



Steba[®]
GERMANY

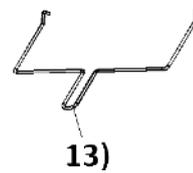
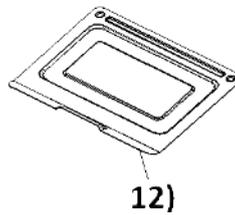
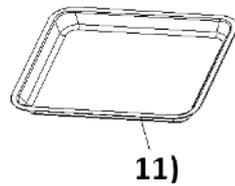
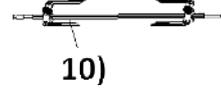
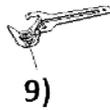
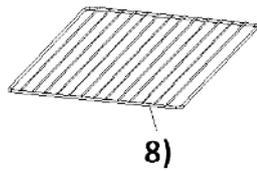
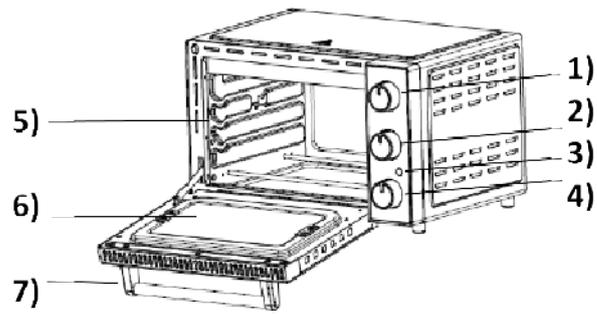


220-240В; 50 Гц; 1500 Вт

Мини-плита

KB 324 STEEL DELUXE

Руководство пользователя



1. Регулятор температуры
2. Регулятор функций
3. Световой индикатор контроля температуры
4. Таймер
5. Уровни полок
6. Стеклопанель дверцы
7. Ручка дверцы
8. Решетка для гриля
9. Ручка противня
10. Вертел
11. Противень
12. Поддон для крошек
13. Ручка вертела

Нижний уровень:

для приготовления при низкой температуре,
для приготовления на гриле

Средний уровень:

для запекания и жарки на гриле толстых
кусков мяса, приготовления при низкой
температуре

Верхний уровень:

для жарки на гриле тонких кусков мяса или
для запекания

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 (кроме заводской таблички). Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- **Горячая поверхность!** Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см.
- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Данный прибор не предназначен для встраивания и не должен использоваться таким образом.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его 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.**
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).

- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.



- Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Не следует обматывать гриль фольгой (накопление тепла).
- Запрещается помещать в прибор какие-либо материалы (например, картон, пластик и т. д.).
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- 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 могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.

- **Внимание:** в связи с тем, что капающий жир может легко воспламенить нагревательный элемент, никогда не жарьте на гриле без противня! При снятии полного противня не допускайте попадания масла или жира на нагревательный элемент.
- Для снятия решетки и противня используйте прилагаемые ручки.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда вставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- **Гигиена:** Всегда очищайте прибор, чтобы избежать образования бактерий и плесени.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.
- Очищайте корпус и внутреннее пространство прибора влажной тканью с моющим средством, очищайте стекла прибора средством для очистки стекол и дайте прибору высохнуть.
- Поддон для крошек следует мыть в горячей воде, а затем высушивать. После просушивания установите поддон для крошек обратно в прибор.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). 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.

Настройки

Регулятор температуры (1)

Выберите нужную температуру. После достижения температуры световой индикатор загорается циклически. Индикатор температуры (3) показывает, что прибор нагревается.



Режим ожидания



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев + конвекция



Верхний нагрев + конвекция + вертел

Таймер (4)

Полностью проверните часы (на 90 мин), а затем установите желаемое время. Пожалуйста, учитывайте время предварительного нагрева (10 минут) при установке времени. Если продукты недостаточно подрумянились за установленное время, увеличьте время.

Примечание: прибор работает только при установленном таймере.

Начало работы

- Подключите прибор к сети.
- Если таймер установлен, он загорается:

о внутренняя подсветка горит постоянно

- По истечении времени раздается сигнал, и подсветка выключается.

Важно! Прибор требует предварительного нагрева. При первом использовании от прибора может пойти легкий дым. Это нормально и скоро пройдет. Не помещайте в прибор слишком большие продукты, чтобы не было их контакта с нагревательными элементами. Помещайте очень жирные блюда на уровень 2 на решетке, а противень — на уровень 1.

Пожалуйста, всегда устанавливайте вниз поддон для крошек.



Гриль + Выпечка с конвекцией

- Для жарки на гриле или запекания колбасок, тонких ломтиков мяса, кусков птицы, рыбы и т. д.
- Распределите продукты на решетке и вставьте их в прибор на средний или верхний уровень. Всегда вставляйте противень на самый нижний уровень.
- Установите нужную температуру.
- Продукты следует перевернуть по истечении половины времени приготовления. Обратите внимание – замороженные продукты готовятся дольше.
- Выберите функцию  или 
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении времени раздается сигнал, и прибор выключится.



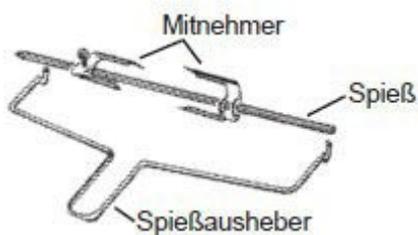
Выпечка с верхним/нижним нагревом

- Для выпекания пиццы, тортов, поджаривания, обжаривания толстых кусков мяса и т. д.
- Установите решетку на средний или нижний уровень и поместите пиццу или противень на решетку.
- Установите нужную температуру.
- Выберите функцию .
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении времени раздастся сигнал, и устройство выключится.



Приготовление на вертеле

- Для жарки птицы на вертеле.
- Закрепите винт на вертеле. Положите связанное мясо или птицу на вертел и закрепите его со второй стороны. Следите за тем, чтобы мясо находилось посередине вертела. Поместите вертел с мясом на ручку и вставьте верхнюю часть вертела в отверстие двигателя вертела с правой стороны внутреннего корпуса. Затем поместите другую сторону вертела на держатель.



- Всегда устанавливайте противень на самый нижний уровень.
- Установите нужную температуру.
- Выберите функцию .
- Затем выберите желаемое время приготовления. По истечении времени раздастся сигнал, и прибор выключится.
- Используйте ручку вертела и ручку для противня, чтобы вынуть готовое блюдо.

Примечание:

После завершения процесса приготовления или размораживания поверните регулятор температуры и регулятор функций в положение Выкл, а регулятор температуры — в положение 0.

Рецепты

Рецепты для плоского гриля

Мясо для гриля не следует отбивать, его следует слегка прижать. После этого следует восстановить его форму. Никогда не прокалывайте мясо, поскольку сок может вытечь, и мясо может высохнуть.

Как только мясо станет более нежным или приобретет другой вкус, его следует замариновать. Замороженное мясо можно замариновать замороженным и разморозить прямо в маринаде. Перед приготовлением на гриле маринад следует удалить с куска кухонным полотенцем.

Колбаски на гриле

Вы можете готовить на гриле различные виды колбасок и сосисок. Наиболее хороший результат будет достигнут при жарке тонких колбасок или сосисок. Сырые колбаски для гриля следует поместить в горячую воду до тех пор, пока кожица не станет плотной. Затем кожицу следует высушить кухонным полотенцем. Далее поместите колбаску на решетку и установите решетку в прибор.

Плоские фрикадельки (на 4 персоны)

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

Сухую булочку замочить в воде. Затем хорошо перемешать с тартаром, фаршем и желтком. Добавить рубленый лук, мелко нарезанную петрушку, давленный чеснок и масло. Приправить мясо солью, перцем, паприкой и мускатным орехом. Приправляйте по остроте и соли, исходя из собственного вкуса. Сформируйте из фарша мясные рулеты. Выложите их в противень для запекания и обжарьте на гриле.

Стейк из филе (150-200 г на человека)

Натрите кусок маслом с обеих сторон. Выложите на решетку и поместите в духовку. Переверните по истечении половины времени. Выбирайте степень прожарки, исходя из собственного вкуса. Готовность стейка проверить, слегка нажав вилкой на мясо. Если мясо легко нажимается, стейк все еще с кровью. Хорошо прожаренный стейк сложнее нажимать. По окончании жарки на гриле добавьте немного соли и перца. Для достижения лучшего вкуса можно добавить масло с травами.

Шашлык

Важно: все ингредиенты должны быть одинакового размера, чтобы добиться равномерного результата приготовления.

Шашлык микс (на 4 шампура)

200 г говяжьего филе, 200 г свиного филе, 100 г толстого бекона, 3 луковицы, 2 болгарских перца, соль, перец, порошок паприки, карри, масло, соус для шашлыка

Нарежьте лук толстыми ломтиками, а мясо — кубиками одинакового размера. Нанижите мясо, чередуя его с кусочками болгарского перца, ломтиками лука и беконом, на шампуры и смажьте шампуры маслом. После жарки шашлык можно приправить и подавать с различными соусами для шашлыка.

Шашлык Балканский (на 4 шампура)

400 г смешанного свиного мяса, 4 крупных луковицы, 200 г соленых огурцов, 100 г соленых пепперони, соль, перец, порошок паприки, карри, томатный кетчуп

Нарежьте лук на четвертинки и слегка потушите. Мясо нарежьте на куски одинакового размера и затем нанижите на шампуры, чередуя с луком, нарезанным огурцом и пепперони. После жарки 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 крупных луковицы, масло, соль, карри

Натрите мясо зубчиком чеснока и нарежьте на кусочки одинакового размера. Лук нарежьте на четвертинки, а бекон — ломтиками. Мясо и другие ингредиенты нанижите на шампур, чередуя между собой. Перед жаркой смажьте шампур маслом. После жарки посыпьте солью и карри.

Птица

Птица идеально подходит для приготовления с помощью инфракрасного тепла. Кожица действует как защита, под которой мясо пропитывается жиром.

Важно: перед жаркой птицу следует посолить, таким образом кожа будет лучше защищать мясо от обезвоживания. Мясо готово, когда кожа отходит от концов голени. При прокалывании мяса вытекающий сок должен быть прозрачным.

Замороженную птицу перед приготовлением на гриле следует полностью разморозить, а потроха удалить. Если маринад содержит порошок паприки или карри, птицу следует намазать щеточкой незадолго до окончания процесса приготовления на гриле. В противном случае кожа потемнеет и может появиться горький запах.

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

Курица по-французски (на 2 персоны)

1 курица примерно 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка

Курицу следует промыть и полностью высушить бумажным полотенцем. Приправьте ее изнутри солью, перцем и паприкой. Растопите масло, смешайте его с небольшим количеством эстрагона и равномерно смажьте этой смесью курицу.

Рыба

Рыба отлично подходит для приготовления с помощью инфракрасного излучения – при коротком времени приготовления, она почти не будет содержать жира.

Готовьте рыбу при большом количестве тепла, чтобы белок в клетках быстро коагулировал, а нежное мясо осталось сочным. Для приготовления подобным образом больше подходит мелкая рыба, такая как форель, скумбрия, сельдь, линь, щука, угорь, палтус, лосось.

Золотой окунь или минтай

1 замороженная упаковка филе золотого окуня или минтая, лимонный сок, соль, помидор, масло

Достаньте филе из упаковки и разморозьте. Добавьте на рыбу немного лимонного сока и слегка посолите. Налейте немного масла на противень. После жарки на гриле, пожалуйста, добавьте помидоры для украшения.

Рыбные палочки

Положите рыбные палочки на решетку. Добавьте на них немного масла и готовьте.

Форель по-мельничьи

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

Для достижения наилучшего результата следует использовать свежую рыбу. Перед приготовлением выпотрошите рыбу и просушите бумажным полотенцем. Добавьте немного лимонного сока внутрь и снаружи рыбы и посолите. Внутри рыбы можно добавить немного трав.

Поместите форель на решетку и готовьте.

Перед подачей полейте растительным сливочным маслом.

Скумбрия

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

Для пасты: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки рубленой петрушки

Выпотрошите рыбу, вымойте и высушите. Сделайте 3 диагональных надреза с каждой стороны. Посолите и полейте лимонным соком внутрь и снаружи. Положите пасту внутрь рыбы. Поместите рыбу на решетку и готовьте.

Тосты

Тост Гавайи

На тост: 1 ломтик ветчины (примерно 20 г), 1 ломтик ананаса, ломтик плавленого сыра, 1 ломтик хлеба для тостов

Перед тем, как положить на хлеб остальные ингредиенты, слегка поджарьте хлеб. Затем намажьте тост маслом и положите на него ветчину, ананас, а затем сыр. Положите тост на решетку и поставьте на 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 маленькая банка томатной пасты, ½ чайной ложки базилика, ½ чайной ложки орегано, сахара и соли, ½ зубчика измельченного чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Для начинки: 250 г сыра моцарелла, 125 г нарезанной салями, 1 маленькая банка нарезанных грибов.

Смешайте дрожжи с водой и сахаром. Поместите смесь в теплое место и накройте тканью, до тех пор, пока дрожжи не всплывут на поверхность воды. Просейте вместе в миску соль и муку. Сделайте углубление в середине муки и вылейте дрожжи с водой и маслом в получившееся углубление. Затем тщательно перемешайте все с помощью крюка для теста. Сформируйте из теста шар. Посыпьте готовый шар мукой, положите его в кухонное полотенце и поместите в теплое место до тех пор, пока он не увеличится вдвое (примерно на 1 час).

Приготовьте на сковороде лук до полупрозрачности. Добавьте к нему чеснок, помидоры и томатную пасту к луку и перемешайте. Затем добавьте остальные ингредиенты для соуса и готовьте под крышкой еще около 30 минут на слабом огне. Соус между тестом и начинкой сделает пиццу сочнее и более насыщенной на вкус. Его можно использовать для многих разных видов пиццы.

Смажьте противень небольшим количеством масла и равномерно распределите тесто по противню. Выложите соус на тесто. Положите начинку на пиццу и добавьте несколько капель масла сверху. Поставьте пиццу в духовку.

Выпечка

Базовый 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 небольшой пакетик ванильного сахара, 4 яйца среднего размера, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя

Добавьте в миску масло, сахар и ванильный сахар. Мешайте миксером на самой высокой скорости в течение примерно 5 минут до тех пор, пока смесь не станет пенистой. Добавьте яйца и снова тщательно перемешайте. Просейте через сито в миску муку, добавьте разрыхлитель и соль и быстро и тщательно перемешайте. Смажьте маргарином или сливочным маслом внутренние стенки формы для выпечки и посыпьте их мукой. Выложите тесто в форму и поместите форму на решетку. Выпекайте до золотистой корочки.

Яблочный пирог

Разъемная форма, около 20 см

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

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

Глазировка: остаток яйца, используемого для теста

Поместите в миску все ингредиенты теста и тщательно вымесите его до получения гладкого теста. Поместите тесто на некоторое время в прохладное место. Смажьте маслом и посыпьте мукой дно и внутреннюю стенку разъемной формы. Раскатайте 2/3 теста до толщины около ½ см и выложите на дно и стенки формы.

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

Оставшееся тесто следует раскатать и нарезать полосками. Поместите полоски крест-накрест на пирог. С помощью кухонной кисти нанесите 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 Факс: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Сайт: <http://www.steba.com>

