



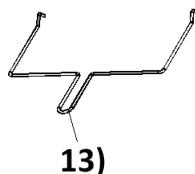
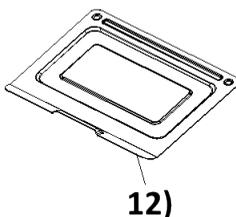
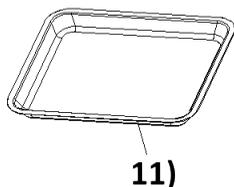
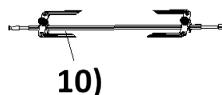
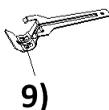
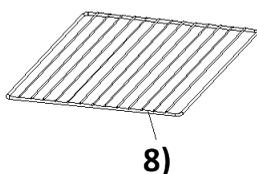
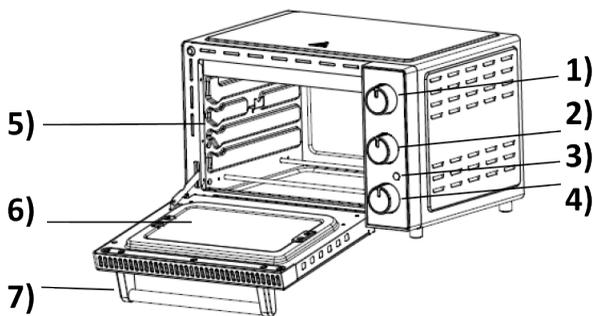
**Steba**   
GERMANY



220-240 V~; 50-60 HZ; 1500W

## Мини-печь с грилем KB 224

Инструкция по эксплуатации



- 1. Регулятор температуры
- 2. Выбор функции
- 3. Световой индикатор
- 4. Таймер
- 5. Уровни для противня
- 6. Стеклопанель двери
- 7. Ручка дверцы
- 8. Решетка гриль
- 9. Ручка противня
- 10. Вертел
- 11. Противень для выпечки
- 12. Поддон для крошек
- 13. Ручка для вертела

**Нижний уровень:**

для приготовления при низкой температуре установите уровень противня для запекания на гриле

**Средний уровень:**

для запекания и приготовления на гриле толстых кусков мяса, приготовления при низких температурах

**Верхний уровень:**

для приготовления тонких кусочков мяса на гриле и запекания в духовке

## Общие указания

Данный прибор предназначен только для бытового использования и внутри помещений и не должен использоваться в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и храните его в надежном месте. При передаче прибора другому лицу руководство по эксплуатации следует передать и этому лицу. Используйте прибор только в соответствии с инструкцией по эксплуатации и обращайтесь внимание на указания по технике безопасности. Мы не несем ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации. Удалите всю упаковку и наклейки (за исключением заводской таблички). Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка).

## Информация по безопасности



• **Горячая поверхность!** При прикосновении к поверхности во время работы существует опасность обжечься. Расположите заднюю панель прибора на расстоянии 10 см от кухонной стены.

- Подключайте и эксплуатируйте прибор в соответствии со спецификациями, указанными на заводской табличке.
- Не используйте, если сетевой шнур поврежден. Проверяйте перед каждым использованием.
- Не включайте вилку в розетку мокрыми руками.
- Подключайте вилку сетевого шнура только к правильно установленной и легкодоступной розетке.
- Чтобы вынуть вилку из розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните за шнур. Не перетягивайте его за края и не перегибайте слишком сильно.
- Держите шнур подальше от горячих частей.



Прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта/знаний при условии, что они ознакомлены или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны использовать упаковку в качестве игрушки.

### Чистка и обслуживание

- Дети в возрасте до 8 лет и старше не должны выполнять техническое обслуживание под присмотром.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору и соединительному кабелю.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором или упаковочными материалами (например, пластиковыми пакетами).

- Запрещается управлять прибором с помощью таймера или отдельного пульта дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
- Не оставляйте прибор на улице или во влажных помещениях.



Никогда ничего не кладите на устройство и не закрывайте вентиляционные отверстия

- **Никогда не погружайте устройство в воду.**
- Оставьте вокруг устройства пространство примерно в 10 см.
- Никогда не используйте устройство после неисправности, например, если оно вышло из строя или было повреждено каким-либо другим образом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора не по назначению или допущенной ошибки в обращении с ним.
- Во избежание травм ремонтные работы, такие как замена поврежденного шнура, должны выполняться только специалистами сервисной службы. Необходимо использовать только оригинальные запасные части.
- Если устройство нагревается, транспортируйте его только после того, как оно остынет.
- Используйте устройство только так, как описано в данном руководстве.



- Данный прибор не является обычной фритюрницей. Не добавляйте в форму масло или жир. Опасность ожогов!

- Запрещается класть в прибор какие-либо материалы, такие как бумага, картон, пластик и т.д.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
  - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях
  - для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
  - помещения типа "постель и завтрак".

- **Перед первым использованием:** тщательно очистите все детали, за исключением нагревательных элементов, и дайте им высохнуть. Нагревайте устройство около 15 минут, чтобы устранить запах нового прибора.



**Внимание! Корпус и стекло нагреваются. Опасность ожогов!**

Не ставьте прибор на чувствительные поверхности (например, на окрашенную мебель) и соблюдайте дистанцию не менее 70 см от горючих материалов.

- Во время работы образуется пар. Держите руки и лицо подальше.

Следите за тем, чтобы при приготовлении пищи и при извлечении чаши не образовывался пар. Соблюдайте дистанцию до настенных шкафчиков, чтобы не повредить облицовку.

- Если используется удлинительный кабель, его поперечное сечение должно составлять 1,5 мм. Кабель всегда должен быть размотан.
- Если используется многоштырьковый удлинитель на 16 А, прошедший тестирование GS, его мощность не может превышать 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Следите за тем, чтобы дети не задевали кабель и не возникала опасность отключения.
- Перед сборкой, разборкой или чисткой устройство всегда должно быть отключено от источника питания, если за ним не ведется наблюдение.
-  Горячий пар может выходить из отверстий. Никогда не кладите в устройство влажные продукты, слегка размораживайте замороженные продукты.
- **Очистка: пожалуйста, всегда чистите устройство, чтобы избежать образования бактерий и плесени.**

## Очистка

-  **Внимание! Перед чисткой выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть!**
- **Никогда не погружайте устройство в воду.**
- Кастрюлю и противень можно мыть в теплой воде с использованием обычных средств для мытья посуды. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или стальные губки.
- Очистите внутреннюю поверхность водой и средством для мытья посуды, при необходимости используйте средство для чистки духовок. Если нагревательный элемент загрязнен, переверните устройство вверх дном, чтобы почистить нагревательные элементы щеткой.
- Протрите дисплей и корпус влажной тканью.
- Установите кастрюлю в устройство и оставьте сушиться на 5 минут при температуре 80°C.

## Рабочее место

### Важно:

Никогда не устанавливайте данное устройство на горячие поверхности (например, на плитах) или рядом с ними. Используйте его только на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Важно, чтобы рядом с устройством не было легковоспламеняющихся предметов. Не ставьте устройство на край стола так, чтобы дети могли его задеть, и оно не упало при прикосновении.

# Настройки

## Функциональная ручка (№. 2)



Режим ожидания



верхний нагрев



Нижний нагрев



верхний / нижний нагрев



верхний / нижний нагрев + конвекция



верхний нагрев + конвекция + гриль

## Таймер (№. 4)

Полностью переведите стрелки часов на 90 минут, а затем установите желаемое время. Пожалуйста, при установке времени учитывайте, что время предварительного разогрева составляет 10 минут. Если продукты недостаточно подрумянились, увеличьте время.

**Примечание: Устройство работает только тогда, когда установлен таймер.**

## Световой индикатор (№. 3)

Индикатор управления питанием указывает на работу устройства. Он начинает гореть, как только устанавливается таймер, и больше не загорается по истечении этого времени.

## Приступая к работе

- Подключите устройство.
- Если установлен таймер, он загорается:
  - красный индикатор показывает, что устройство готово к работе
  - внутреннее освещение включается постоянно.
- По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и все лампы гаснут.

**Важно!** Всегда предварительно разогревайте устройство. Вначале устройство может слегка задымиться. Не кладите в него крупные продукты, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами. Готовьте очень жирные блюда на 2-й полке гриля. **Всегда ставьте поддон для крошек на дно.**



### Гриль + Запекание с конвекцией

- Для приготовления на гриле или запекания сосисок, тонких ломтиков мяса, кусочков птицы, рыбы и т.д.
- Выкладывайте продукты на решетку-гриль и устанавливайте их на средний или верхний уровень. Всегда устанавливайте противень на самый нижний уровень.
- Установите желаемую температуру.
- По истечении половины времени приготовления продукты следует переворачивать. Для приготовления замороженных продуктов требуется больше времени.
- Затем выберите функцию  или .
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении этого времени раздастся звуковой сигнал, и устройство выключится.



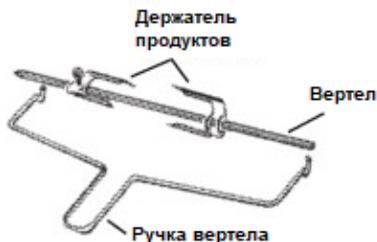
### Запекание на верхнем / нижнем уровне

- Для выпечки пиццы, тортов, поджаривания на гриле более толстых кусков мяса и т.д.
- Установите решетку на средний или нижний уровень и поместите пиццу или форму для выпечки на решетку.
- Установите желаемую температуру.
- Затем выберите функцию .
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении этого времени раздастся звуковой сигнал, и устройство выключится.



### Приготовление блюд на гриле

- Для приготовления птицы на гриле
- Насадите вилку для жарки на вертеле. Нанизайте мясо или птицу на вертел и закрепите второй вилкой. Следите за тем, чтобы мясо находилось посередине вертела. Установите вертел с мясом на ручку для приготовления на гриле и вставьте верхнюю часть вертела в отверстие для привода вертела с правой стороны внутреннего корпуса. Затем установите вертел другой стороной на держатель для вертела.



- Всегда устанавливайте противень на самый низкий уровень.
- Установите желаемую температуру.
- Выберите функцию 
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении этого времени раздастся звуковой сигнал, и устройство выключится.
- Извлеките готовые блюда с помощью ручки вертела.

#### Примечание:

После запекания, приготовления на гриле или размораживания переведите функциональный регулятор в положение "Выкл.", а термостат - в положение "0".

## Рецепты

### Блюда для приготовления на гриле

Мясо для запекания на гриле не следует измельчать, но его следует хорошенько обсушить. После этого необходимо придать ему форму. Никогда не протыкайте мясо ножом, так как из него может вытечь сок и мясо может стать сухим.

Когда мясо станет более нежным или приобретет другой вкус, его следует на некоторое время положить в маринад. Замороженное мясо можно положить в маринад и разморозить в нем. Перед приготовлением на гриле маринад следует промокнуть кухонным полотенцем.

### Приготовление колбасок на гриле

Различные виды колбасок-гриль можно готовить на гриле по своему вкусу.

Для получения хорошего результата приготовления на гриле лучше использовать тонкие колбаски. Сырые колбаски-гриль следует опустить в горячую воду до тех пор, пока кожица не станет плотной. Затем кожицу сосисок следует обсушить кухонным полотенцем. Затем выложите колбасу на решетку и вставьте ее в решетку гриля.

### Фрикадельки на 4 персоны

150 г тартара, 100 г мясного фарша, 1 яичный желток, ½ луковицы среднего размера, ½ пучка

петрушки, 2 ст.л. растительного масла, 1 зубчик чеснока (можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех

Подсушенную булочку замочить в небольшом количестве воды. Затем ее следует хорошо перемешать с винным камнем, мясным фаршем и яичным желтком. Затем добавить мелко нарезанный лук, петрушку, выдавленный чеснок и растительное масло. Приправьте мясо солью, перцем, паприкой и небольшим количеством мускатного ореха. Приправы подбирайте по своему вкусу и остроте. Из мясного теста можно сформовать мясные рулеты. Выложите их на форму для запекания и обжарьте на гриле.

## Стейк из филе

150-200 г на человека. Филе нужно смазать маслом с обеих сторон. Выложите его на решетку-гриль и отправьте в духовку. По истечении половины времени стейк переверните. Стейк может быть прожарен на гриле до прожарки, средней прожарки или до хорошей прожарки. Результат приготовления можно проверить, слегка надавив на мясо вилкой. Если мясо легко поддается надавливанию, значит, стейк все еще прожарен. Хорошо прожаренный стейк труднее поддается надавливанию. После приготовления на гриле посолите и поперчите. Для придания лучшего вкуса можно добавить сливочное масло, приправленное зеленью.

## Мясо на шампурах (шашлык)

Важное замечание: Все ингредиенты должны быть нарезаны одинакового размера, чтобы добиться равномерного поджаривания и готовности.

## Смешанный шашлык

На 4 шампура

200 г говяжьего филе, 200 г свиного филе, 100 г толстого бекона, 3 луковицы, 2 болгарских перца, соль, перец горошком, молотая паприка, карри, растительное масло, шашлычный соус (из магазина)

Лук нарежьте толстыми ломтиками, а мясо - кубиками такого же размера. Нанизайте мясо, чередуя его с кусочками болгарского перца, ломтиками лука и беконом, на шпажки и смажьте их маслом. После приготовления на гриле шашлык можно приправить различными соусами для шашлыка.

## Шашлык по-балкански

На 4 шампура

400 г свиного фарша, 4 крупные луковицы, 200 г маринованных огурцов, 100 г маринованных пепперони, соль, перец, молотая паприка, карри, томатный кетчуп

Лук разрезать на четвертинки и немного потушить. Мясо нарезать кусочками одинакового размера и нанизать на шампур, чередуя с луком, нарезанным огурцом и пепперони. После приготовления на гриле шашлык можно приправить и полить кетчупом.

## Шашлык по-кавказски

На 4 шампура

400 г баранины (не жирной), 1 зубчик чеснока, 100-150 г толстого бекона, 3 крупные луковицы, растительное масло, соль, карри

Мясо натереть зубчиком чеснока и нарезать кусочками одинакового размера. Лук следует разрезать на четвертинки, а бекон - на ломтики. Мясо и другие ингредиенты нанизать на шампур, чередуя их. Перед приготовлением на гриле смажьте шампур маслом. После приготовления на гриле посыпьте шампур солью и карри.

## Домашняя птица

Мясо птицы идеально подходит для приготовления с использованием инфракрасного излучения. Кожица служит защитой, под которой мясо пропитывается жиром.

Важно: Мясо птицы можно посолить перед приготовлением на гриле, так как кожица защищает мясо от обезвоживания. Мясо будет готово, когда с голени снимется кожица. При надрезании мяса вытекающий сок должен быть прозрачным.

Замороженную птицу перед приготовлением на гриле необходимо полностью разморозить. Перед приготовлением на гриле необходимо удалить все потроха. Особенно если в маринаде содержится молотая паприка или карри, то птицу следует замариновать с помощью кухонной щетки незадолго до окончания процесса

приготовления на гриле. В противном случае кожа темнеет и может появиться горьковатый привкус.

Важно, чтобы мясо птицы употреблялось в пищу только после его полной готовности.

## Курица по-французски

На 2 персоны

1 курица весом около 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, молотая паприка

Курицу следует тщательно промыть, а затем обсушить бумажным полотенцем. Затем посыпьте курицу изнутри достаточным количеством соли, перца и молотой паприки. Растопите сливочное масло, смешайте его с небольшим количеством эстрагона и равномерно смажьте этой смесью курицу.

## Рыба

Рыбу можно прекрасно готовить с использованием инфракрасного излучения. Она готовится очень быстро

и практически не содержит жира.

Рыбу нужно готовить на сильном огне, чтобы белок в клетках быстро сворачивался, а нежное мясо оставалось сочным. Для этого вида приготовления больше подходит мелкая рыба, такая как форель, Скумбрия, сельдь, Линь, щука, угорь, палтус, лосось, Кусочки рыбы.

## Золотой окунь или минтай

1 упаковка филе золотого окуня или минтая из морозилки, лимонный сок, соль, помидоры, растительное масло

Филе следует вынуть из упаковки и разморозить. Сбрызните рыбу лимонным соком и немного посолите. Смажьте форму для запекания маслом. После приготовления на гриле, пожалуйста, добавьте немного помидоров для украшения.

## Рыбные палочки

Рыбные палочки выложите на решетку-гриль. Смажьте их кусочками сливочного масла и готовьте.

## Форель по-миллерски

1 Форель (около 300 г) на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло

Для достижения наилучшего результата следует использовать немного свежей форели. Все внутренности необходимо удалить и полностью обсушить после промывки. Полейте рыбу лимонным соком изнутри и снаружи и немного посолите. Внутри рыбы можно добавить немного зелени.

Выложите форель на решетку и готовьте. Перед подачей полейте форель растопленным сливочным маслом.

## Скумбрия

По 1 штуке скумбрии на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло

Для паштета: 2 ст.л. горчицы, 2 ст.л. измельченной петрушки

Выньте из скумбрии внутренности. Затем промойте и обсушите рыбу. Надрежьте рыбу по диагонали по 3 раза с каждой стороны. Затем посолите и сбрызните лимонным соком рыбу изнутри и снаружи. Выложите паштет внутрь рыбы. Выложите ее на решетку-гриль и готовьте.

# Приготовление тостов

## Тост Гавайи

На один тост: 1 ломтик ветчины (около 20 г), 1 ломтик ананаса, 1 ломтик плавленого сыра, 1

ломтик хлеба для тостов

Хлеб следует поджарить перед тем, как выкладывать на него ингредиенты. Затем намажьте поджаренный хлеб маслом и выложите на него ветчину, затем ананас и затем сыр. После этого гренки следует выложить на решетку и поместить в гриль.

## Пицца с грибами и салями

На 4 персоны

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 очищенных помидоров, 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.

Дрожжи смешайте с водой и сахаром. Поставьте смесь в теплое место и накройте какой-нибудь тканью, пока дрожжи не всплывут на поверхность воды. Тем временем просейте муку и соль в миску. Сделайте углубление в середине муки и влейте в него дрожжи, разведенные с водой и маслом. Затем тщательно перемешайте все с помощью тестомеса. Затем скатайте тесто в шар. Посыпьте шарик мукой, заверните его в кухонную салфетку и поставьте в теплое место, пока он не увеличится примерно вдвое (примерно на 1 час).

Обжаривайте лук на сковороде, пока он не станет наполовину прозрачным. Положите чеснок, помидоры и томатную пасту к луку и перемешайте. Затем добавьте остальные ингредиенты для соуса и готовьте под крышкой на слабом огне около 30 минут. Соус, который находится между тестом и начинкой, придаст пицце сочность и насыщенный вкус. Его можно использовать для приготовления самых разных видов пиццы.

Смажьте форму для запекания небольшим количеством масла и равномерно распределите тесто по противню. Вылейте соус на тесто. Выложите начинку на пиццу и сбрызните ее несколькими каплями масла. Затем отправляйте пиццу в духовку.

## Торт

### Основной рецепт

Прямоугольная форма для выпечки (около 30 см)

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

Смешайте в миске сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Затем взбивайте миксером на самом высоком уровне в течение примерно 5 минут, пока смесь не станет пенистой. Добавьте яйца и тщательно перемешайте. Теперь просейте муку через сито в миску, добавьте разрыхлитель и соль и быстро и тщательно перемешайте. Смажьте маслом внутренние стенки формы для выпечки и присыпьте их небольшим количеством муки. Выложите тесто в форму и поставьте форму на решетку. Выпекайте его, пока корочка не станет золотистой.

## Яблочный пирог

Форма для выпечки, диаметром около 20 см

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 200 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 маленький пакетик ванильного сахара, 1/4 яйца

Для начинки: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 ст.л. измельченных орехов, 1 ч.л. корицы, 1 ч.л. лимонного сока

Глазурь: оставшееся яйцо использовать для теста

Выложите все ингредиенты для теста в миску и тщательно вымесите до получения однородной массы. Поставьте тесто на некоторое время в прохладное место. Дно и внутреннюю стенку формы для выпечки смажьте маслом и посыпьте мукой. Раскатайте 2/3 теста до толщины около

1/2 см и выложите его на дно и стенки формы.

Яблоки очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте яблоки с изюмом, сахаром, циннамоном и лимонным соком и выложите в форму.

Оставшееся тесто раскатайте и нарежьте полосками. Выложите полоски крест-накрест на корж. С помощью кухонной кисточки смажьте полоски яйцом для глазури.

После выпекания корж следует вынуть из формы, пока он еще теплый.

## Правильная утилизация данного изделия



Эта маркировка указывает на то, что данное изделие не следует утилизировать вместе с другими

бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в

результате неконтролируемого удаления отходов, ответственно относитесь к их переработке, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено устройство. Они могут сдать это устройство на переработку, безопасную для окружающей среды.

**Утилизация упаковки:** не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, положите их в контейнер для вторичной переработки.



Подарочная упаковка: Бумага, ее следует сдать в пункт сбора старой бумаги. Пластиковые упаковочные материалы и фольгу следует собрать в специальные контейнеры для сбора.

## Техническое обслуживание и ремонт:

Если прибор нуждается в ремонте, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>