



230В~, 50/60 Гц, 1800 Вт

Контактный гриль FG 120

Руководство по эксплуатации

Верхн
рисун

Ниж
плас

Разбл
пласти



хней




л

ПЛАСТИНЫ

Общие положения

Данное устройство предназначено исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче устройства другим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте устройство в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. очистка).

Указания по безопасности

-  **Горячие поверхности!**
Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы. Устройство должно открываться за ручку.
- Устройство подключать и включать только согласно указаниям на заводской табличке.
- Допускается использование только в случае отсутствия повреждений шнура электропитания и устройства. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легко доступной розетке.
- Для отключения вилки от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Вынимайте вилку из розетки после каждого использования или в случае неполадки.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Держите шнур электропитания вдали от горячих деталей.
-  Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Храните устройство и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с устройством или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Не храните устройство на открытом воздухе или в сыром помещении.
-  Ничего не ставьте на устройство и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Запрещается погружать устройство в воду.
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг устройства.

- Запрещается использование устройства после возникновения неисправности, например, если оно упало или повреждено каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт устройства, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы.
- Транспортировка устройства допускается только после полного охлаждения после его нагрева.
- Используйте устройство только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.

Перед первым использованием: тщательно очистите и высушите все детали, кроме нагревательного элемента. Для удаления запаха прогрейте устройство в течение примерно 15 мин.



- **ВНИМАНИЕ!** Устройство нагревается до высокой температуры. Опасность ожога!
Во время работы температура соприкасающихся поверхностей может быть очень горячей! Установите устройство на ровную, стойкую к повреждениям поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов (например, штор). Транспортировать только после охлаждения.
- Во время работы выделяется пар. Держите руки и лицо на расстоянии.
- При использовании удлинителя следите за тем, чтобы дети не тянули за его или не запутались в нем.
- Если устройство находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.

Очистка



- **Внимание! Перед каждой чисткой вынимайте штекер из розетки. Не погружать устройство в воду.**
- Пластины лучше очищаются, если они еще немного теплые. На короткое время замочите пластины в теплой воде - таким образом легче удаляются черные остатки с гриля.
- Извлеките пластины и поддон для сбора жира из прибора и очистите только щеткой для мытья посуды и моющим средством. **Не используйте абразивные материалы, намыленную стальную вату или металлические скребки, так как это приведет к повреждению антипригарного покрытия.**
- Для очистки поверхности устройства и всех других деталей, таких как ручки, регулируемые петли и т. д., достаточно влажной ткани, при необходимости с небольшим количеством моющего средства. Гарантийная претензия не может быть предъявлена по причине следов порезов или царапин на покрытии, возникших в результате использования.
- Тщательно высушите все детали.

Рабочее место

Важно:

Никогда не ставьте устройство на горячую поверхность (например, на нагревательный элемент электроплиты) или рядом с ней, но используйте его только на ровном, прочном и температуростойком основании. Всегда важно следить за тем, чтобы поблизости не было воспламеняющихся предметов. Не ставьте устройство на край стола, чтобы его не могли трогать дети или чтобы оно не упало при касании.

Установка пластин

Проще всего менять пластины в положении .

1. Нижняя пластина:

Вставьте гладкую решетку гриля под небольшим углом снизу в задние фиксаторы, затем опустите пластину и защелкните ее, нажав на левую боковую кнопку.

2. Верхняя пластина:

Вставьте пластину сверху под небольшим углом в фиксатор и защелкните ее, нажав на переднюю кнопку.

Всегда следите за тем, чтобы поддон для сбора жира был вставлен в нижнюю часть.

3. Для транспортировки или хранения в вертикальном положении

Нажмите на ручку вниз и передвиньте боковую задвижку в положение < LOCK

Перед первым использованием:

Откиньте две откидные ножки на нижней стороне устройства, чтобы жир для жарки мог стекать в съемный поддон для сбора жира.

Слегка смажьте один раз поверхность гриля перед первым использованием. Затем прогрейте прибор в течение 10 минут при закрытых поверхностях без продуктов и при положении регулятора на максимальной температуре. Затем протрите пластины влажной тканью.

Важное указание

Масла, полученные способом холодного отжима, такие как оливковое масло, не должны использоваться в качестве жира для жарки, потому что они непригодны для жарки при высоких температурах.

Высокая температура (до 250°C) приводит к тому, что на горячей поверхности гриля образуются остатки масла, мясных соков, специй и т.д. и снижаются антипригарные свойства. Кроме того, эти остатки трудно или практически невозможно удалить с поверхности гриля.

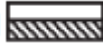

Используйте только масла, **устойчивые** к сильному нагреву!

С помощью контактного гриля можно при различных температурах:

- Контактный гриль с 6-ступенчатой регулировкой по высоте
- Выпекание пиццы без контакта с верхней пластиной
- Запекание высотой до 5 см
- Раглет (сковородки в качестве принадлежности)

- Барбекю

Ввод в эксплуатацию

- Убедитесь, что пластины правильно закреплены.
- Вставьте поддон для жира
- Подключите шнур питания к сетевой розетке, дисплей будет мигать синим цветом в течение нескольких секунд
- Через несколько секунд нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., на дисплее загорится 00.
- Теперь можно нагревать пластины до различных температур от 60 °С до 230 °С.
- С помощью кнопки последовательно выбираем соответствующую пластину:
- Нижняя пластина, правый рычаг 
- Верхняя пластина, левый рычаг 
- Нагревайте прибор всегда в закрытом состоянии.
- Нажмите на кнопку регулятора, на дисплее загорится 230 °С
- Нажимайте кнопку, чтобы уменьшить температуру с 230 °С до 60 °С с шагом в 10 °С.
- Во время нагрева на дисплее мигает выбранная температура. Красный индикатор загорается, когда температура достигнута, температура постоянно горит и загорается зеленый символ.
- Если на дисплее горят оба зеленых светодиода-устройство готово к работе
- Если загораются красные светодиоды, то нагревается соответствующая пластина



Таймер (установка времени)

Время выбирается в зависимости от

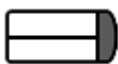
- Собственных предпочтений (слабо прожаренный, средне прожаренный, сильно прожаренный)
- Качества мяса
- Температуры мяса (например, только что из холодильника)
- Толщины куска
- Плотности, с жировыми прослойками

Важно!

Птица и мясные продукты должны готовиться на гриле до тех пор, пока не перестанет выделяться сок.

- Во время нагрева можно установить таймер от 1 минуты до 99 минут
- Нажмите кнопку таймера  и установите время до 99 минут  поминутно или в режиме ускоренного хода
- По прошествии времени звучит звуковой сигнал, и устройство переходит в режим ожидания
- Если вы хотите продлить время, нажмите на рычаг и установите соответствующее время
-

Контактные грили



- Боковая регулировка высоты должна быть установлена на OPEN
- Устройство должно достичь заданную температуру, загореться зеленый светодиод
- Для приготовления на гриле откройте прибор, положите продукты на нижнюю пластину гриля и закройте
- Благодаря маятниковому соединению верхней пластины она адаптируется к толщине продуктов питания.

Регулировка высоты



- Регулировка по высоте используется для запекания, или для уменьшения веса верхней пластины на чувствительных к давлению пищевых продуктах.
- Чтобы приготовить более толстые продукты, установите расстояние между пластинами гриля.
- Для установки регулировки по высоте, поднимите верхнюю пластину за ручку и передвиньте регулятор по высоте от LOW до HIGH.

Чтобы не повредить покрытие пластины, не используйте металлические предметы.

Барбекю



- Нагрейте устройство до максимальной температуры в закрытом состоянии, пока на дисплее не загорится зеленый светодиод.
- Поднимите верхнюю часть за рукоятку, передвинув при этом правой рукой регулировку по высоте в положение BBQ-Mode. Осторожно опустите верхнюю часть на поверхность стола.

Примечание: так как во время приготовления на гриле продукты брызгаются, рекомендуется под прибор положить защиту от брызг.

После окончания приготовления на гриле выньте вилку из розетки.

Правильная утилизация данного изделия:

Немедленно привести отслужившие свой срок устройства в непригодное для использования состояние.



В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок устройства содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые должны быть переработаны, чтобы не вредить окружающей среде или здоровью человека из-за неконтролируемого удаления мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок устройства через подходящие системы сбора или отправьте устройство на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы из которых состоит устройство.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки.

Упаковка устройства:

- Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры.
- Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие
- контейнеры для сбора.



В примерах маркировки пластмасс используются следующие обозначения:

PE - полиэтилен, маркировка 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP для полипропилена, PS для полистирола.

Обслуживание клиентов:

Если ваше устройство нуждается в обслуживании, обратитесь в службу технической поддержки по нижеследующему адресу. В гарантийном случае мы приедем, чтобы забрать устройство.

Устройство должно быть подготовлено для транспортировки.

При необходимости оплаты устройство будет забрано после осуществления платежа!

Штеба Электрогерете ГмбХ & Ко КГ

Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия

Отдел сбыта: 09543 / 449-17 / -18, служба поддержки клиентов: 09543 / 449-44, факс 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электрооборудования осуществляется только квалифицированным специалистом, так как в результате неправильного ремонта возможны значительные сопутствующие повреждения.



Проблемы и их устранение

Уважаемый клиент,

благодарим за покупку высококачественного продукта компании Штеба.

В следующей таблице приведена вспомогательная информация по устранению неполадок, которые могут возникнуть при использовании устройства.

Для многих проблем есть простое решение, потому что **Не Все**, что выглядит как неисправность, должны быть серьезными.

Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенным ниже списком, прежде чем Вы решите заменить или потребовать возврат денег за любое из перечисленных ниже устройств **или отправить полностью устройство для проверки службой поддержки клиентов**

ТИП	Проблема	Возможная причина	Решение проблемы
Контактный гриль	Красная контрольная лампа не загорается после подключения сетевого штекера к розетке!	<ul style="list-style-type: none"> отсутствует электропитание или сработал предохранитель из-за слишком большого количества электроприборов на одной линии 	Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена к электрической розетке. Проверьте предохранители. Выключите другие устройства, подключенные к этому же источнику питания, или отключите их от сети.
	Зеленая контрольная лампа не загорается во время работы или гаснет!	<ul style="list-style-type: none"> Устройство уже достигло заданной температуры 	Это не неисправность, так как прибор работает и срабатывает с заданным тактом, зеленая лампа загорается, когда прибор снова начинает нагреваться
	Жир течет на рабочую поверхность	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно установлен поддон для сбора жира Не установлен поддон для сбора жира Поддон для сбора жира уже заполнен 	При необходимости опорожните поддон, установите его и проверьте правильность посадки
	Только небольшое количество избыточного жира или жидкости вытекает из приготавливаемых на гриле продуктов	Используемое мясо или продукты для приготовления на гриле или обжарки сами по себе очень постные и с низким содержанием жира, так что может вытекать только небольшое количество или вообще ничего	Это не неисправность! Теперь вы можете быть уверены в том, что питаетесь более сознательно и с низким содержанием жира
	Слишком низкая / недостаточная степень подрумянивания продуктов при приготовлении на гриле	<ul style="list-style-type: none"> установлена слишком низкая температура на регуляторе температуры выбранное время приготовления на гриле слишком короткое Мясо с большим содержанием воды 	Поверните регулятор температуры выше по направлению к Max., и дольше готовьте продукты в устройстве на гриле. В зависимости от обстоятельств осторожно переворачивайте приготавливаемые на гриле продукты, не повреждая пластину гриля
	Плохой антипригарный эффект пластины гриля / царапины на покрытии	<ul style="list-style-type: none"> Покрытие повреждено при чистке или извлечении продуктов оставляющими царапины предметами 	НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!

Rezeptvorschläge



Хлеб для тостов основательно тонким слоем смазать **снаружи** маслом или маргарином!

Гавайские тосты

- ломтики вареной ветчины
- шнитт-лук
- ломтики сыра
- мелконарезанный ананас
- молотая паприка
- хлеб для тостов

Положить на тосты ветчину, сыр и ананасы.

Шнитт-лук вымыть и порезать на тонкие кружочки.

Затем приправить, накрыть вторым ломтиком тостового хлеба и запекать примерно 5 минут.

Итальянский тост

- Базиликовая паста (из стеклянной банки)
- Пармская ветчина ломтиками
- Большие сочные помидоры
- Соль + перец
- Моцарелла, нарезанная тонкими ломтиками
- Тостовый хлеб

Тостовый хлеб с внутренней стороны намазать тонким слоем пасты.

Ветчину, помидоры, моцареллу мелко нарезать, равномерно распределить и добавить пряности.

Накрыть вторым ломтиком тостового хлеба и запекать примерно 5 минут.

Греческий тост

- Брынза
- Свежеиздавленный чеснок или сушеный молотый чеснок
- Соль + перец
- Оливковое масло
- Свежий или сушеный майоран
- мелконарезанные оливки
- стручок паприки без кожицы
- хлеб для тостов

Разомните брынзу с небольшим количеством оливкового масла и положите на тостерную пластину с остальными ингредиентами. Накрыть вторым ломтиком тостового хлеба и запекать примерно 5 минут.

Стейк по-итальянски

- Тонкие ломтики ромштекса
- Масло
- сушеные итальянские травы
- крупномолотый перец



Смажьте стейк маслом, приправьте его с обеих сторон и готовьте на гриле до желаемой степени приготовления.

Медальоны из свинины или ягненка

- Медальоны из свинины или ягненка
- Масло
- раздавленный зубчик чеснока
- Розмарин

Положите медальоны в чесночное масло, посыпьте розмарином.

Гамбургер

- Рубленый фарш из свинины
- Репчатый лук
- Яйцо
- Перец/соль

Смешайте фарш с ингредиентами и сформируйте его в плоские гамбургеры. Готовить на гриле примерно 5-7 минут - не открывая устройство.