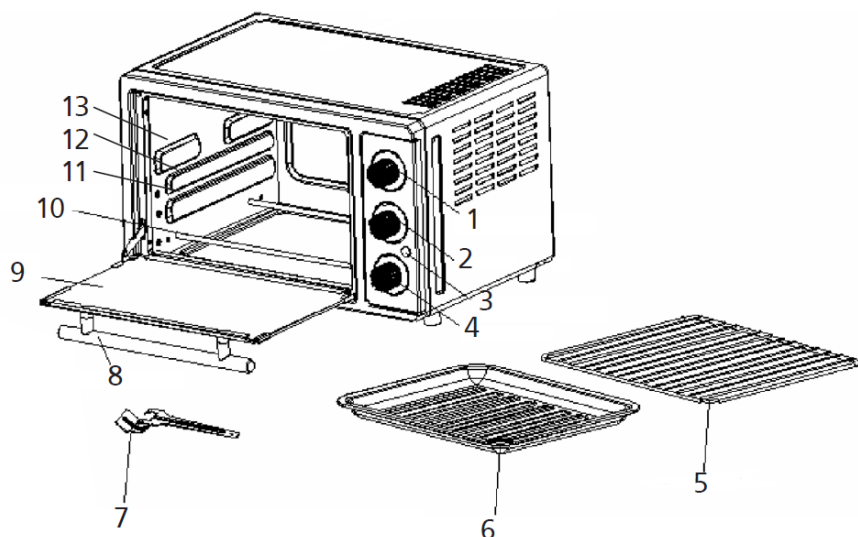




Печь KB A25

Руководство пользователя



- 1 – Термостат (Thermostat)
- 2 – Программа (Programm)
- 3 – Мощность (Power)
- 4 – Таймер (Timer)
- 5 – Решетка для гриля
- 6 – Противень
- 7 – Ручка
- 8 – Ручка дверцы
- 9 – Стеклопанель
- 10 – Нагревательный элемент
- 11 – Уровень 1
- 12 – Уровень 2
- 13 – Уровень 3



## Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Данный прибор предназначен для выпечки, приготовления на гриле и подогрева еды. 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.
- 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.



- 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.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- 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 подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, 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 появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм<sup>2</sup>.
- 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 тем, что капающий жир может легко воспламенить нагревательный элемент, никогда не жарьте на гриле без противня! При снятии полного противня не допускайте попадания масла или жира на нагревательный элемент.
- Пожалуйста, используйте прилагаемую ручку для того, чтобы вытащить противень или решетку для гриля.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда подставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- **Гигиена:** 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.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.
- Очищайте корпус и внутреннее пространство прибора влажной тканью с моющим средством, очищайте стекла прибора средством для очистки стекол и дайте прибору высохнуть.
- Поддон для крошек и другие аксессуары следует очищать в горячей воде и затем просушить. После чего вставьте поддон для крошек на место.

## 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.

## Настройки

1) ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)

2) Верхний и нижний нагрев для выпечки с конвекцией



или

Для выпечки, приготовления пищи и приготовления продуктов с хрустящей корочкой.

Установите значения температуры и времени в соответствии с рецептом. Нагревательный элемент начнет светиться. Вентилятор равномерно распределяет температуру во внутреннем пространстве духовки. При использовании конвекции установите значение термостата немного выше.

Разморозка: Размораживайте продукты в противне при низкой температуре.



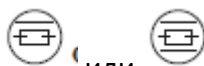
3) Верхний нагрев с конвекцией

Для приготовления на гриле сосисок, мяса, гратена и т.п.

Установите максимальное значение температуры – max.

Поставьте противень на нижний уровень, разместите продукты на решетке для гриля таким образом, чтобы осталось расстояние до верхнего нагревательного элемента. Пища не должна контактировать с нагревательным элементом.

4) Жарка на гриле с использованием вертела -



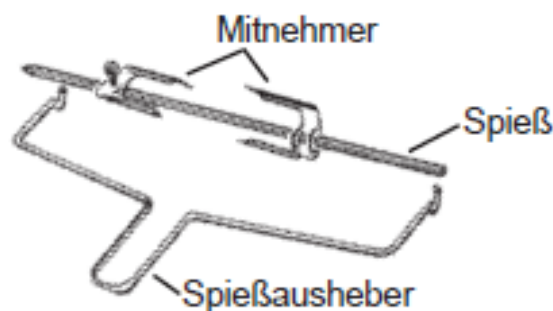
Для приготовления птицы, свинины и т.п.

Установите максимальное значение температуры – max.

Поставьте противень на верхний уровень для того, чтобы стекал жир. При жарке продуктов с высоким содержанием жира могут быть брызги.

Зафиксируйте винт гриля на вертеле. Поместите на вертел перевязанное мясо или птицу и зафиксируйте вторым винтом.

Важно следить, чтобы мясо находилось посередине вертела. Поместите вертел с мясом в ручку гриля и вставьте верхнюю часть вертела в отверстие мотора вертела с правой стороны внутреннего корпуса. Затем поместите другую сторону вертела на держатель. Чтобы вынуть готовую пищу, используйте ручку вертела и ручку противня.



## Ввод в эксплуатацию

**Важно:** Прогрейте прибор не менее 5 минут. При первом использовании от прибора может пойти небольшой дым. Никогда не помещайте в духовку слишком крупные продукты и не допускайте контакта пищи с нагревательными элементами. Продукты, которые содержат много жира, следует жарить на решетке в положении 2; противень следует поставить в положение 1. При необходимости поверните термостат на немного более низкое значение. Всегда вставляйте поддон для крошек.

## Таймер (Timer)

Прибор работает только при установленном таймере. Поверните таймер на 60 минут, а затем сбросьте на нужное время. При установке времени учитывайте время предварительного нагрева - 5 минут. Если продукты получились недостаточно прожаренными, установите немного больше времени. По истечении времени прибор выключится и раздается короткий звуковой сигнал. Если Вы больше не планируете пользоваться прибором, отключите его от сети, потянув за вилку и установите выключатели в положение ВЫКЛ (OFF).

## 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](mailto:elektro@steba.com) Веб-сайт: <http://www.steba.com>

# Рецепты

## Продукты для приготовления на гриле

**Мясо для гриля не следует отбивать, оно должно быть нежно выдержано под прессом. После этого следует подождать, пока мясо восстановит свою форму. Никогда не прокалывайте мясо, поскольку в таком случае может вытечь сок и мясо получится слишком сухим.**

Если Вы хотите, чтобы мясо получилось более нежным или приобрело несколько иной вкус, его следует на некоторое время поместить в маринад. Замороженное мясо можно поместить в маринад и разморозить уже в нем. Перед жаркой маринад следует удалить кухонным полотенцем.

## Сосиски на гриле

Вы можете готовить на гриле различные сосиски и колбаски по своему вкусу. При жарке тонких колбасок Вы достигните наилучшего результата. Сырые колбаски и сосиски следует поместить в горячую воду до тех пор, пока их оболочка не станет плотной. Далее следует просушить оболочку с использованием полотенца. После этого поместите колбаски или сосиски на гриль и вставьте его в духовку.

## Плоские митболы на 4 персоны

Тартар 150 г, фарш (рубленое мясо) 100 г, 1 яичный желток, ½ луковицы среднего размера, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки масла, 1 зубчик чеснока (можно не использовать), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Замочите булочку в небольшом количестве воды. Как следует перемешайте с тартаром, мясом и яичным желтком. Затем добавьте нарезанный лук, мелко нарезанную петрушку, чеснок и масло. Приправьте солью, перцем, паприкой и мускатным орехом. Добавляйте приправы по своему вкусу. Из мясного фарша Вы также можете приготовить мясной рулет. Поместите в противень и готовьте на гриле.

## Стейк филе

Порция - 150-200 грамм на человека.

Вотрите масло в стейк с обеих сторон. Поместите его на решетку и поставьте в духовку. После того, как пройдет половина времени, переверните стейк. Вы можете приготовить стейк разной степени прожарки – с кровью, средней прожарки или хорошо прожаренный. Результат приготовления на гриле можно проверить, осторожно надавив на мясо вилкой. Когда мясо легко нажимается, это значит, что мясо с кровью. На стейк средней прожарки нажать сложнее. После окончания приготовления на гриле добавьте немного соли и перца. Для лучшего вкуса подавайте стейк с мясом, приправленным травами.



## **Шашлык**

**Важно:** все ингредиенты должны быть нарезаны одинакового размера для того, чтобы добиться равномерного результата при обжарке.

### **Шашлык микс**

На 4 шампура.

200 г филе говядины, 200 г филе свинины, бекон толщиной 100 г, 3 луковицы, 2 сладких перца, соль, перец, порошок паприки, карри, масло, соус шашлык (из магазина).

Лук следует нарезать толстыми ломтиками, а мясо - кубиками одного размера. Поместите мясо на шампуры, добавив кусочки сладкого перца, кусочки лука и бекон. Смажьте шашлык маслом. Приправьте шашлык специями после приготовления и подавайте его с различными соусами по своему вкусу.

### **Шашлык по-балкански**

На 4 шампура.

400 г свинины, 4 больших луковицы, 200 г маринованных огурцов, 100 г маринованных перцев пепперони, соль, перец, порошок паприки, карри, томатный кетчуп.

Лук следует нарезать на четвертинки, а затем тушить в течение короткого времени. Мясо следует нарезать кусочками одинакового размера, а затем наколоть на шампур, чередуя с луком, нарезанным огурцом и пепперони. После приготовления шашлык можно приправить по Вашему вкусу и подавать с кетчупом.

### **Шашлык по-кавказски**

На 4 шампура.

400 г мяса ягненка (нежирного), 1 зубчик чеснока, бекон толщиной 100-150 г, 3 больших луковицы, масло, соль, карри.

Натрите мясо зубчиками чеснока и нарежьте на кусочки одинакового размера. Лук следует нарезать на четвертинки, а бекон - на ломтики. Наколите на шампуры мясо и остальные ингредиенты. Смажьте шампур перед приготовлением. После приготовления приправьте шашлык солью и карри.

## **Птица**

Птица идеально подходит для приготовления с использованием инфракрасного излучения. Кожа птицы действует как защита, при которой мясо насыщается жиром. Важно: домашнюю птицу перед жаркой следует посолить, это защитит ее от обезвоживания и птица не получится

чрезмерно сухой. Птица считается готовой, когда кожа снимается с концов голени. Если мясо наколоть, вытекающий сок должен быть чистым. Перед приготовлением на гриле замороженную птицу следует полностью разморозить и удалить все внутренности. Если маринад содержит порошок паприки или карри, птицу следует протереть кухонной щеткой за небольшое время до окончания процесса приготовления. В противном случае кожа птицы станет темной и может быть горький на вкус. Важно, чтобы мясо птицы употреблялось только тогда, когда оно полностью приготовлено.

## **Курица по-французски**

На 2 персоны

1 курица около 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, порошок паприки.

Курицу следует промыть, а затем полностью высушить бумажным полотенцем. Затем ее следует приправить достаточным количеством соли, перца и паприки. Растопите сливочное масло, смешайте его с небольшим количеством эстрагона и равномерно нанесите смесь на курицу.

## **Рыба**

Рыба также отлично подходит для приготовления с использованием инфракрасного излучения. Она готовится очень быстро и почти не содержит жира. Рыбу следует готовить с большим количеством тепла, чтобы белок в клетках быстро коагулировал и нежное мясо осталось сочным. Для такого способа приготовления наиболее подходящей является мелкая рыба, такая как форель, скумбрия, сельдь, линь, щука, угорь, палтус, лосось, а также кусочки рыбы.

## **Пангасиус или минтай**

1 упаковка замороженного филе пангасиуса или минтая, лимонный сок, соль, помидор, масло. Филе извлечь из упаковки и разморозить. Сбрызните рыбу небольшим количеством лимонного соуса и немного посолите. Положите на противень немного масла. После приготовления, пожалуйста, добавьте помидор в качестве гарнира.

## **Рыбные палочки**

Рыбные палочки следует готовить на решетке. Добавьте немного масла сливочного масла на палочки сверху и приготовьте их.

## **Форель по-миллеровски**

1 форель (около 300 г) на одного человека, лимонный сок, соль, масло.

Для достижения наилучших результатов рекомендуем использовать свежую форель. Перед приготовлением следует удалить внутренности. Рыбу помыть и просушить. Добавьте внутрь рыбы немного лимонного сока, а также снаружи и немного посолите. Также Вы можете добавить внутрь рыбы травы. Положите форель на решетку и доведите до готовности. При подаче залейте рыбу растопленным сливочным маслом.

## **Скумбрия**

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, масло.

Для соуса: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки рубленой петрушки. Удалите из рыбы все внутренности. Затем вымойте и просушите ее. Надрежьте рыбу по диагонали 3 раза с каждой стороны. Посолите внутри и снаружи. Также добавьте немного лимонного сока внутрь рыбы и снаружи. Поместите соус в рыбу. Положите рыбу на решетку и доведите до готовности.

## **Приготовление тостов**

### **Тост Гавайи**

На 1 тост: 1 ломтик ветчины (около 20 г), 1 ломтик ананаса, ломтик плавленого сыра, 1 ломтик хлеба для приготовления тостов.

Перед тем, как положить на него ингредиенты, тост следует поджарить. Затем смажьте поджаренный тост маслом и положите на него ветчину, ананас и сыр. После этого положите тост на решетку и доведите до готовности в духовке.

## **Пицца с грибами и салями**

На 4 персоны.

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, 2 чашки муки, ½ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для соуса: 1 лук, ½ банки томатов с кожурой, 1 маленькая банка томатной пасты, ½ чайной ложки базилика, ½ чайной ложки орегано, сахар и соль, ½ зубчика измельченного чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для начинки: 250 г сыра моцарелла, 125 г нарезанной салями, 1 небольшая банка нарезанных грибов.

Дрожжи смешайте с водой и сахаром. Поместите смесь в теплое место и накройте ее тканью до тех пор, пока дрожжи не начнут плавать на поверхности воды. Просейте в миске муку и соль. Сделайте в центре муки углубление и вылейте в него дрожжи с водой и маслом. Перемешайте все, используя крюк для теста. Сформируйте из теста шар. Положите на него немного муки, заверните в салфетку и поместите в теплое место до тех пор, пока оно не увеличится в размере в 2 раза (около 1 часа). Поджарьте лук на сковороде до полупрозрачности. Добавьте чеснок, помидоры и томатную пасту и перемешайте. Затем добавьте остальные ингредиенты соуса и

готовьте его под крышкой в течение примерно 30 минут на слабом огне. Соус, добавленный между тестом и начинкой, сделает пиццу более сочной и насыщенной на вкус. Данный соус может использоваться для разных видов пиццы. Смажьте противень маслом и равномерно распределите по нему тесто. Добавьте на тесто соус. Положите сверху все ингредиенты и добавьте несколько капель масла сверху. Поместите пиццу в духовку и доведите до готовности.

## **Выпечка**

### **Базовый рецепт**

Прямоугольная форма для выпечки (около 30 см).

200 г сахара, 200 г муки, 200 г мягкого маргарина или масла, 1 щепотка соли, 1 небольшая порция ванильного сахара, 4 яйца среднего размера, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя.

Добавьте в миску масло, сахар и ванильный сахар. Затем перемешайте с помощью миксера на самой высокой скорости в течение 5 минут до тех пор, пока смесь не станет пенистой. Добавьте яйца и тщательно перемешайте. Просейте в миску муку через сито, добавьте разрыхлитель и соль и быстро и тщательно перемешайте. Смажьте маслом внутренние стенки формы для выпечки и припорошите их мукой. Уложите тесто в форму и поместите форму в духовку. Выпекайте до золотистой корочки.

### **Яблочный пирог**

Пружинная форма около 20 см.

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 200 г холодного маргарина или масла, 1 щепотка соли, 1 небольшая порция ванильного сахара, 1/4 яйца.

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

Глазурь: оставшееся яйцо, использованное для теста.

Положите все ингредиенты в миску и тщательно вымесите до тех пор, пока тесто не станет гладким. Поместите его в прохладное место на некоторое время. Смажьте форму маслом и припорошите дно и внутренние стенки мукой. Раскатайте 2/3 теста до толщины около ½ см и положите его на дно и по бокам формы. Очистите и нарежьте тонкими ломтиками яблоки. Смешайте их с изюмом, сахаром, корицей и лимонным соком и поместите в форму. Оставшееся тесто следует раскатать и нарезать полосками. Поместите полоски крест-накрест на пирог. Используйте кухонную щетку, чтобы обмазать полоски глазурью.

После выпекания пирог должен быть извлечен из формы, пока он еще теплый.