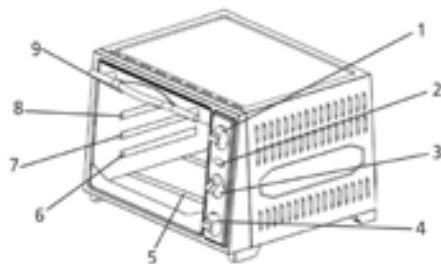




Grill + Backofen mit Umluft KB 27 U 3

Gebrauchsanweisung	2
Rezepte	7
Instructions for use	14
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	22
Brugsanvisning	26
Руководство по эксплуатации	31



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Термостат | 6) Уровень 1 |
| 2) Контрольная лампочка | 7) Уровень 2 |
| 3) Переключатель | 8) Уровень 3 |
| 4) Таймер на 60 минут | 9) Верхний нагревательный элемент |
| 5) Нижний нагревательный элемент | |

Форма для выпечки – **символ:** 



Сковорода – **символ:** 



Решетка – **символ:** 



Ручка

Положения переключателя:



Вертел с верхним жаром



Вертел с нижним жаром



Вертел с верхним и нижним жаром



Off («Выключено»)

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке. Прибор не является встраиваемой печью и не должен использоваться таким образом.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!



Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы, не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- Решетку или сковороды всегда вынимайте с помощью специальной ручки для сковороды.



Перед первым использованием: Все части – кроме нагревательного элемента – тщательно очистить и высушить. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.



Осторожно! Прибор нагревается. Опасность ожога! Устанавливайте прибор на ровной, термостойкой поверхности на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор). Устанавливайте прибор задней стенкой к стене кухни.

Чистка и уход:

- Убедитесь, что сетевой штекер вынут из розетки, и дайте прибору остыть перед чисткой или обслуживанием.
- Не допускайте попадания воды на стеклянную дверцу до ее полного остывания.
- Дверцу, металлические части внутри камеры и поверхности помойте мыльной водой. После этого дайте им хорошо просохнуть.
- Не используйте абразивные чистящие средства, кислотосодержащие чистящие средства, скребки или металлические губки.
- Все остальные части протрите влажной губкой.

Первое использование прибора

Важно! При использовании прибора в режиме печи или гриля его всегда следует предварительно разогреть в течение примерно 10 мин. Вначале прибор может немного дымить. Не помещайте в прибор слишком большие продукты во избежание их соприкосновения с нагревательными элементами. Очень жирные продукты следует жарить на уровне 1-2. При необходимости немного убавьте температуру.

Обдув

Обдув работает постоянно. Обдув обеспечивает равномерное распределение жара внутри прибора.

1. Режим печи

Установите переключатель в положение  и отрегулируйте желаемую температуру. С помощью таймера  установите время приготовления. Так как механизм таймера выключения работает механически, часы следует сначала завести (провернуть ручку до 60 минут), затем установить на желаемое время. Загорится контрольная лампочка. По истечении заданного времени приготовления раздастся звонок, лампочка погаснет. Во время приготовления нагревательные элементы светятся с разной яркостью, это не является неисправностью.

2. Нижний жар

Если низ пиццы или подобного блюда после выпечки должен быть более поджаристым, действуйте следующим образом: Переставьте переключатель режима с положения  на нижний жар  и установите термостат на 230°C. Если нижний жар необходим с самого начала, установите таймер (см. описание режима печи), переключатель установите на нижний жар .

3. Гриль на вертеле

Установите переключатель в положение , термостат на 230°C. С помощью таймера установите желаемое время жарки. Закрепите на вертеле одну вилку. Насадите связанное мясо или птицу на вертел и зафиксируйте продукт с помощью второй вилки. Следите за тем, чтобы продукт располагался посередине вертела. Поместите вертел с продуктом на держатель для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны камеры. Затем второй конец вертела положите на опору для вертела. Сковороду поместите на уровень 1.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Технические характеристики:

230 Вольт ~ 1500 Ватт

	Уровень	Принадлежности	Положение переключателя	Термостат	Время
Яблочный пирог	1			210°	50-60
Яблочный штрудель	1			210°	40-45
Жареное мясо	2			230°	7+7
Стейк из филе	2			230°	7+5
Рыбное филе	2			230°	7+8
Котлеты	2			230°	7+7
Кекс	1			180°	40
Курица	-			230°	60-75
Телячья печень	1			230°	5+4
Булочки "Knack + Back"	1			180°	12-15
Пицца	1	 или 		230°	15-20

При использовании камня для пиццы поместите его на решетку и разогревайте в течение 10 минут.



Указанные значения времени являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от размеров и массы продуктов (например: 7+7 означает, что через 7 минут продукты следует перевернуть).

Мясо на гриле

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

Чтобы сделать мясо нежным или придать ему вкус, его следует поместить в маринад и оставить на длительное время. Замороженные куски мяса сразу выложить в маринад и оставить их в нем размораживаться. Перед жаркой маринованное мясо хорошо обсушить полотенцем.

Жареные колбаски

В зависимости от предпочтений можно 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 чистым полотенцем. Поместить на решетку и поставить в печь.

Котлеты на 4 персоны

150 г тартара из говядины, 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. В мясную массу добавить соль, перец, паприку и немного мускатного ореха по вкусу. 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 (продается в магазинах).

Лук нарезать толстыми кружками. Порезанное кубиками одинакового размера мясо насадить на шампуры попеременно со стручками паприки, кольцами лука и ломтиками 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 острого красного перца (консервированного), соль, паприка, перец, карри, томатный кетчуп.

Луковицы разрезать на 4 части и слегка припустить. Мясо порезать кубиками одинакового размера и насадить на шампуры попеременно с луком, мелконарезанными огурцами и острым красным перцем, 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. Попеременно насадить на шампуры 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 ногах 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 на вкус будет слегка подгоревшим.

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 жарить при высоких температурах, 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 из отдела замороженной продукции, лимонный сок, соль, томаты, растительное масло.

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

Рыбные палочки

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

Форель а-ля меньер

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

По возможности следует использовать свежую форель. Форель выпотрошить и обсушить. Изнутри и снаружи сбрызнуть лимонным соком, немного посолить. По вкусу 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 каждого человека по 1 ломтику вареной ветчины (20 г), 1 ломтику ананаса, 1 ломтику сыра Эмменталь, сливочное масло, 1 ломтику 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

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовых ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, почти 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 орегано, 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. Накрывать, 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 маслом. Замесить тесто с помощью крюка для замешивания. 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 под крышкой не менее 30 минут. 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 камеру печи.

Пироги и выпечка:

Пирог без начинки

Прямоугольная форма длиной 20 см

Ингредиенты: 200 г сахара, 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина (мягкого), 1 пакетик ванильного сахара, 4 средних яйца, 1 ½ чайной ложки пекарского порошка, 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

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 замесить 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 полоски, выложить их крест-накрест на пирог. Смазать пирог остатком яйца.

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

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Следуйте указаниям производителя на упаковке готовой к выпеканию смеси.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18