



**Автоматическая печь с грилем “exclusiv”  
(Модель G 80/31)**

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


## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке. Прибор не является встраиваемой печью и не должен использоваться таким образом.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!



- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы, не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием:  
Все части – кроме нагревательного элемента – тщательно очистить и высушить. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте прибор в течение примерно 15 минут.
-  Осторожно! Прибор нагревается. **Опасность ожога!**  
Во время работы температура открытых поверхностей прибора может быть очень высокой. Устанавливайте прибор на ровной, термостойкой поверхности на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор). Устанавливайте прибор задней стенкой к стене кухни.
- Решетку или сковороды всегда вынимайте с помощью специальной ручки для сковороды.

## Описание прибора

Автоматическая печь с грилем имеет следующее оснащение:

- Прибор со стеклянной дверцей и съемной декоративной крышкой.
- Во время приготовления пищи декоративная крышка остается открытой.
- По одному поворотному переключателю для каждого режима работы (программы), регулятор температуры и таймер.
- Валик с рецептами, содержащий информацию о настройках для 21 блюда.
- Нагревательные элементы для нижнего нагрева, верхнего нагрева/гриля.
- Печь с 3 уровнями, встроенным приводом вертела для гриля и внутренним освещением. Каталитическое покрытие боковых стенок и задней стенки печи.
- В комплект входят принадлежности: сковорода для сбора жира, сковорода для гриля, решетка, ручка для сковороды/решетки, вертел для гриля с 2 вилками для мяса, держатель для вертела.

## Информация об использовании

Прибор прекрасно подходит для приготовления на гриле, жарки, тушения, выпечки, разогрева, размораживания быстрозамороженных продуктов и термообработки полуфабрикатов.

Вращающийся вертел для гриля позволяет зажаривать курицу, утку, мясо и мясные рулеты до чудесной хрустящей корочки.

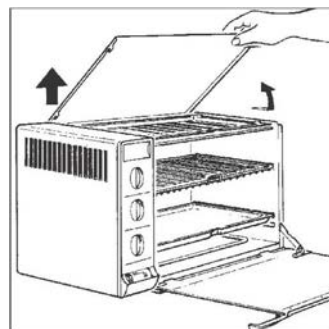
Прибор идеально подойдет и для барбекю в компании: на открытой решетке каждый может сам пожарить все, что душе угодно: стейки, котлеты, колбаски, рыбу, томаты, лук, овощи и т.д.

Таймер автоматически отключает прибор по истечении установленного времени.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием следует тщательно очистить все части прибора и входящие в комплект принадлежности:

- Чтобы открыть стеклянную дверцу, возьмитесь за ручку, расположенную слева вверху, и поднимите дверцу. После того, как дверца выйдет из паза, ее можно будет полностью откинуть вниз.
- Извлеките из упаковки сковороду, решетку и прочие принадлежности.
- Декоративную крышку потяните немного вперед, откройте наверх. Из полуоткрытого положения декоративную крышку можно снять движением вверх.
- Внимание! Сковороду для сбора жира следует устанавливать при каждом использовании печи, декоративная крышка во время приготовления пищи остается открытой.



- Дверца из двойного стекла тяжелая. Открывайте ее осторожно и кладите на столешницу. Не бросайте ее!

Все входящие в комплект принадлежности тщательно промойте теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства и просушите или поместите в посудомоечную машину.



Затем установите решетку и сковороду для сбора жира обратно в печь. Более длинную сковороду для гриля положите сверху на уголки, расположенные над верхними нагревательными стержнями. Во время приготовления на гриле на верхней сковороде также можно готовить пищу.

Сковороду для гриля следует устанавливать при каждом использовании печи для обеспечения термоизоляции. Декоративная крышка во время приготовления пищи остается открытой.

## Установка прибора

Установите автоматическую печь с грилем как отдельно стоящую печь. С левой и правой стороны оставьте по 10 см свободного пространства от боковых стенок, над верхней крышкой прибора – не менее 20 см. Прибор устанавливается задней стенкой к стене.

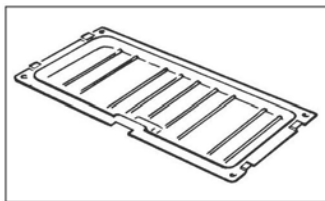
Для устранения запаха от новых материалов в первый раз нагрейте прибор без продуктов: подключите прибор к сети электропитания,

- закройте стеклянную дверцу,
- нижний поворотный переключатель (переключатель режима) установите вниз в положение ,
- средний поворотный переключатель (регулятор температуры) установите в положение ,
- а верхний поворотный переключатель (таймер) установите на 10 минут. Внутреннее освещение камеры печи включится, начнется процесс нагрева.

Появление слабого дыма и запаха нормально при первом нагревании, они пропадут в скором времени.

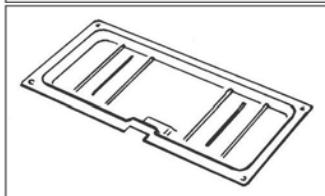
**Осторожно! Корпус прибора и стеклянная дверца нагреваются. Опасность ожога!**

## Использование принадлежностей



### Сковорода для гриля

Только при открытом барбекю сковорода для гриля вставляется непосредственно под нагревательным элементом для гриля в качестве поддона.



### Сковорода для сбора жира

При приготовлении на гриле и жарки на решетке или вертеле сковорода для сбора жира всегда должна быть установлена снизу.

Но она может быть использована и непосредственно в качестве сковороды для жарки или противня для запекания.

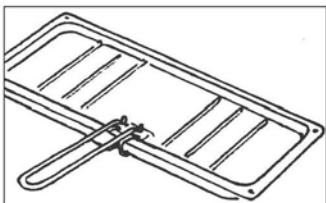


### **Решетка**

При выпечке формы с выпечкой ставятся на решетку.

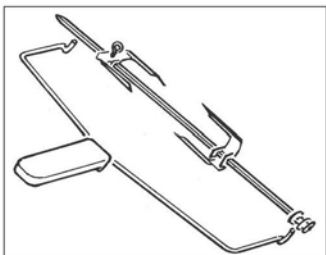
При жарке на гриле внутри камеры печи на решетку укладываются продукты для жарки.

При открытом барбекю решетка устанавливается над верхним нагревательным элементом для гриля, при этом его задняя часть должна лежать на двух выступах, расположенных на задней стенке прибора



### **Ручка для сковороды**

Для установки и извлечения сковород для сбора жира и гриля и решетки всегда используйте ручку для сковороды.



### **Вертел для гриля**

С помощью вращающегося вертела для гриля можно отлично пожарить на гриле курицу (до двух штук), утку, мясо или мясные рулеты.

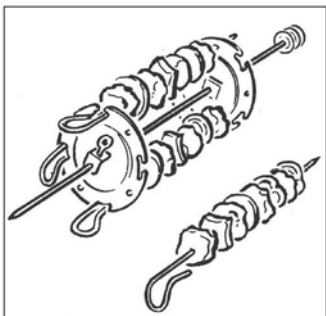
Зафиксируйте насаженные на вертел продукты с помощью обеих вилок для мяса.

Держатель для вертела позволяет безопасно устанавливать заполненный вертел в горячую печь.

### **Комплект для шашлыка**

(Специальные принадлежности, не входят в комплект поставки)

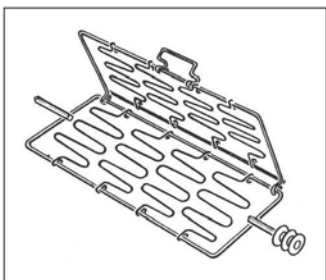
Это приспособление позволяет равномерно обжаривать 4 шампура с шашлыком на вращающемся вертеле для гриля. Установите оба удерживающих диска на шампур для гриля и зафиксируйте их на правильном расстоянии с помощью зажимных винтов. Шампур с насаженным на него продуктами вставьте острием в отверстие на одном диске. Затем другой конец шампура вставьте в выемку на втором диске и поверните ушко шампура таким образом, чтобы пружинящий кончик тоже вошел в выемку.



### **Держатель для гриля**

(Специальные принадлежности, не входят в комплект поставки)

С помощью изображенного на рисунке специального приспособления можно жарить на вращающемся вертеле практически любые продукты, от форели до рулетов. Для этого продукты не надо насаживать на вертел. Просто уложите продукты в раскрытый держатель, в закрытом положении проволочные зигзаги надежно удерживают продукты в любом положении. В этом случае сковорода для сбора жира укладывается на нижний нагревательный элемент. Держатель для гриля устанавливается в автоматическую печь с грилем так же, как и вертел для гриля.



# Использование

## Выпечка, жарка, гриль

Посмотрите настройки для соответствующих продуктов на ролике с рецептами, расположенном на приборе, или по таблице настроек на последней странице руководства по эксплуатации.

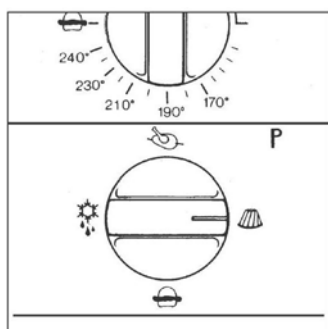


### Ролик с рецептами

На нем содержатся сведения о 21 блюде с указанием:

- уровня установки решетки или сковороды для сбора жира, информации об использовании вертела для гриля или шампуров для шашлыка
- режима работы (верхний нагрев, нижний нагрев, гриль)
- температуры приготовления
- времени приготовления

Поворачивайте валик, чтобы посмотреть информацию о настройках для тех или иных блюд.

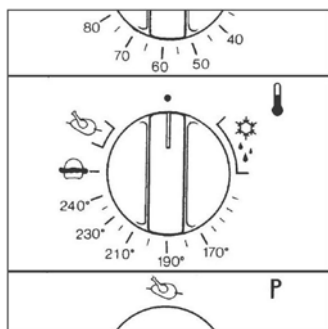


### Выбор режима работы

С помощью нижнего поворотного переключателя можно установить режим работы (включение нагревательных элементов):

- = гриль, барбекю, подогрев (только верхний нагрев)
- = выпечка, тушение, жарка (верхний и нижний нагрев)
- = термообработка полуфабрикатов (верхний и нижний нагрев)

= размораживание быстрозамороженных продуктов (только верхний нагрев)



### Выбор температуры

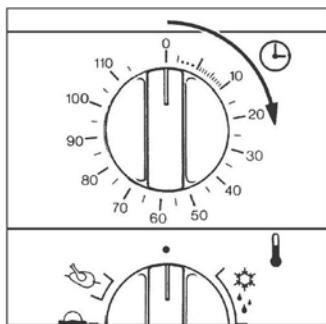
С помощью нижнего поворотного переключателя можно задать температуру внутри камеры печи:

= диапазон для размораживания быстрозамороженных продуктов

170° - 240° = регулируемая температура жарки



= температура для полуфабрикатов

= температура для жарки на гриле



**Установка времени приготовления и включение**  
Проверните верхний поворотный переключатель по часовой стрелке дальше запланированного времени приготовления и верните на желаемое время.

После установки таймера прибор включится, включится освещение камеры печи, автоматически заработает привод вертела для гриля.

При установке режима  (выпечка) и  (полуфабрикаты) привод вертела не включается.

Установленное время работы можно в любое время изменить, повернув поворотный переключатель вправо или влево.

По истечении заданного времени прибор автоматически отключится.



#### Внимание!

Так как у нагревательных элементов различная мощность, они полностью выполняют свою функцию, даже если нагревательный элемент не светится красным, но греет.

По завершении процесса приготовления выньте штекер из розетки

## Указания по использованию



По данным пищевой промышленности панированные продукты питания, картофельные продукты и другие крахмалосодержащие продукты питания не следует жарить до темного цвета из-за образования акриламида

### Выпечка

- При выпечке на решетке извлеките сковороду для сбора жира из камеры печи.
- Над верхним нагревательным элементом/нагревательным элементом для гриля всегда укладывайте сковороду для гриля.
- Переключатель режима и регулятор температуры установите в соответствии с информацией на валике с рецептами или в таблице.
- При выпечке прибор следует предварительно разогреть в течение примерно 10 минут. Установите время с помощью таймера.
- Поместите формы для выпечки на решетку, установленную на соответствующей высоте.
- При выпечке всегда полностью закрывайте стеклянную дверцу.

**Указание:** Во время выпечки нагревательные стержни не становятся красными.

Декоративная крышка во время приготовления пищи остается открытой.

### Выпечка в сковороде для сбора жира



Выстелите сковороду для жира бумагой для выпечки, оставив по кругу края бумаги примерно на 4 см выше краев сковороды.

Выложите раскатанное тесто и прижмите его. После того, как все ингредиенты будут выложены, приподнимите бумагу и поместите сковороду для жира в камеру печи.

Приподнятые края бумаги защитят поверхности с каталитическим покрытием от прилипания теста.



### Гриль на решетке

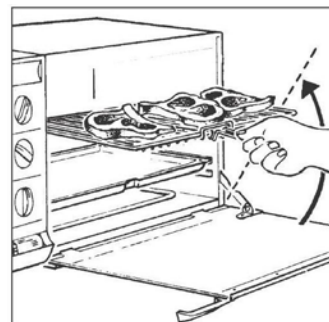
- При жарке на решетке всегда устанавливайте внизу прибора сковороду для сбора жира.
- Продукты должны быть хорошо обсушены.
- По возможности, старайтесь не надкалывать и не надрезать продукты, это приводит к потере сока и высыханию.
- Установите переключатель режима в положение , регулятор температуры в положение .
- Гриль обычно следует предварительно разогревать в течение примерно 10 минут. Это обеспечит быстрое запечатывание пор при помещении продуктов в печь, что позволит удержать сок.
- Поместите продукты на решетку, решетку установите в печь, при этом не выключайте гриль. Осторожно, печь горячая.

### При установке решетки обратите внимание:

Продукты не должны соприкасаться с нагревательными элементами во избежание воспламенения.

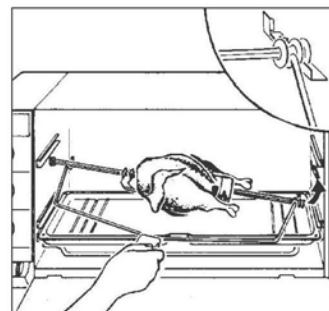
Чем холоднее и толще продукт, тем дальше он должен находиться от нагревательных элементов.

Очень жирные продукты не следует размещать слишком близко под нагревательными элементами.



### Гриль на вертеле

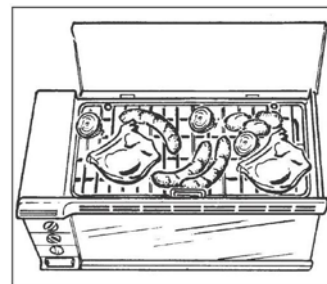
- Для этого лучше всего подойдет птица или куски мяса, например, вырезка, телячья грудинка и т.д.
- Установите сковороду для сбора жира на нижний уровень.
- Установите переключатель режима в положение , регулятор температуры в положение .
- Установите вилку для мяса на вертел для гриля, затем продольно насадите на вертел продукты, установите вторую вилку для мяса. Вилки для мяса придвигайте как можно ближе друг к другу, пока мясо не будет надежно зафиксировано, затем закрепите вилки с помощью зажимных винтов.
- При насаживании птицы зубья одной вилки должны входить в бедра, зубья другой – в грудку и шею птицы.
- Крылья и ноги при необходимости свяжите ниткой.
- Возьмите вертел для гриля с помощью держателя для вертела, при этом правый опорный крюк должен попасть на внутренний паз вертела. Вертел вставьте острием в отверстие привода, расположенное в левой стенке камеры печи, справа наружный паз поместите на угловую направляющую. Снимите ручку для вертела.
- Стекланную дверцу закройте только до фиксируемого положения так, чтобы еще оставалась открытая щель.
- Постное мясо и курицу во время жарки следует время от времени сбрызгивать растительным маслом.





### Барбекю, гриль на открытой решетке



- Откиньте декоративную крышку, она служит для защиты от жара и брызг.
- Сковороду для гриля положите на уголки по бокам непосредственно под нагревательным элементом для гриля.
- Налейте в сковороду для гриля примерно ½ литра воды. Вода предотвратит воспламенение капающего жира. Кроме того, она предотвратит образование обугленной корочки на продуктах. При длительной жарке доливайте воду, но не допускайте ее попадания на нагревательные стержни.
- Решетку для гриля подвесьте задней частью в крепления на задней стенке, передней частью положите на поперечину.
- Стеклопанель должна быть закрыта.
- Установите переключатель режима в положение , регулятор температуры в положение , включите прибор с помощью таймера.
- Указанное время жарки рассчитано для закрытой камеры для гриля, при открытом гриле время жарки немного увеличивается.






### Термообработка полуфабрикатов

Такие продукты частично или полностью уже приготовлены производителем, например, картофель фри, крокеты.

Круассаны и слоеное тесто предварительной обработке не подвергаются. Их следует выпекать.

- Сковороду для сбора жира с полуфабрикатом установите на средний уровень.
- Установите переключатель режима в положение , регулятор температуры в положение .
- Установите таймер на указанное на упаковке время приготовления.
- Стеклопанель должна быть закрыта.

### Размораживание

- Решетку установите на средний уровень, поместите на нее быстрозамороженные продукты.
- Снизу установите емкость для сбора жира.
- Установите переключатель режима в положение , регулятор температуры в положение   
, включите прибор с помощью таймера.
- Время размораживания зависит от плотности и температуры продуктов. Оптимальное время размораживания рассчитывается опытным путем.

## Чистка и уход

Перед чисткой прибора всегда извлекайте сетевой штекер из розетки. После использования дайте прибору остыть. Не погружайте прибор в воду!

Принадлежности можно мыть горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Не используйте сильнодействующие чистящие или абразивные средства, а также царапающие предметы.

Корпус и стеклянную дверцу протрите влажной салфеткой, при необходимости – с добавлением небольшого количества моющего средства, просушите. Не используйте абразивные средства или растворители!

При обнаружении загрязнений между стеклами переднее стекло можно снять, ослабив оба винта.

После каждого использования обязательно мойте и верхнюю сковороду, **особенно нижнюю часть**, которая может быть сильно загрязнена жиром.

Не прикасайтесь металлическими предметами к покрытию внутренних стенок. Нагревательные стержни протрите влажной салфеткой.

### **Каталитическое покрытие, облегчающее очистку от жировых загрязнений**

Задняя стенка и боковые стенки внутри камеры печи имеют специальное покрытие. При попадании жира оно очищается самостоятельно при нагревании свыше 200°C.

Сильные загрязнения и остатки пищи на стенках удалите губкой и вытрите насухо. После чистки ненадолго включите прибор для его полного высыхания.

При частом использовании после жарки включайте пустой прибор на максимальной мощности примерно на 15 минут. Это позволит активировать способность самоочистения.

Попавшие на дно остатки пищи удалите салфеткой или кисточкой.

Специальное покрытие не влияет на качество и вкус приготовляемых блюд.

Загрязнения, присутствующие в жире, могут оставлять видимые пятна на покрытии. Но это никак не влияет на эффект самоочистения.

Боковые стенки с каталитическим покрытием легко заменяются. Их можно заказать в дальнейшем при потребности в новом покрытии.

### **Важная информация:**

**Следите за тем, чтобы на покрытие не попадали сахаросодержащие продукты (например, сок с фруктовых пирогов). Сахар может нарушить способность самоочистки поверхности.**

### **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, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор 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.

### **Если прибор не работает ...**

Проверьте:

1. Подключен ли прибор к розетке?
2. Установлен ли переключатель режимов (нижний поворотный переключатель) в какой-нибудь режим? (не ĩ = «выключено»)
3. Включен ли таймер (верхний поворотный переключатель)? (Для этого переключатель следует повернуть полностью (до 115 минут) и вернуть на желаемое время, равное времени приготовления плюс 10 минут предварительного нагрева).

## Таблица настроек

Данная информация указана на валике с рецептами

|                          | Уровень <sup>1)</sup> | Режим <sup>2)</sup> | Температура | Время <sup>3)</sup> |  |
|--------------------------|-----------------------|---------------------|-------------|---------------------|--|
| Яблочный штрудель        |                       |                     | 240         | 45                  | <b>Пояснения к таблице</b><br><sup>1)</sup> В этом столбе указывается уровень, и на чем следует готовить: на решетке, сковороде, вертеле или шампурах.<br>o = верхний уровень<br>m = средний уровень<br>u = нижний уровень<br>= решетка<br>= сковорода<br>= вертел для гриля<br>= комплект для шашлыка |
| Жареные колбаски         |                       |                     |             | 5+5                 |  |
| Утка                     |                       |                     |             | 120                 |  |
| Стейк из филе            |                       |                     |             | 6+5                 |  |
| Рыбное филе              |                       |                     |             | 9+8                 |  |
| Котлеты                  |                       |                     |             | 8+7                 |  |
| Курица                   |                       |                     |             | 60                  |  |
| Телячья печень           |                       |                     |             | 6+4                 |  |
| Телячий шницель          |                       |                     |             | 4+3                 |  |
| Булочки "Knack und Back" |                       |                     | 230         | 15                  |  |
| Гриль-микс               |                       |                     |             | 10                  |  |
| Баба                     |                       |                     | 190         | 60                  |  |
| Фруктовый пирог          |                       |                     | 230         | 50                  |  |
| Пицца замороженная       |                       |                     |             | 15                  |  |
| Ватрушка                 |                       |                     | 210         | 60                  |  |
| Мясной рулет             |                       |                     |             | 90                  |  |
| Шашлык                   |                       |                     |             | 20                  |  |
| Свинина на косточке      |                       |                     |             | 6+6                 |  |
| Свиное филе              |                       |                     |             | 8+8                 |  |
| Свиные почки             |                       |                     |             | 4+4                 |  |
| Гавайский тост           |                       |                     |             | 5                   |  |
| *Песочное печенье        |                       |                     | 190         | 20                  |  |
| *Бисквиты на воде        |                       |                     | 190         | 40                  |  |