



## **BBQ-Tischgrill VG 101**

Gebrauchsanweisung + BBQ-Rezepte	2
Instructions for use	23
Mode d'emploi	28
Gebruiksaanwijzing	33
Istruzioni per l'uso	38
Brugsanvisning	42
Руководство по эксплуатации	48



**Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации.**

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. **Опасность получения ожога!** Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными умственными способностями или имеющими недостаточно 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.
- 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 не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- 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.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.

**Перед первым использованием:** следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 15 минут.

- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!



### **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!**

В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

## Рабочее место

### **Важно:**

Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов. Расстояние до таких предметов (например, штор) должно быть не менее 70 см.

## Чистка

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть и снимите жарочную пластину.
- Помойте жарочную пластину щеткой для посуды и моющим средством (при сильном загрязнении предварительно замочите ее в раковине). Чем хуже помыта пластина, тем слабее антипригарный эффект.
- Крышку и корпус протрите мягкой салфеткой с добавлением моющего средства.
- Никогда не погружайте в воду корпус с термостатом и провод!

## Указания по безопасности при использовании прибора

- Подключайте прибор только к розеткам с защитным контактом. Розетка должна быть оснащена предохранителем.
- Включайте прибор только в собранном состоянии.
- Никогда не используйте жарочную пластину вне прибора.
- Никогда не оставляйте прибор на открытом воздухе после использования.
- Масло и продукты могут брызгать и капать. Поэтому не устанавливайте прибор непосредственно у легко повреждающихся поверхностей, например, полированных столешниц, паркетного пола или коврового покрытия.
- Провод электропитания следует располагать таким образом, чтобы исключить случайное прикосновение к нему или его натяжение в процессе работы.
- Перед тем, как убрать прибор с места установки, выньте штекер из розетки и дайте ему полностью остыть. Никогда не переносите горячий прибор.
- Всегда вынимайте штекер из розетки после использования или перед чисткой.

## Приготовление пищи

- Перед нагреванием прибора убедитесь, что резервуар для сбора масла установлен под жарочной пластиной, так как в противном случае жир и сок с продуктов могут пролиться и привести к повреждениям.
- Вставьте контакт термостата в жарочную пластину.
- С помощью регулятора установите желаемую температуру.
- Контрольная лампочка на регуляторе загорится, показывая, что работает нагреватель жарочной пластины.
- Лампочка погаснет при достижении установленной температуры.
- Требуемое время жарки и температура зависят от размера, веса, типа продуктов и желаемой степени подрумянивания.
- Дайте прибору разогреться в течение 5-10 минут, затем выкладывайте на него продукты.

**Внимание!** Возможны брызги воды и жира.  
Для переворачивания и извлечения продуктов используйте деревянную или пластиковую лопатку, чтобы предотвратить повреждение покрытия.

## Установка температуры

Ступень 1	Сохранение тепла
Ступень 2	Рыба/овощи
Ступень 3	Бережное приготовление птицы, после обжаривания на ступени 5
Ступень 4	Овощи. Бережное приготовление мяса, после обжаривания на ступени 5
Ступень 5	Обжаривание птицы/морепродуктов/дичи/светлого и темного мяса

## Подготовка к жарке

Перед жаркой решетку для гриля следует смазать небольшим количеством растительного масла, при этом продукты будет легче переворачивать. Прежде, чем выкладывать продукты на решетку, дайте прибору разогреться на полной мощности в течение примерно 5-10 минут. Перед жаркой продукты должны быть полностью разморожены. Всегда используйте прибор вместе с поставляемой в комплекте чашей отражателя.

## Несколько советов по приготовлению на гриле

**В целях сохранения вашего здоровья:**

- Фарш должен жариться сразу после его приготовления
- Мясо и птицу следует готовить отдельно. Не рекомендуется есть сырое мясо, всегда прожаривайте продукт до полной готовности
- Вяленое мясо и колбасу не следует жарить слишком долго
- Продукты, содержащие крахмал (например, картофель, яйца хлеб), не следует прожаривать до слишком сильно (до темной корочки)

## Правильная утилизация продукта

Устройства, отслужившие свой срок, немедленно выводить из строя.



На территории Европейского Союза этот символ указывает на то, что данный продукт нельзя выбрасывать в бытовые отходы. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные материалы, пригодные для вторичного использования, которые следует отправить на переработку вторсырья. Это также предотвратит причинение вреда окружающей среде и здоровью людей вследствие неконтролируемой уборки мусора. Поэтому просим утилизировать отслужившие свой срок приборы через соответствующие системы сбора мусора или отправить устройство на утилизацию в то учреждение, где Вы его приобрели. Это учреждение отправит прибор на глубокую переработку и сжигание не поддающихся дальнейшей переработке отходов.

## Утилизация упаковки

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку вторсырья.

## Упаковка прибора

- ñ Упаковку из бумаги, картона и гофрированного картона сдать в пункт сбора макулатуры.
- ñ Части упаковки из синтетических материалов и пленки выбросить в предусмотренные для них контейнеры для сбора мусора.



В примерах маркировки синтетических материалов используются следующие обозначения:

PE для полиэтилена, обозначение 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP для полипропилена, PS для полистирола.

## Проблемы и устранение неисправностей

Уважаемый покупатель,  
 Благодарим за приобретение высококачественного изделия компании STEBA. Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникнуть при использовании прибора. Многие проблемы имеют простое решение, не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой. Прежде, чем запросить обмен товара, возврат денег или проверку всего прибора в сервисном центре, просмотрите данную таблицу.

### ТИП Eurasia-Grill VG 90

<b>Проблема</b>	<b>ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА</b>	<b>Устранение проблемы</b>
Красная контрольная лампочка не загорается после включения штекера в розетку!	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нет напряжения в электросети</li> <li>■ Сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания</li> <li>■ Прибор (еще) не нагревается</li> </ul>	Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом. Установите терморегулятор на более высокую ступень.
Красная контрольная лампочка не загорается или гаснет во время работы!	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Прибор уже достиг установленной температуры</li> </ul>	Не является неисправностью, прибор работает, сменяя режимы, красная лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться. Установите терморегулятор на более высокую ступень.
На рабочую поверхность проливается масло	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Резервуар для масла установлен неправильно</li> <li>■ Резервуар для масла не установлен</li> <li>■ Резервуар для масла переполнен</li> </ul>	При необходимости опустошите или замените резервуар, проверьте правильность его установки
Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости	Поздравляем! Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости.	Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу
Продукты слишком слабо/недостаточно подрумянены	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе</li> <li>■ Выбрано слишком короткое время обжарки</li> </ul>	Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину
Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии	Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов Защитная заслонка закрыта	НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ! Снимите жарочную пластину и установите ее снова. Проверьте правильность установки резервуара для сбора масла.
Не вставляется термостат		
Пластина не снимается	Еще вставлен термостат	Снимите термостат

Если у вас еще остались какие-либо технические вопросы, вы можете обратиться в наш сервисный центр по телефону: **+49 (0) 9543-449-31**  
**с понедельника по четверг с 8:00 до 15:30 часов и по пятницам с 8:00 до 12:30 часов!**

Состояние на 03/04