



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY





**Контактный гриль  
FG 100 Elektronik**

## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования и внутри помещения, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и надежно сохраните ее. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним инструкцию по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с инструкцией и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности. Удалите весь упаковочный материал и все наклейки. Тщательно вымойте все детали (смотри главу "Очистка").

## Указания по безопасности

-  **Горячая поверхность!**  
При работе прибора опасность получения ожога при касании поверхности.
- Прибор следует подключать и эксплуатировать только в соответствии с данными на паспортной табличке с указанием технических характеристик.
- Прибор следует использовать только в том случае, если кабель и сам прибор не имеют повреждений. Проверять перед каждым использованием!
- Никогда не трогайте штепсельную вилку мокрыми руками.
- Вставляйте штепсельную вилку только в установленную надлежащим образом розетку, находящуюся в хорошо доступном месте.
- Чтобы вытащить вилку из розетки, всегда следует тянуть за вилку - никогда за кабель.
- Вилку следует вытаскивать после каждого использования или в случае появления неисправности.
- Никогда не дергайте за кабель электропитания. Избегайте трения кабеля об острые края и не зажимайте его.
- Держите кабель электропитания вдали от горячих деталей.
-  Этим прибором могут пользоваться дети с 8 лет и лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного использования прибора и поняли исходящие отсюда опасности. Детям разрешается заниматься очисткой и техническим обслуживанием прибора только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.

- Держите прибор и провод электропитания в месте, не доступном для детей младше 8 лет.
- Следует следить за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором или упаковочным материалом (например, с пластиковыми пакетами).
- Прибор нельзя использовать с таймером или отдельной системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Не храните прибор вне помещения или во влажном помещении.



Ничего не ставьте на прибор и не перекрывайте щель для вентиляции.

- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 10 см.
- Никогда не пользуйтесь прибором после его поломки, например, после того как он упал или был поврежден каким-либо другим образом.
- Изготовитель не берет на себя ответственности, если прибор использовался неправильно или ненадлежащим образом вследствие несоблюдения инструкции по эксплуатации.
- Чтобы избежать повреждений, ремонт прибора, как, например, замена поврежденного провода электропитания, может выполняться только сервисной службой.
- Прибор нагревается, перемещать его можно только после охлаждения.
- Прибор следует использовать только для целей, описанных в инструкции по эксплуатации.
- **Перед первым использованием:** Тщательно вымыть и высушить все детали - кроме нагревательного элемента. Чтобы устранить запах, который появляется у нового прибора, прибор следует нагреть примерно в течение 15 минут.




**Осторожно! Прибор сильно нагревается. Опасность ожога!**

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой! Прибор следует устанавливать на ровное, не чувствительное основание и соблюдать расстояние не менее 70 см от горючих материалов (например, гардин). Перемещать прибор следует только после его охлаждения.

- Во время использования выступает пар. Держите руки и лицо на расстоянии.
- При применении удлинительного кабеля следует следить за тем, чтобы дети за него не потянули и чтобы не возникала опасность споткнуться.
- При нахождении без надзора и перед сборкой, разборкой или очисткой прибор всегда следует отключать от сети.

## Очистка

-  Внимание! Перед каждой очисткой следует вынимать вилку из розетки. Никогда не погружайте прибор в воду.
- Панели лучше очищаются, если они еще теплые. На короткое время замочите панели в слегка теплой воде - так легче будет удалить черный нагар от гриля.
- Панели следует вынуть из прибора и очистить, используя только щетку для мытья посуды и моющее средство. **Не следует использовать абразивные средства, омыленную стальную губку или металлический скребок, так как в противном случае можно повредить антипригарное покрытие.**
- Для очистки поверхности прибора и всех остальных деталей, таких, как ручки, регулировочные шарниры и т.д. достаточно использовать влажную ткань, можно с небольшим количеством моющего средства. На следы от порезов и царапин на покрытии, появившиеся при использовании прибора, гарантия не распространяется.

## Рабочее место

### Важно:

Никогда не ставьте прибор на горячую поверхность или поблизости от нее (например, на плиту), а только на ровное, устойчивое и жаропрочное основание. Следите за тем, чтобы поблизости не было легковоспламеняющихся предметов.


## Возможности применения

**Контактные гриль:** 

Панели непосредственно располагаются на приготавливаемом продукте.

Избыточный жир стекает в поддон для жира.

## Установка панелей

Проще всего панели можно заменить в положении .

### 1. Нижняя панель:

Нижнюю панель контактного гриля с небольшим наклоном вставить в задние стопорные носики, потом панель опустить и зафиксировать путем нажатия левой боковой кнопки.

### 2. Верхняя панель:

Верхнюю панель контактного гриля с небольшим наклоном вставить в фиксирующий крючок и зафиксировать путем нажатия передней кнопки.

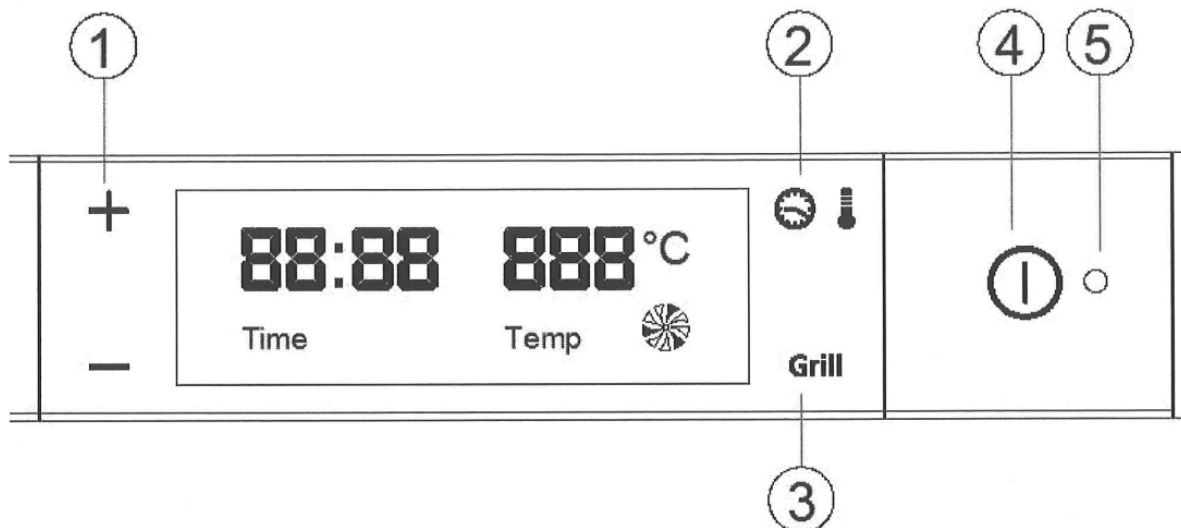
Всегда следить за тем, чтобы в нижней части был вставлен поддон для жира.

### 3. Для транспортировки или хранения в вертикальном положении

установить боковую задвижку в положение < LOCK

## Перед первым использованием:

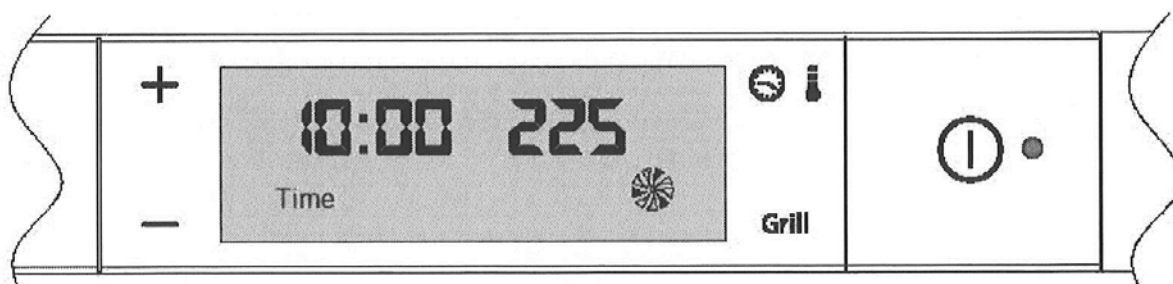
Перед первым использованием однократно смажьте поверхность гриля небольшим количеством жира. Потом в течение десяти минут нагревайте прибор при закрытых панелях без продукта и при максимальном положении регулятора. После это панели протрите влажной тряпкой.



- 1) +/- кнопка для Температуры / Времени
- 2) кнопка Температура / Время
- 3) Приготовление на гриле без указания времени
- 4) Кнопка включения / выключения
- 5) Сигнальная лампочка

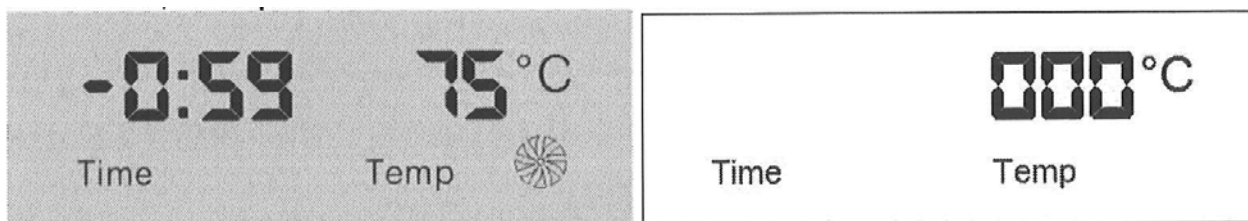
## Ввод в эксплуатацию

- Вставьте вилку в розетку, дисплей загорается синим цветом, раздается однократный сигнал. Если в течении 1 минуты не будут выполнены настройки, прибор снова выключается.
- В течение 2 секунд нажмите на кнопку включения / выключения ④. Загорается красная сигнальная лампочка, дисплей загорается оранжевым цветом. На дисплее показываются температура 205°C и время --:-- .
- Нажмите кнопку ②, начинает мигать индикатор температуры.
- С помощью кнопки +/- можно изменять температуру с шагом 10°C в интервале 75°C - 235°C.
- Еще раз нажмите кнопку ②, начинает мигать индикатор времени 01:00.
- С помощью кнопки +/- установите нужное время, например, 10 минут. Можно установить время в диапазоне от 1 до 30 минут с шагом 1 минута.



- Пока прибор нагревается (около 5 минут) выбранное время не меняется.
- Если прибор нагревается, крутится символ нагрева ③.

- При достижении прибором нужной температуры цвет дисплея меняется с оранжевого на красный и раздается 2 сигнала. Теперь начинается обратный отсчет времени. **Теперь положите в прибор продукты!**
- Во время процесса жарки цвет дисплея попеременно меняется с оранжевого на красный, когда прибор работает в тактовом режиме, чтобы поддерживать температуру.
- По истечении времени прибор издает 2 сигнала. Индикаторы времени и температуры мигают в течение 3 минут. Если дальнейшего программирования не происходит, прибор автоматически переключается в **режим поддержания в теплом состоянии**:
- Длительность: 1 час, температура: 75°C

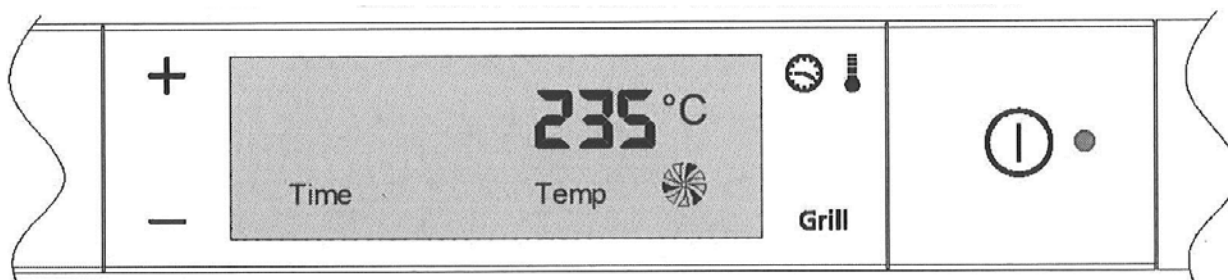


- По истечении времени прибор издает сигнал, а потом выключается (переходит в режим ожидания).

## Приготовление на гриле без указания времени

- Нажмите кнопку включения / выключения, а потом кнопку № 3 "Гриль". На приборе установлена температура 235°C. Измените температуру с помощью кнопки +/-.
- Когда прибор издает два сигнала, а цвет дисплея меняется на красный, нужная температура достигнута. Положите продукт для поджаривания.
- Через 1 час прибор автоматически выключится.

-  Во время использования прибор постоянно должен находиться под наблюдением.



## 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 и не нанести ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого удаления мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Оттуда прибор отправят 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.



## Проблемы и устранение неисправностей

### Уважаемый покупатель,

благодарим вас за приобретение высококачественного изделия компании STEBA.

Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникнуть при использовании прибора.

Многие проблемы имеют простое решение, так как не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой.

Просмотрите, пожалуйста, следующий перечень, прежде чем производить замену или возврат денег за указанные ниже приборы или отправлять весь прибор на проверку в сервисный центр.

Типы	Проблема	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	Устранение проблемы
<b>Контактный гриль</b>	После того, как вилка вставлена в розетку, не загорается красная сигнальная лампочка!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нет электричества или сработал предохранитель из-за того, что к одной линии подключено слишком много электрических приборов.</li> </ul>	<p>Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку.</p> <p>Проверьте предохранитель.</p> <p>Выключите или отсоедините от сети другие приборы, подключенные к тому же источнику тока.</p>
	Зеленая сигнальная лампочка не горит во время работы или гаснет!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прибор уже достиг установленной температуры.</li> </ul>	<p>Это не является неисправностью, так как прибор работает в тактовом режиме, зеленая лампочка горит, если прибор снова начинает нагреваться.</p>
	Жир вытекает на рабочую поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Неправильно вставлен поддон для жира.</li> <li>Не вставлен поддон для жира.</li> <li>Емкость для жира уже полна.</li> </ul>	<p>При необходимости поддон опорожнить, вставить и проверить его правильное положение.</p>
	Из приготавливаемого продукта выделяется только небольшое количество излишнего жира или жидкости.	<p>Используемое мясо или продукты для поджаривания и приготовления тостов уже являются постными и содержат мало жира, так что может выделяться только небольшое количество или не выделяться совсем.</p>	<p>Не является неисправностью!</p> <p>Вы можете быть уверенными в том, что питаетесь более правильно и с пониженным содержанием жира.</p>
	Степень за жарки продукта слишком низкая / недостаточная	<ul style="list-style-type: none"> <li>температура на регуляторе температуры установлена слишком низко</li> <li>выбранное время жарки слишком короткое</li> <li>в мясе содержится вода</li> </ul>	<p>Регулятор температуры больше повернуть в направлении Max., поджаривать продукт в гиле более продолжительное время.</p> <p>Можно продукт осторожно перевернуть, не повредив панель гриля.</p>
	У панели для гриля плохой антипригарный эффект / Покрытие имеет царапины	<ul style="list-style-type: none"> <li>Повреждение поверхности острыми предметами при очистке или выемке продукта.</li> </ul>	<p><b>НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕКЛАМАЦИИ!</b></p>

## Предлагаемые рецепты

Как правило, тосты **снаружи** смазываются тонким слоем сливочного масла или маргарина!



### Гавайские тосты

- отварной окорок, нарезанный ломтиками
- шнитт-лук
- ломтевой сыр
- мелко нарезанный ананас
- порошок паприки
- хлеб для тостов

Положить на тост окорок, сыр и ананас.

Шнитт-лук вымыть и нарезать мелкими кольцами.

Потом добавить приправу, накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

### Итальянские тосты

- паста базилика (из банки)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- моцарелла, нарезанная тонкими ломтиками
- тост

Внутреннюю сторону тоста намазать тонким слоем пасты.

Мелко нарезать ветчину, томаты, мацареллу, равномерно распределить и добавить приправы.

Накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

### Греческие тосты

- овечий сыр
- свежераздавленный чеснок или чесночный порошок
- соль + перец
- оливковое масло
- орегано в свежем или сухом виде
- мелко порубленные оливки
- очищенный от кожицы стручок паприки
- хлеб для тостов

Размять овечий сыр с небольшим количеством оливкового масла и вместе с остальными ингредиентами положить на тост. Накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

### **Итальянский стейк**

- Тонкие ломтики ромштекса
- растительное масло
- сухие итальянские травы
- перец грубого помола



Смазать стейк растительным маслом, посыпать приправами с обеих сторон и обжаривать до нужной степени прожарки.

### **Медальоны из мяса ягненка или свинины**

- Медальоны из мяса ягненка или свинины
- растительное масло
- раздавленный зубчик чеснока
- розмарин

Медальоны положить в масло с чесноком, посыпать розмарином.

### **Гамбургер**

- Свиной фарш
- Лук
- Яйцо
- Перец / соль

Смешать фарш с остальными ингредиентами и придать форму плоских гамбургеров. Обжаривать в течение примерно 5-7 минут, не открывая прибор.

## **ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко. КГ (Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG)**

Поинтштрассе 2, 96129 Штруллендорф,  
Германия

[Elektro@steba.com](mailto:Elektro@steba.com)

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Коммутатор: Тел. 09543-449-0

Факс 09543-449-19

Отдел сбыта: Тел. 09543-449-17

Факс 09543-449-18