальнейшие претензии, в частности, возмещения ущерба, причиненного вне устройства, исключаются.