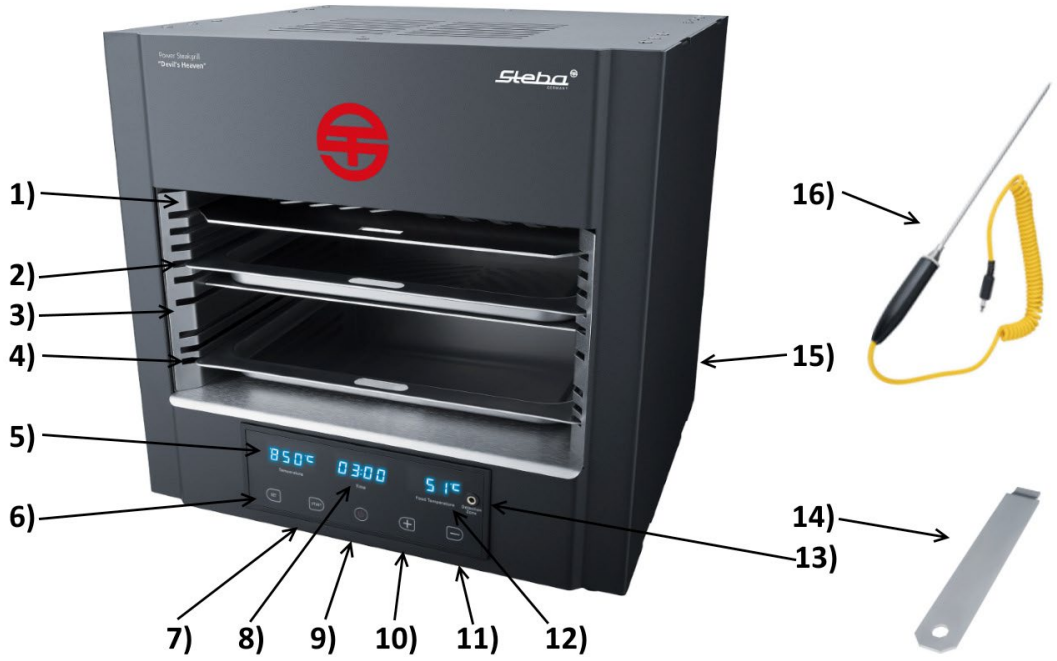


Гриль

PS E2600 XL

Руководство пользователя

www.steba.com



1) Решетка для гриля
2) Лоток для жира
3) Направляющие из нержавеющей стали, съемные
4) Лоток для отдыха продуктов перед подачей, всегда должен быть установлен
5) Дисплей для индикации температуры
6) Кнопка настроек (Set)
7) Кнопка Старт (Start)
8) Дисплей таймера (Timer)
9) Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)
10) Кнопка +
11) Кнопка –
12) Дисплей для индикации температуры внешнего датчика
13) Вход для подключения внешнего датчика температуры
14) Ручка для лотков и решетки
15) Выключатель питания, предохранитель (10A, 250B)
16) Внешний датчик температуры

Гриль

Мощный верхний нагрев, температура которого превышает 800°C, поджаривает пищу за считанные минуты. Слои жира в мясе тают и придают блюду особо вкусный аромат. Поскольку поверхность мяса является целостной, мясной сок и жир не могут вытечь.

Общие положения

Данный прибор предназначен для частного использования в хорошо проветриваемых помещениях либо на закрытых уличных пространствах и не пригоден для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и

настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности

-  Горячая поверхность! Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см. Над верхней стенкой прибора следует оставлять не менее 70 см свободного пространства.
- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Данный прибор не предназначен для встраивания и не должен использоваться таким образом.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
-  **Внимание!** При открывании прибора существует риск ожога из-за высоких температур. Держите руки и лицо на достаточном расстоянии от прибора.
-  Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).

- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
-  Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Запрещается оборачивать решетку фольгой (накопление тепла).
- Не следует помещать в прибор бумагу, картон, пластик и т.д.
- **Данный прибор не предназначен для использования в таких областях, как:**

  - для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

  - для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

  - в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.
-  **Внимание! Прибор сильно нагревается! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора выделяется тепло. Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от шкафов во избежание их повреждения.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он соответствует стандартам противопожарной безопасности.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- **Внимание**: В связи с существующей опасностью пожара жирная пища не должна касаться нагревательного элемента.

- Всегда используйте прибор с лотком для жира. Он должен быть установлен на 2 уровня ниже решетки для гриля.
- **Гигиена**: пожалуйста, регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.

Чистка

-  **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его с помощью пароочистителя.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Направляющие из нержавеющей стали можно вытащить из прибора, слегка приподняв их. Их следует очищать в мыльной воде либо мыть в посудомоечной машине.
- Лоток для жира, решетка для гриля и ручка пригодны для мытья в посудомоечной машине. При необходимости используйте абразивные чистящие средства или спреи для духовки.
- Не используйте растворители.
- Очищайте корпус влажной тканью с моющим средством, затем тщательно просушите.
-  **Нижний лоток всегда должен быть вставлен для защиты электроники прибора.**

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть. Убедитесь, что нижний воздухозаборник прибора не заблокирован снизу (например, скатертями либо пылью).

Начало работы

Важно:

При первом использовании от прибора может исходить небольшой дым. Никогда не кладите слишком крупные продукты в духовку и не допускайте контакта пищи с нагревательными элементами.

Продукты, которые содержат большое количество жира, должны жариться на уровне 3, при этом лоток для жира должен быть установлен на 2 уровня ниже.

- Подключите прибор к сети и нажмите кнопку ВКЛ /ВЫКЛ (ON/OFF) на его задней части.
- Вставьте решетку для гриля и лоток для жира с использованием ручки и снимите ручку.

- Нажмите на кнопку  . На дисплее отобразится текущее значение температуры внутри нагревательного элемента и значение времени 10 минут.
- Если в течение 20 секунд с прибором не выполняется никаких действий, он переходит в режим ожидания.
- Нажмите на кнопку 

значение температуры на дисплее начнет мигать.
- Используйте кнопки +/- для того, чтобы изменять значение температуры от 400°C до 850°C с шагом в 10°C.
- Еще раз нажмите на кнопку 

, значение времени начнет мигать.
- Используйте кнопки +/- для того, чтобы изменять значение времени от 10 минут до 99,59 минут с шагом в 30 секунд.
- Нажмите кнопку 

, чтобы запустить прибор.
- Как только прибор нагреется, рядом с индикатором температуры загорится световой индикатор. По достижении желаемой температуры, Вы услышите короткий звуковой сигнал, и начнется отсчет установленного времени.
- Внимание: используйте кухонные перчатки или прихватки, пока работаете с прибором!



- Во время работы прибора установленные значения времени и температуры можно изменить в любой момент. Нажмите на кнопку 

, значение температуры на дисплее начнет мигать. Теперь Вы можете изменить значение температуры, используя кнопки +/-. Повторным нажатием на регулятор Вы подтвердите выбранное значение температуры, и теперь можете установить значение времени. Нажмите на кнопку 

для того, чтобы запустить прибор с новыми установленными настройками.
- Важно! Вентилятор для охлаждения электроники будет работать до тех пор, пока прибор не достигнет температуры 60°C. На дисплее будет гореть световой индикатор H. Только по окончании работы вентилятора Вы можете отключать прибор от сети.
- Обесцвечивание в середине нагревательного элемента вызвано терморегуляцией в керамике.

-  **Опасность ожогов!** Из-за воздействия высоких температур во время работы прибора необходимо снять ручку с решетки для гриля или лотка для жира.
- Желательно налить немного воды в лоток для жира для того, чтобы жир не мог воспламениться.
- Сохраняйте спокойствие в случае пожара! Сначала выньте лоток для жира, а затем продукты. **Не тушите прибор водой,** используйте для тушения пламени влажную ткань.
- **Блокировка клавиш:** если нажимать на кнопку 

как минимум 5 секунд, будет активирована блокировка клавиш, а на дисплее загорается значок L. Нажмите на регулятор на 5 секунды еще раз, чтобы разблокировать прибор.

Температура

- При максимальной настройке температура внутри нагревательного элемента составляет 830°C +/- 20°C и зависит от переменного напряжения.
- Вследствие воздействия высоких температур нержавеющая сталь в приборе может обесцвечиваться. Это нормально и не является поводом для жалоб.
- На разных уровнях нагрева в приборе степень излучения и температура будет разной. Выбор уровня для приготовления зависит от:
    - Вашего вкуса
    - Типа продуктов (говядина, свинина, телятина, рыба и т.д.)
    - Степени прожарки
    - Толщины продукта
    - Содержания жира в продуктах
    - Выбранной температуры

Уровни нагрева:

- Верхние уровни (1-4) – подходят для приготовления на гриле

- Средние уровни (4-6) – подходят для запекания

- Нижние уровни (6-9) – подходят для отдыха продуктов перед подачей

- Следует ориентироваться на Ваши личные предпочтения по использованию различных уровней нагрева, установок времени и температуры.
- **Важно: поскольку прибор готовит пищу при очень высоких температурах, всегда следует наблюдать за готовящимися продуктами.**
- Для достижения быстрого эффекта прожаривания мясо следует размещать как можно ближе к нагревательному элементу. Важно, чтобы пища не касалась нагревательного элемента.
- **Наиболее интенсивный нагрев** наблюдается непосредственно под нагревательным элементом в задней части духовки на уровнях 1 и 2. Данная область **отмечена** на решетке для гриля. Начиная от уровня 3 и ниже, угол излучения и уровень температуры гриля изменяются.
- **Время приготовления на гриле:**

- Мясо, для каждой стороны – 1-4 минуты (в зависимости от толщины)
- Птица, для каждой стороны – 2-3 минуты (в зависимости от толщины)

- Время отдыха перед подачей: около 3 минут. Перед подачей на стол мясо можно кратковременно поджарить на гриле с каждой стороны.

Внешний датчик температуры

- Измерение температуры помогает определить степень готовности.
- Обжаривания с обеих сторон на гриле мясо должно отдохнуть в течение нескольких минут в нижней части прибора на специальном лотке до достижения внутренней температуры.
- Вставьте внешний датчик температуры в самую толстую точку на куске мяса вглубь на несколько сантиметров. Не вставляйте датчик рядом с костью, поскольку в таком случае значение температуры будет искажено.
- Подключите внешний датчик температуры к прибору (13). Дисплей для индикации температуры внешнего датчика (12) покажет температуру блюда.

Таблица температур блюд:

	С кровью (rare)	Средней прожарки (medium)	Хорошей прожарки (well done)
Говядина	53/55°C	58/60°C	60/75°C
Свинина	/	65/70°C	75/80°C
Телятина/баранина	/	55/65°C	65/70°C
Птица	/	/	75/80°C
Рыба	/	55/62°C	/

- Приправы: рекомендуется посыпать солью, перцем и другими специями после приготовления.

Примечания

- Мясо следует вынуть из холодильника примерно за 1 час до приготовления на гриле, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры.
- Перед приготовлением на гриле промокните мясо, чтобы оно быстрее подрумянилось.
- Вытащите решетку гриля с помощью ручки и положите на нее продукты. Вставьте лоток для жира на 2 уровня ниже, а лоток для отдыха продуктов перед подачей - на нижний уровень.
- Через 1-4 минуты после начала приготовления переверните мясо и жарьте еще 1-4 минуты до тех пор, пока не получите желаемую степень прожарки.
- Во избежание попадания капель жира, которые могут возникнуть при вынимании решетки для гриля, на рабочую поверхность, сначала выдвиньте нижний поддон на 2/3. Затем вытащите решетку для гриля.
-  Не жарьте на гриле вяленое мясо или снеки (например, хрустящие хлебцы)!
- Оставьте готовое мясо на 5 минут в лотке для отдыха перед подачей.
- Для того, чтобы приправить хрустящую корочку, следует снова обжарить кусок около 30 секунд с каждой стороны.
- Постное мясо содержит мало жира и поэтому плохо обжаривается. Его следует часто переворачивать до тех пор, пока не будет достигнута желаемая степень прожарки.

- Рыба:

  - содержащийся в рыбе белок очень быстро свертывается и рыба становится сухой и упругой. Рыбу следует жарить на уровне 3-4 на полной мощности в течение 30 секунд с каждой стороны. Затем оставьте ее в лотке для отдыха на несколько минут.

Проблемы и способы их решения

Уважаемый клиент,

спасибо за покупку этого продукта компании STEBA. Представленная ниже таблица поможет Вам с решением проблем, которые могут возникнуть при использовании Вашего прибора. Для многих проблем существует простое решение, поскольку не все, что кажется на первый взгляд неисправностью, является серьезной поломкой. Пожалуйста, изучите материалы, представленные в таблице прежде, чем обращаться в нашу службу поддержки.

Проблема	Причина	Решение
Сильное образование дыма	- Продукты касаются нагревательного элемента - Дым исходит от продуктов, хотя они и не прикасаются к нагревательному элементу	- Поместите продукты на правильный уровень - Прервите процесс приготовления. Продукты сгорели или не подходят для приготовления на гриле?
Прибор не работает	- Прибор не подключен к сети - Прибор не включен - Закончилось установленное время - Сработал микропредохранитель на задней панели прибора - Прибор перегрелся	- Подключите прибор к сети - Проверьте предохранитель - Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) на задней панели прибора - Перезагрузите прибор - Вызовите специалиста для замены предохранителя - Дайте прибору остыть
Прибор очень горячий	- Не вставлены направляющие из нержавеющей стали - Заблокирован вентилятор - Заблокированы вентиляционные отверстия	- Дайте прибору остыть и вставьте направляющие - Уберите блокирующие объекты - Очистите вентиляционные отверстия
Код ошибки E01	- Не работает датчик температуры	- Свяжитесь с сервисным центром
Код ошибки E02	- Процесс нагрева не был завершен в течение 10 минут и был отменен. Возможные причины: сильный ветер, холодная внешняя среда	- Нажмите кнопку снова. Дисплей вернется к нормальному состоянию. - Если ошибка повторяется при нормальных условиях, это значит, что произошла другая

		ошибка. Пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром
Код ошибки Err/Hot	- Прибор нагрелся в области расположения электронных компонентов до температуры 50°C и отключился	- Вставлен ли лоток для отдыха продуктов перед подачей? - Дайте прибору остыть и включите его снова

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: http://www.steba.com