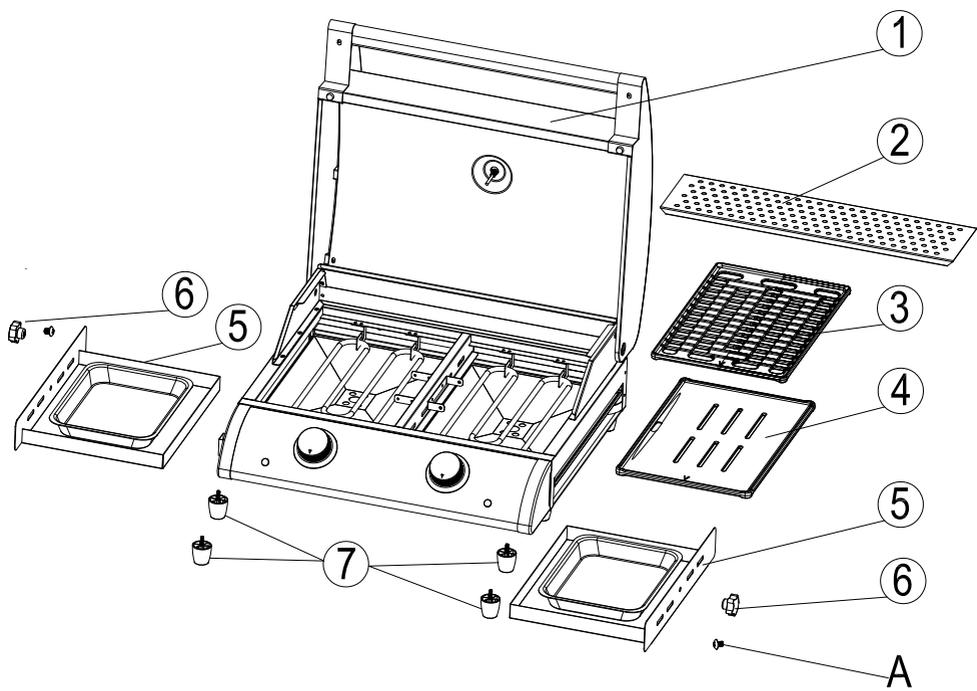




Premium BBQ-Tischgrill VG 500

- Ⓛ Zusammenbau - Ⓜ Assembly
Ⓛ Assemblage - Ⓜ Montage 2

Gebrauchsanweisung + BBQ-Rezepte	7
Instructions for use	31
Mode d'emploi	38
Gebruiksaanwijzing	46
Brugsanvisning	53
Руководство по эксплуатации	60



D

1. Deckel
2. Ablagerost
3. Powerrost
4. Grillrost
5. Schublade
6. 2 Knebel für Schublade
7. 4 Gerätefüße
8. Schraube für Knebel

Sehr geehrter Kunde,

aus Transportgründen sind die Knebel (Nr. 6) für die beiden Schubladen (Nr. 5), sowie die Füße (Nr. 7) nicht an dem Gerät montiert. Diese Teile müssen aus Temperaturgründen unbedingt am Gerät angebracht werden.

Vielen Dank

GB

1. Lid
2. Rack
3. Power plate
4. Grill plate
5. Drawer
6. 2 knobs for drawers
7. 4 bases
8. Screw for knobs

Dear customer,

the knobs (No. 6) for both drawers (No. 5), as well as the 4 bases (No. 7) are not preassembled to the device because of reasons of transportation. These parts necessarily need to be assembled to the device for temperature reasons.

Thank you

F

1. Couverture
2. Dépôt
3. Plaque à Power
4. Plaque à griller
5. Tiroir
6. 2 poignées pour le tiroir
7. 4 pieds
8. Vis pour la poignée

Cher client,

pour des raisons de transport les poignées (no. 6) pour les 2 tiroirs (no. 5), et les pieds (no. 7) ne sont pas préassemblés à l'appareil. Nécessairement, ces éléments doivent être assemblés, pour des raisons de la température à l'appareil.

Merci

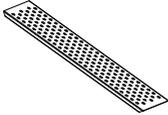
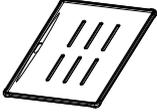
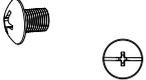
NL

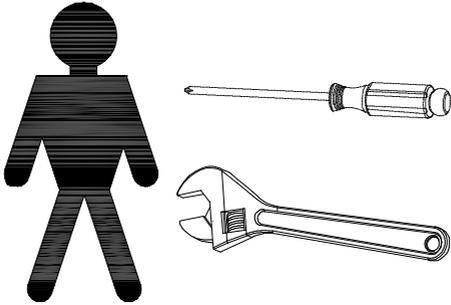
1. Deksel
2. Opslagplank
3. Powersplaat
4. Grillplaat
5. Lade
6. 2 knoppen voor lades
7. 4 standvoeten
8. Schroeven

Beste klant,

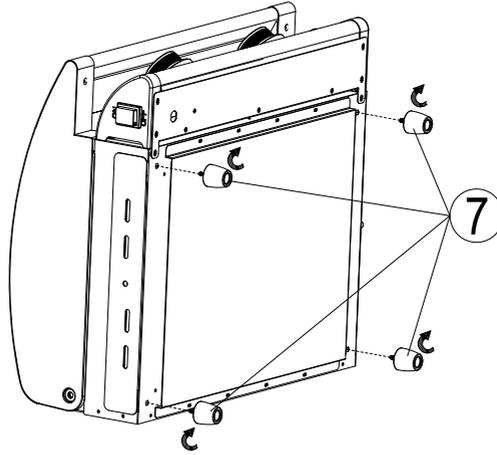
De knoppen (nr.6) voor zowel de lades (nr.5) en de 4 standvoeten (nr.7) niet voor gemonteerd zijn aan het product vanwege transportredenen. Deze onderdelen dienen noodzakelijkerwijs gemonteerd te worden voor temperatuur redenen.

Bedankt.

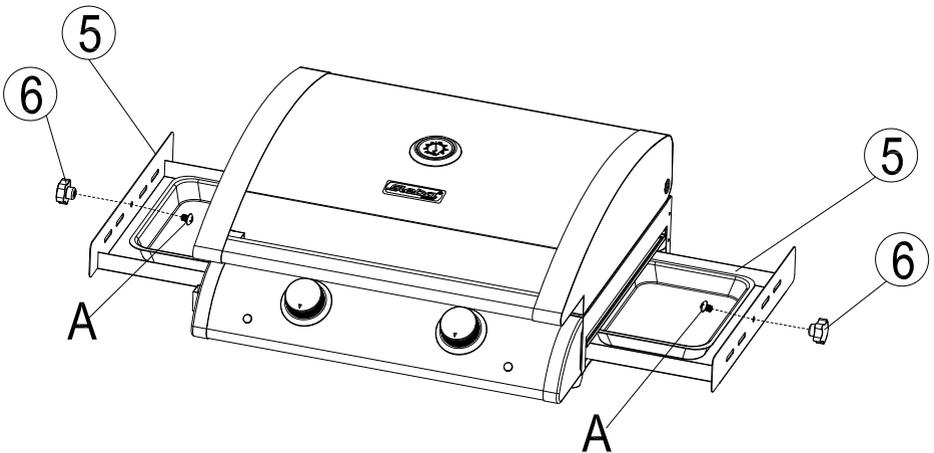
<p>① * 1</p> 	<p>② * 1</p> 	<p>③ * 1</p> 	<p>④ * 1</p> 
<p>⑤ * 2</p> 	<p>⑥ * 2</p> 	<p>⑦ * 4</p> 	
<p>A M6-8* 2</p> 			



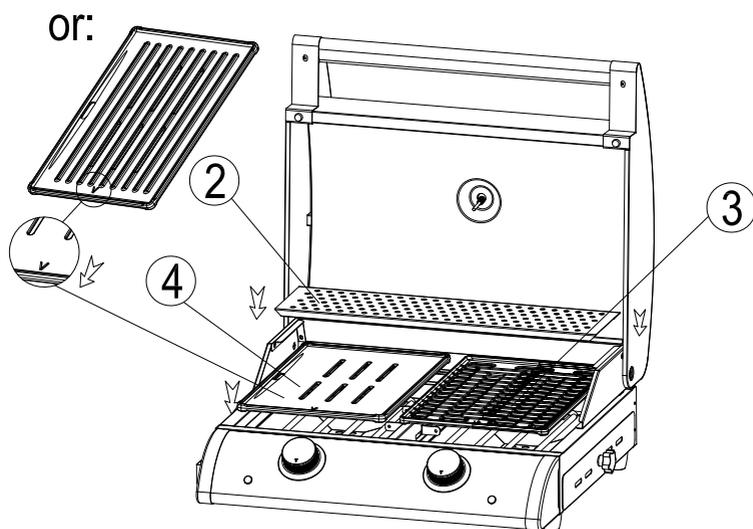
1、



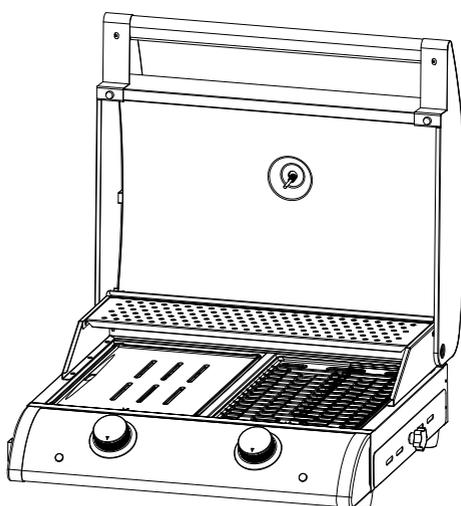
2、 A*2



3、



4、



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 к сети электропитания 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 прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
 - Прибор следует подключать к сети электропитания, напряжение которой соответствует указаниям на маркировке.
 - Никогда не тяните за провод, когда отключаете штекер.



- 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 или упаковочными материалами.
- 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 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 или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить 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. Не погружайте прибор в воду! Перед чисткой прибора следует отсоединить от него штепсельный разъем, перед дальнейшим подключением контакты штекера должны быть высушены. Для

устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться с закрытой крышкой в течение примерно 15 минут. Решетку предварительно следует смазать небольшим количеством пищевого растительного масла. После остывания промойте решетку водой с добавлением моющего средства и высушите ее.



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).



Не позволяйте детям играть с прибором

- Этот гриль является электроприбором! Не оставляйте его под дождем или на влажных поверхностях
- Никогда не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью
- Не погружайте прибор в воду или вы не распыляйте вблизи него воду из садовых и иных шлангов
- Никогда не используйте прибор без поддона для стока жира
- При использовании гриля в помещении, убедитесь в наличии достаточной вентиляции
- Перед транспортировкой закройте крышку

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.
- Если прибор используется как напольный, следите за устойчивостью ножки, при опрокидывании прибора существует опасность получения ожога.
- 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.
- Прибор нельзя использовать с древесным углем или горячими жидкостями.



Очистка

- Отключите прибор
- Поставьте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в позицию «0»
- Дайте прибору остыть
- Очищайте пластины и лотки щеткой с жидкостью для мытья посуды (при сильном загрязнении прибора, позвольте жидкости немного впитаться). Не очищайте прибор с помощью абразивных материалов (грубой щетки и тп)
- Протрите корпус влажной тканью
- Не погружайте прибор в воду или вы не распыляйте вблизи него воду из садовых и иных шлангов
- Очень высокая температура прибора может менять цвет деталей из нержавеющей стали

Включение

Подсоедините прибор к электросети. Нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ на боковой части. Выключите прибор по окончании приготовления.

Контрольная лампочка

При подключении прибора к сети электропитания и включении термостата загорается контрольная лампочка. По достижении требуемой температуры лампочка гаснет.

Термостат

Данная модель оснащена 2 термостатами. Левый термостат доводит температуру левой пластины до 250°C. Правый термостат доводит температуру правой пластины до 300°C. Что соответствует температуре рядом в 150°C.

Термостат позволяет регулировать температуру нагревательного элемента. Цифры на ручке термостата означают следующее:

- 100°C = Термостат включен
- 150°C – 200°C = Сохранение тепла
- 200°C – 225°C = Жарка на слабом огне (например, рыбы и т.д.)
- 225°C – 275°C = Жарка на среднем огне (например, нежных сортов мяса)
- 300°C = Жарка на самом сильном огне

Подставка

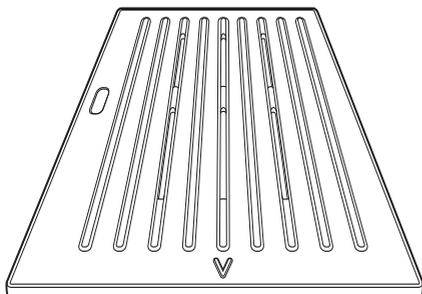
На ней вы сможете подогреть уже приготовленные мясо или картофель, также ее можно использовать для подогрева хлеба и т.п. Температура на этой поверхности при закрытой крышке и установленном на максимум термостате может достигать 200°C.

Термометр

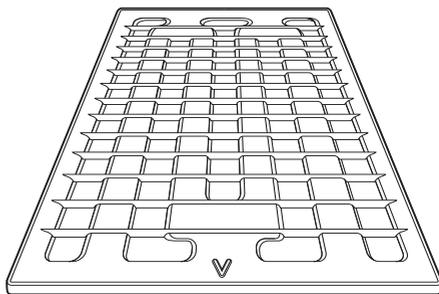
Термометр показывает температуру рядом с прибором, но не температуру нагрева пластин.

Перед первым использованием. Подготовка

Перед первым использованием прибора, все его части необходимо протереть влажной тряпкой. Затем его необходимо прогреть 15 минут при закрытой крышке на максимальной температуре. При этом возможно появление дыма. ВАЖНО: эмалированные литые пластины должны быть установлены правильно! Стрелки должны указывать вперед!



Левая пластина
(рифленая)



Правая пластина
(плоская)

Лотки для стока жира с правой и левой стороны должны быть также установлены правильно и не повреждены при установке. Пластины для гриля не должны быть укрыты алюминиевой фольгой, это может вызвать перегрев. Никогда не режьте продукты на пластинах во избежание повреждения пластин!

Отопление свечение отличается красным цветом, по техническим причинам.

Приготовление продуктов на гриле

Перед приготовлением смажьте пластины растительным маслом. Это вам позволит легче переворачивать продукты. Наилучших результатов при приготовлении можно достичь при закрытой крышке. Закрытая крышка повышает температуру примерно на 30°C, что также позволит сберечь электроэнергию, сократив время приготовления. Левая и правая сторона прибора могут использоваться как совместно, так и по отдельности. Вы можете, например, предварительно подготовить продукт на левой стороне, а затем довести до готовности на правой при температуре 300°C. Следите за тем, чтобы в лотках и на пластинах не было слишком много жира – слишком загрязненные поверхности могут воспламениться! Книга рецептов подскажет вам интересные идеи для приготовления блюд на гриле!

Пластины

При максимальной температуре и закрытой крышке на пластинах образуется следующая температура:

Левая поверхность – 250 °C

Правая поверхность - 300°C

Вы можете готовить стейк на левой пластине при температуре 220°C около 4 минут, затем завершить приготовление на правой пластине по 1 минуты с каждой стороны (точное время зависит от размера, толщины и сорта мяса).

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)

Accessories

Grill table **GM 4**



- Grill table for Premium BBQ-table grill VG 500
- Can be used for all other Steba BBQ-table grills as well
- Table surface: 40 x 52 cm
- 2 foldaway trays each 31 x 27,5 cm
- 2 bottle shelves: 12 x 26 cm
- Big lower tray e.g. for beverages
- With its two wheels also for mobile use

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	black
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

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 неконтролируемого 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.

Technical data: 230 V; 50 Hz; 2400 W; Class I; IPX4

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 проверку всего прибора в сервисном центре, просмотрите данную таблицу.

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

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.