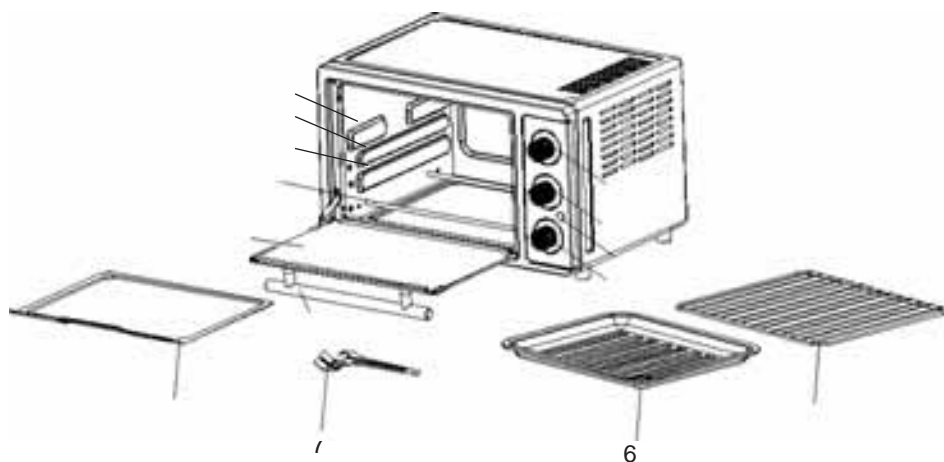




Мини печь KB 41 ECO






- | | |
|----------------------|--|
| 1) Терморегулятор | 8) Поддон для сбора крошек |
| 2) Режимы программы | 9) Ручка дверцы |
| 3) Индикатор питания | 10) Стеклопанель дверцы |
| 4) Регулятор времени | 11) Нагревательный элемент |
| 5) Решетка для гриля | 12) 1 уровень установки противня/решетки |
| 6) Противень | 13) 2 уровень установки противня/решетки |
| 7) Держатель | 14) 3 уровень установки противня/решетки |

Общая информация

Настоящий прибор предназначен только для использования в домашних условиях, и не должен применяться в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации. При передаче прибора другому лицу с целью использования, также необходимо передать этому лицу и настоящее руководство по эксплуатации. Пользуйтесь прибором только согласно инструкций, описанных в настоящем руководстве по эксплуатации и особое внимание уделяйте обеспечению безопасности в процессе работы. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, которые были вызваны несоблюдением указанных инструкций.

Техника безопасности

-  Осторожно! Поверхность горячая! Существует опасность ожога при касании поверхности в процессе работы духового шкафа. Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы его задняя стенка была направлена на кухонную стену. Дети не должны иметь доступ к устройству.
- Подключайте устройство только в соответствии с данными, указанными на табличке производителя, расположенной на духовке.
- Устройство не является встроенной духовкой и поэтому не должно использоваться как встроенный духовой шкаф.
- Пользуйтесь духовкой только если ни духовка, ни кабель не имеют никаких признаков повреждения.
- Проводите проверку духовки перед каждым включением!
- Дети не должны находиться рядом с работающей духовкой. Существует риск ожогов!
-  Духовкой могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди со сниженными физическими или умственными способностями, с пониженной чувствительностью или с отсутствием опыта и/или знаний, если они пользуются духовкой под контролем лиц, которые имеют представление о безопасной работе духовки и понимают риски, связанные с ее использованием. Не разрешайте детям играть с устройством и упаковкой. Чистка и обслуживание духового шкафа не должны выполняться детьми, за исключением случаев, когда такие процедуры осуществляются детьми старше 8 лет и под присмотром старших лиц.
- Дети до 8 лет не должны находиться вблизи устройства и кабеля.
- Духовка не оборудована таймером или пультом дистанционного управления!
- Отключайте питание после каждого пользования духовкой или в случае неисправности.
- Не выдергивайте кабель питания с силой. Не трите и не перегибайте его.
- Кабель питания не должен соприкасаться с горячими частями духовки.
- Не оставляйте духовку в процессе работы без присмотра.
- Запрещено использовать и хранить духовой шкаф на открытом воздухе или во влажном помещении.

- Не ставьте на устройство никаких предметов и не закрывайте вентиляционные отверстия духовки.
- Запрещено погружать духовой шкаф в воду.
- Никогда не включайте духовой шкаф, если он был до этого поврежден, например, после того, как он упал или был поврежден иным образом.
- Производитель духового шкафа не несет ответственности за ненадлежащее использование устройства, которое было связано с несоблюдением инструкции по эксплуатации.
- Для того, чтобы не допустить возникновения риска, необходимо проводить ремонт и, например, заменить поврежденный кабель только в соответствующем сервисном предприятии, имеющем на это полномочия.
- Запрещено переносить (транспортировать) устройство горячим, предварительно охладите духовку.
- Используйте духовой шкаф только для целей, которые указаны в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Духовка не работает с таймером или пультом дистанционного управления!
- Запрещено обертывать гриль алюминиевой фольгой (для аккумуляции тепла).
- Запрещено помещать вовнутрь духового шкафа такие материалы как, бумага, картон, пластик и др.
- **Перед первым использованием:** Все части, за исключением, нагревательного элемента, должны быть чистыми и сухими. Дайте духовке прогреться в течение приблизительно 15 минут для того, чтобы устранить запах.
-  **Будьте осторожны! Устройство нагревается! Существует опасность ожогов!**
Установите духовку на ровную и жесткую поверхность и горючие материалы (например, шторы) должны располагаться на расстоянии не менее 70 см.
- При использовании удлинителя, следите, чтобы дети не могли его касаться или устраните опасность споткнуться о шнур.
- Пожалуйста, используйте специальный держатель для удаления гриля или противня. Будьте осторожны, когда в противне находится горячая жидкость. **Существует опасность ожога.**

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы его задняя поверхность была направлена на кухонную стену.

Мойка и обслуживание духовки:

- Пожалуйста, перед началом мойки устройства, убедитесь, что штепсельная вилка удалена из розетки, кроме того, духовка должна полностью остыть.
- Вытрите капли воды со стеклянной дверцы пока она еще не нагрелась.
- Почистите дверцу, металлические детали, и поверхности, расположенные внутри духовки мыльной водой. Вымытые поверхности должны хорошо просохнуть.
- Запрещено использовать моющие средства, содержащие кислоту, а также царапающие или металлические щетки.
- Протрите все остальные детали влажной губкой.

Включение устройства

Включите духовой шкаф.

Таймер включается:

- Красный индикатор указывает на то, что устройство работает
- Включается внутреннее освещение духовки

В дополнение можно включить Терморегулятор:

- Загорается синий индикатор

Когда будет достигнута необходимая температура, синий индикатор будет указывать на это. По истечении установленного времени, звучит соответствующий сигнал и все индикаторы выключаются.






Важно! Для нагрева устройства с духовым шкафом и грилем требуется около 5 минут.

В начале работы духовой шкаф может выделять немного дыма. Запрещено класть негабаритные продукты питания в устройство, чтобы не произошло касание нагревательного элемента духового шкафа. Очень жирные продукты, устанавливайте на 2 уровне на решетку для гриля, противень удобнее всего установить в 1 уровень. Терморегулятор при необходимости можно повернуть обратно. Пожалуйста, никогда не забывайте устанавливать нижней поддон для сбора крошек и жира.



Таймер:

В связи с тем, что таймер работает механически, часы необходимо сначала правильно настроить (установить по часовой стрелке на 90 минут) и затем на то время, которое Вам требуется для приготовления блюда. Пожалуйста, учитывайте, что для нагрева духового шкафа потребуется около 10 минут. Если блюдо выглядит не достаточно прожаренным (коричневым), мы рекомендуем Вам продлить время приготовления.



Регулировка

-  Верхний + нижний нагрев + Циркуляция воздуха
-  Верхний нагрев + Циркуляция воздуха + Вертел
-  Верхний + нижний нагрев
-  Верхний нагрев + Вертел
-  Нижний нагрев

1. Выпечка хлеба:

Выберите режим  или  и далее установите необходимую Вам температуру. Время приготовления установите с помощью таймера. В процессе приготовления греющий элемент может иметь разный цвет, не обращайтесь на это никакого внимания. Это не является неисправностью. Если Вам необходимо чтобы корочка хлеба была хрустящей, в конце выпечки, включите режим: Нижний нагрев.


2. Гриль:

Выберите режим  или , Терморегулятор установите на 230°C. Время приготовления выберите с помощью таймера. Нижний элемент нагрева не будет работать.

Продукт для жарки на гриле располагается на 2 ли 3 уровне. Противень необходимо установить на один уровень ниже.

Если Вам необходимо приготовить пищу на противне, установите его на уровень с 1 по 2. 3 уровень лучше не использовать, так как пища может быстро сгореть.

3. Режим разморозки:



Установите таймер и включите  а также установите терморегулятор на температуру 100°C. Поместите продукт на противень или на гриль.

4. Гриль с вертелом:



Разместите продукт на шампуре. Положите куски мяса или птицы на шампуре и закрепите их с другой стороны гриля.

Убедитесь, что продукты находятся посередине шампура. Установите шампур в специальное отверстие, расположенное с правой стороны внутри духового шкафа. Другой конец шампура разместите на специальной опоре для шампура.

Противень с уровня 1 (№ 12) переключите в другое положение, например,  или  установите температуру 230°C. Затем установите таймер на необходимое время для приготовления в режиме гриль.

5. Циркуляция воздуха:

Данный режим используется, например, для выпечки, разогрева и разморозки продуктов, поверните выключатель с символом вентилятора, тем самым включив режим циркуляции воздуха.

Примечание:

После окончания процесса выпечки, гриля или разморозки, установите переключатель программ и таймер на 0, а терморегулятор на мин. (MIN).

Правильная утилизация устройства:

Немедленно утилизируйте устройство в случае его износа или непригодности к дальнейшему использованию.



На территории ЕС данный символ означает, что данный продукт не является бытовым отходом и должен быть соответствующим образом утилизирован. Вышедшие из строя устройства, содержат ценные материалы, используемые для вторичной переработки. Неконтролируемые выбросы отходов могут причинить вред окружающей среде или здоровью человека. Пожалуйста, утилизируйте старые устройства с помощью систем сбора мусора или отправьте устройство для утилизации в то место, где Вы его приобрели, таким образом будет обеспечена необходимая вторичная переработка продукта.

Утилизация упаковки

Упаковочный материал не просто выбрасывают, а подвергают вторичной переработке. Бумажные, картонные упаковки и упаковка из гофрированного картона должна быть отнесена в места сбора макулатуры. Пластмассовая упаковка и упаковка из фольги должна утилизироваться в специальные мусорные контейнеры.



Например, в обозначении пластиковых материалов указывается: PE для полиэтилена, показатель 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для полипропилена, а PS для полистирола.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany















Тел. Отдела Сбыта: 09543 / 449-17 / -18,

Сервисная Служба: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19

Адрес электронной почты: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>

Внимание! Электроприборы могут ремонтироваться только квалифицированными электриками, так как пользователь может понести значительные косвенные убытки из-за ремонта, выполненного ненадлежащим образом.

Таблица с рецептами

	Уровень	Положения выключателя	Терморегулятор	Приблиз. время в минутах
Яблочный пирог	1	 или 	180°	50-60
Штрудель с яблоками	1	 или 	180°	40-45
Жарка на шампуре	2		230°	60
Филе антрекот	3		230°	7+5
Филе рыбы	2		230°	7+8
Фрикадельки	3		230°	7+7
Кекс	1	 или 	180°	40
Курица	1		230°	60-75
Телячья печень	2		230°	5+4
Булочки + выпечка	1		180°	12-15
Пицца	1		230°	15-20

Во время работы гриля, поддон должен быть всегда установлен под греющей камерой.

Указанное время дано приблизительно и зависит от размера и общего веса продукта (например, 7+7 означает поворот гриля через 7 минут).

Рецепты

Мясо гриль

Мясо гриль не требуется сильно отбивать, просто слегка постучите по нему, чтобы придать необходимую форму. Никогда не прокалывайте мясо, так как иначе выбежит сок и готовое мясо не будет сочным.

Если мясо имеет слабый вкус, то его кладут в маринад и настаивают в маринаде довольно долгое время. Замороженные куски мяса сразу кладут в маринад и размораживают мясо прямо в нем. Перед приготовлением мясо необходимо промокнуть сухой салфеткой.

Сосиски

Вы можете по своему вкусу использовать тонкие или толстые колбаски (сосиски), мы рекомендуем тонкие, так как они получаются наиболее вкусными на гриле. Отварите сосиски в течение нескольких минут в воде, затем протрите их сухой салфеткой, установите должным образом на гриль и поджарьте.

Фрикадельки на 4 порции

150 г. соуса Тартар, 100 г. рубленого мяса, 1 яичный желток, ½ средней луковицы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки масла, 1 зубчик чеснока (по Вашему вкусу), 1 кусок сухого хлеба, соль, черный перец, красный перец, мускат. Смешайте Соус Тартар, мясной фарш с яичным желтком и хлеб, размоченный в воде. Добавьте мелко нарезанный лук, петрушку, растолченный чеснок и масло. Добавьте в смесь соль, черный и красный перец и мускат по вкусу. Слепите из фарша фрикадельки и сварите их в кастрюле с водой.

Стейк филе

На одну порцию потребуется: приблизительно 150 - 200 г. филе говядины. Филе необходимо с обеих сторон смазать маслом, положить на гриль и пожарить. По Вашему желанию мясо может быть минимальной прожарки «по-английски» (с кровью), средней прожарки (розового цвета) или полностью готовым. Текущее состояние мяса можно определить с помощью вилки, если мясо легко протыкается вилкой, из мяса вытекает кровь, такая прожарка называется «английской», т.е с кровью. Готовый стейк будет более жестким при прокалывании вилкой, кровь течь не должна. После приготовления стейка его заправляют солью и перцем. По желанию, Вы можете добавить для вкуса стейка пряного масла.

Блюда на шампуре (шашлык)

Важно для приготовления на шампурах различных продуктов: Ингредиенты должны быть нарезаны на ровные куски для того, чтобы они равномерно и одновременно зажарились.

Шампуры с разными продуктами

на 4 шампура потребуется:

200 г. филе говядины, 200 г. свиной вырезки, 100 г. бекона, 3 луковицы, 2 зеленых болгарских перца, соль, черный перец, красный перец, карри, масло, специальный соус для барбекю (продается в продуктовых магазинах).

Лук нарежьте крупными дольками. Мясо разрежьте на одинаковые крупные куски. Посыпая куски мяса перцем, нанижите их на шампур, попеременно нанизывая кольца лука и ломтики бекона. Добавьте приправы после приготовления. Рекомендуем Вам использовать специальный соус для барбекю

Балканский гриль

на 4 шампура потребуется:

400 г. свиной вырезки (бедро, лопатка), 4 крупных луковицы, 200 г. огурцов, 100 г. сладкого перца, соль, красный перец, черный перец, карри, томатный кетчуп.

Четвертинки лука слегка потушить. Мясо нарезать на равномерные куски и нанизать на шампуры вместе с луком, нарезанными огурцами и перцем. Смазать маслом и поставить в духовой шкаф для жарки. Приправу и смесь специй добавить после того, как мясо будет готово. Рекомендуем Вам использовать томатный кетчуп.

Кавказский шашлык

на 4 шампура потребуется: 400 г. мяса баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г. бекона, 3 крупных луковицы, масло, растительное соль, карри.

Вотрите чеснок в мясо и разрежьте мясо на крупные куски. Порежьте крупно бекон. Поочередно нанизывайте на шампура мясо, четвертинки лука, бекон. Смажьте кусочки мяса со всех сторон растительным маслом. После приготовления блюда, приправьте его солью и большим количеством карри.

Приготовление птицы

Данный духовой шкаф идеально подходит для приготовления птицы. Кожа выполняет роль крышки под которой мясо прожаривается в своем собственном жиру, выделяя необходимый сок.

Важно: При приготовлении птицы, Вы можете добавить соль перед началом жарки, так как кожа не даст соку вытечь. При разрезании мяса сок должен быть чистым, без крови, это говорит о том, что птица готова.

Необходимо готовить только полностью размороженную птицу так, как только в этом случае ее можно полить внутри и снаружи маринадом. Если Вы используете красный перец и карри, добавляйте их в самом конце. Пожалуйста, имейте в виду, что птицу необходимо тщательно прожарить, недожаренный продукт употреблять не рекомендуется.

Цыпленок «по-французски»

На 2 порции необходимо:

1 цыпленок весом около 1000 г. немного эстрагона, 50 г. масла, 1 ч. л. соли, черный перец, красный перец. Тщательно натрите цыпленка солью, перцем. Растопите масло с солью добавьте эстрагон и равномерно нанесите на цыпленка.

Рыба

Рыба также хорошо подходит для приготовления в духовом шкафу с излучателем. Она готовится в течение нескольких минут и не требует добавления жира.

Рыбу необходимо готовить на высокой мощности, чтобы процесс коагуляции белка прошел как можно быстрее, а нежное мясо внутри рыбы осталось сочным. В данной духовке рекомендуется готовить такие мелкие рыбы как скумбрия, сельдь, форель, сиг а также подходят караси, некрупные щуки, морской язык, угорь, филе других рыб, палтус, семга и рыбные палочки.

Филе морского окуня или лосося

1 упаковка замороженного морского окуня или лосося, лимонный сок, соль, томаты, масло.

Достаньте филе рыбы из упаковки и разморозьте. Перед приготовлением слегка сбрызните рыбу лимонным соком и посолите. Смажьте противень маслом. После приготовления подайте рыбу со свежими помидорами на гарнир.

Рыбные палочки

Замороженные рыбные палочки. Положите палочки на смазанный маслом противень и пожарьте.

Форель на гриле

На 1 порцию потребуется: 1 форель (прибл. 300 г.), лимонный сок, соль, масло. Используйте свежую, не мороженную форель. Протрите ее сухой салфеткой, чтобы удалить воду. Сбрызните рыбу внутри и снаружи лимонным соком и посолите. По желанию добавьте травы.

Установите форель на гриль и пожарьте. Полейте готовую рыбу растопленным сливочным маслом перед сервировкой.

Макрель (скумбрия)

На 1 порцию потребуется: 1 макрель, лимонный сок, соль, масло

Для пасты: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки нарезанной петрушки
Скумбрию взять, ополоснуть свежей водой и вытереть насухо салфеткой. Сделать по три надреза с каждой стороны, сбрызнуть лимонным соком и посолить внутри и снаружи.

Несладкая выпечка:

Гавайские тосты

На 1 порцию потребуется: 1 ломтик готовой ветчины (20 г.), 1 кружок ананаса, 1 ломтик швейцарского сыра, масло, 1 ломтик хлеба для тостов

Положите на поджаренный хлеб ветчину, ананас и сыр. Положите тост на гриль и поджарьте.

Пицца с шампиньонами и салями

На 4 порции потребуется:

Для теста потребуется: 15 г. дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, почти 2 стакана муки, пол-чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса потребуется: 1 луковица, ½ очищенного помидора, 1 небольшая упаковка томатной пасты, 1/2 чайной ложки базилика, по пол-чайной ложки орегано, сахара и соли, ½ измельченного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Состав пиццы: 250 г сыра моцарелла, салями 125 г, 1 упаковка шампиньонов,

Приготовление: Смешать дрожжи с сахаром и водой. Накройте и поставьте смесь в теплое место, пока не начнут подниматься пузыри. Между тем в миске просеять муку с солью. В углубление в центре горки из муки положить дрожжи, оставшуюся воду и масло. Все тщательно перемешать, используя специальные инструменты для приготовления теста. Придать тесту форму шара. Шар обсыпать мукой накрыть полотенцем и поставить в теплое место приблизительно на 1 час, тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Для соуса: сначала поджарьте лук на горячем масле. Чеснок, перемешать с крупно нарезанными помидорами с соком помидоров и томатной пастой. Все тщательно перемешать. Добавить в соус остальные ингредиенты и варить 30 минут на слабом огне. Соус, используемый в пицце придает ей более насыщенный вкус. Вы можете использовать различные варианты соусов при приготовлении разной пиццы. Смажьте противень для выпечки небольшим количеством жира или масла и раскатайте тесто прямо на нем. Намажьте тесто соусом, выложите на тесто сыр, ломтики салями, моцареллу, нарезанную кубиками и нарезанные грибы. В конце полейте пиццу оливковым маслом. Поставьте противень в духовку для выпечки.

Пироги и выпечка:

Хлеб здоровья

Форма для выпечки: длиной 30 см

Ингредиенты:

200 г. сахара, 200 г. муки, 200 г. сливочного масла или маргарина (размягченного), 1 пакетик ванильного сахара, 1 ½ чайной ложки пекарского порошка, 4 средних яйца, 1 щепотка соли

Положите масло, сахар и ванильный сахар в миску и замесите тесто с помощью венчика (на большой скорости) в течение 5 минут до появления пены. Далее добавьте яйца и тщательно перемешайте массу. Добавьте просеянную муку, соль и пекарский порошок. Все ингредиенты быстро и тщательно перемешайте. Смажьте форму маслом и обсыпьте мукой. Заполните форму тестом и установите ее на гриле. Выпекать хлеб до тех пор, пока он не приобретет приятный золотистый оттенок.

Яблочный пирог

20 см разъемная форма

Ингредиенты:

Для теста: 120 г. сахара, 200 г. муки, 100 г. Охлажденного маргарина или масла, 1 щепотка соли, половина яйца

Для начинки: 600 г. кислых яблок, 60 г. изюма, 60 г. сахара, 2 столовые ложки измельченных орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для смазывания пирога: вторая половинка яйца

Положить все указанные ингредиенты для теста в миску и тщательно вымесить его. Тесто должно стать гладким. Положите тесто в прохладное место. Около 2/3 теста раскатайте толщиной около 1/2 см и выложите его в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Очистите яблоки и нарежьте их на узкие дольки. Смешайте яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком и вылейте смесь на тесто. Из оставшегося теста, нарежьте полосы и уложите их поверх пирога решеткой. Смажьте пирог яйцом. Удалите пирог из разъемной формы пока он еще горячий.

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Пожалуйста, выполняйте инструкции, данные производителем и указанные на упаковке для выпечки.

Гарантийное обслуживание

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Мы устраняем повреждения, которые связаны с ошибками, допущенными производителем и о которых нам было сообщено пользователем сразу же после возникновения неисправности в течение гарантийного срока и после поставки конечному пользователю в соответствии с указанными условиями.

Гарантийное обязательство не распространяется на незначительные отклонения от установленных параметров, которые не имеют значения для использования и пригодности устройства, а также на ущерб, который был вызван аномальными условиями окружающей среды. Гарантия распространяется только на повреждения, которые связаны с дефектами материала или производственными дефектами. Устранение неполадок, подпадающее под действие гарантии, должно быть подтверждено, в этом случае неисправные детали заменяются на новые.

Из гарантии исключаются:

- Нормальный износ духового шкафа
- Повреждения покрытия
- Повреждение стекла
- Неправильное использование оборудования, например, перегрузка или использование не разрешенных аксессуаров
- Повреждение в результате внешних воздействий
- Применение силы или повреждение посторонними предметами
- Невыполнение требований инструкции, например, несоответствующее напряжение

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

Центральный офис: тел.: 09543-449-0

факс: 09543-449-19

Отдел сбыта: тел.: 09543-449-17

www.steba.com

тел.: 09543-449-18