

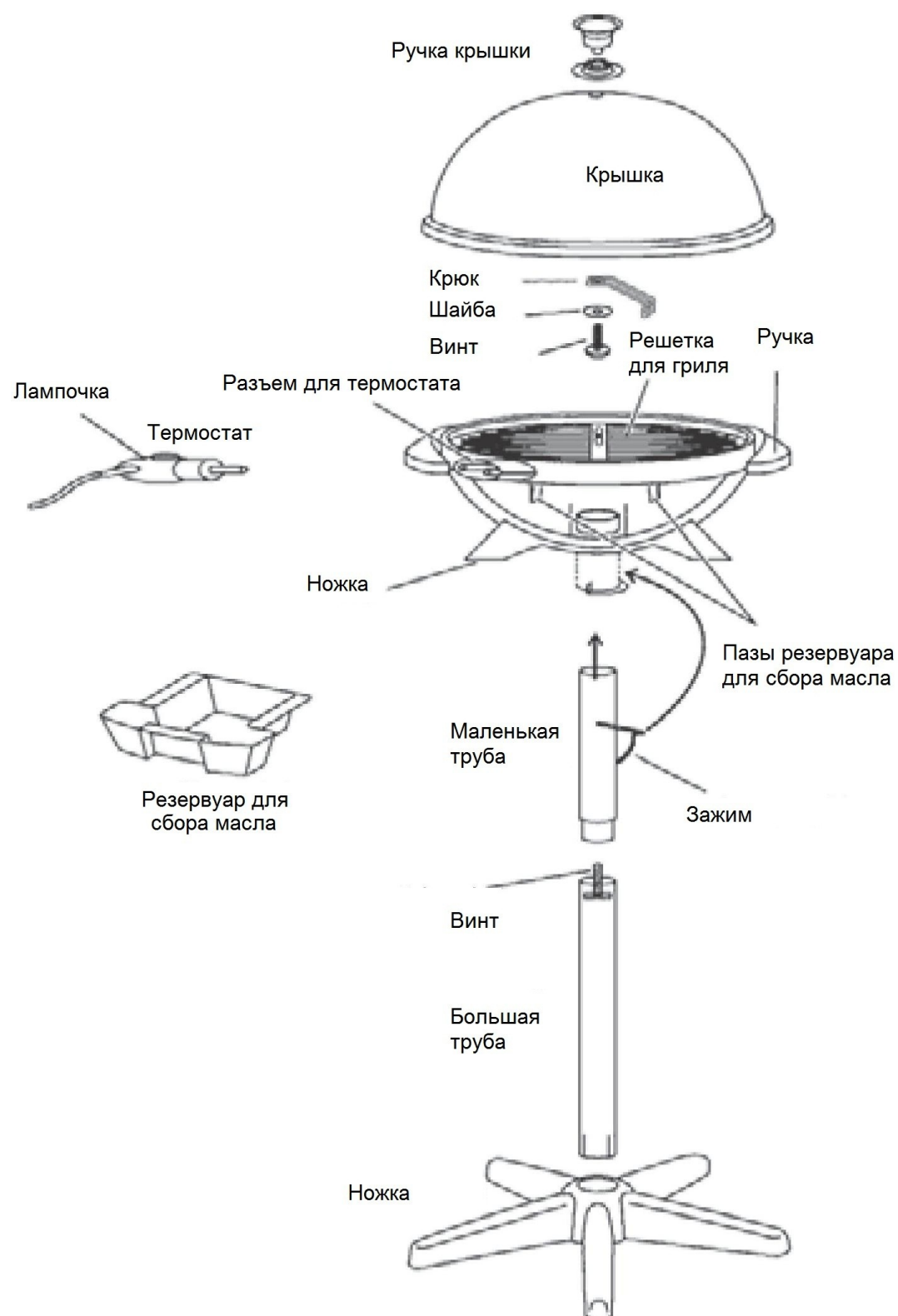


Steba[®]
GERMANY



Барбекю-гриль VG 250

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 к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием! Используйте только кабель питания, предназначенный для данного прибора.
- Подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Прибор можно использовать на открытом воздухе.
- 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.
- 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.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- 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 становится горячим, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием: следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 15 минут.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!



• Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога! В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную,

термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

Сборка

Обе ручки установите на подставку и прочно закрепите поставляемыми в комплекте винтами с нижней стороны жарочной пластины.

Прикрутите короткую трубу к длинной и вставьте в ножку, при этом зажим должен быть сверху. Установите собранную жарочную пластину с подставкой на трубу. Следите, чтобы выступ на жарочной пластине вошел до упора в выемку на маленькой трубе. Затем закройте зажим. Прикрутите ручку к крышке. Установите резервуар для сбора масла под решетку для гриля.



← Крышка вешается сюда

Указания по безопасности при использовании прибора

- Подключайте прибор только к розеткам с защитным контактом. Розетка должна быть оснащена предохранителем (30 мА).
- Включайте прибор только в собранном состоянии.
- Никогда не оставляйте прибор на открытом воздухе после использования. Предохраняйте его от дождя и сырости.
- Масло и продукты могут брызгать и капать. Поэтому не устанавливайте прибор непосредственно у легко повреждающихся поверхностей, например, полированных столешниц, паркетного пола или коврового покрытия.
- Если прибор используется как напольный, следите за устойчивостью ножки, при опрокидывании прибора существует опасность получения ожога.
- Провод электропитания следует располагать таким образом, чтобы исключить случайное прикосновение к нему или его натяжение в процессе работы.
- Перед тем, как убрать прибор с места установки, выньте штекер из розетки и дайте ему полностью остыть. Никогда не переносите горячий прибор.
- Всегда вынимайте штекер из розетки после использования или перед чисткой.
- Прибор нельзя использовать с древесным углем или горючими жидкостями.

Термостат

Термостат позволяет регулировать температуру нагревательного элемента.

Цифры на ручке термостата означают следующее:

1 = Термостат включен

2 = Сохранение тепла

3 = Жарка на слабом огне (например, рыбы и т.д.)

4 = Жарка на среднем огне (например, нежных сортов мяса)

5 = Жарка на самом сильном огне

Контрольная лампочка

При подключении прибора к сети электропитания и включении термостата загорается контрольная лампочка. По достижении требуемой температуры лампочка гаснет.

Подготовка к жарке

Перед жаркой решетку для гриля следует смазать небольшим количеством растительного масла, при этом продукты будет легче переворачивать. Прежде, чем выкладывать продукты на решетку, дайте прибору разогреться на полной мощности в течение примерно 5-10 минут. Перед жаркой продукты должны быть полностью разморожены. Всегда используйте прибор вместе с поставляемой в комплекте чашей для сбора масла.

Никогда не накрывайте решетку для гриля алюминиевой фольгой, это препятствует отводу тепла от нагревательного элемента.

Никогда не режьте продукты на жарочной пластине, это приводит к ее повреждению.

Во время жарки крышку можно положить сверху на жарочную пластину или навесить на правую ручку для защиты от ветра. Если прибор используется как настольный гриль, крышку можно только положить сверху.

Гриль

Стандартные блюда для гриля можно готовить как под крышкой, так и без нее. Благодаря возникающей при этом циркуляции тепла хорошо получается половина курицы или, в зависимости от размера, целая курица, а также мясные рулеты. Следите за тем, чтобы на решетке не было слишком много остатков пищи. При необходимости, во время работы осторожно протрите решетку влажной тряпкой. Половина курицы или целая курица, а также мясные рулеты очень хорошо получаются под крышкой.

Чистка

- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть.
- Помойте жарочную пластину щеткой для посуды и моющим средством (при сильном загрязнении предварительно замочите ее в раковине). Чем хуже помыта пластина, тем слабее антипригарный эффект.
- Крышку и корпус протрите влажной салфеткой с добавлением моющего средства.
- Никогда не погружайте в воду корпус с терморегулятором и провод электропитания!
- Контакты в разъеме на жарочной пластине должны быть сухими при подключении штекера термостата.

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 бесконтрольного 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.

Сервисный центр:

Если прибору все же понадобится сервисное обслуживание, обратитесь, пожалуйста, по нижеуказанному адресу. В гарантийном случае мы организуем транспортировку прибора. Прибор должен иметь пригодную для транспортировки упаковку.

Посылки с наложенным платежом не принимаются!

ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко КГ
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия
Тел.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Факс: 0 95 43 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Интернет-сайт: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

Производитель оставляет за собой право внесения технических изменений!

Проблемы и устранение неисправностей

Уважаемый покупатель,
благодарим за приобретение высококачественного изделия компании STEBA. Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникнуть при использовании прибора. Многие проблемы имеют простое решение, не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой. Прежде, чем запросить проверку всего прибора в сервисном центре, просмотрите данную таблицу.

Проблема	Возможная причина	Устранение проблемы
Красная контрольная лампочка не загорается после включения штекера в розетку!	- Нет напряжения в электросети - Сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания - Прибор (еще) не нагревается	Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом. Установите терморегулятор на более высокую ступень.
Красная контрольная лампочка не загорается или гаснет во время работы!	- Прибор уже достиг установленной температуры	Не является неисправностью, прибор работает, сменяя режимы, красная лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться. Установите терморегулятор на более высокую ступень.
На рабочую поверхность проливается масло!	- Резервуар для масла установлен неправильно - Резервуар для масла переполнен	При необходимости опустошите, установите резервуар, проверьте правильность его установки
Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости!	Поздравляем! Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости. - Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе - Выбрано слишком короткое время обжарки	Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу
Продукты слишком слабо/недостаточно подрумянены!	- Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину	Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину
Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии!	- Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов	НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!
Прибор больше не нагревается!	Прибор подключен к кабельному удлинителю на барабане	Полностью размотайте кабель и снова включите предохранитель
Жарочная пластина не снимается!	Термостат еще не снят.	Снимите термостат.

Если у вас еще остались какие-либо технические вопросы, вы можете обратиться в наш сервисный центр по телефону: +49 (0) 9543-449-31 с понедельника по четверг с 8:00 до 15:30 часов.

Шашлычки с креветками

Время приготовления:

15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 150 г ананаса кусочками (консервированного или свежего)
- 800 г больших, очищенных королевских креветок
- 3–4 ст. л. рафинированного растительного масла (рапсового)
- 3 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. темного рома
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. мелко натертого свежего имбиря
- 1 стручок красной паприки (150 г), порезанный на кусочки примерно по 3 см

также деревянные или металлические шпажки

соль и черный перец из мельницы по вкусу

Приготовление:

С ананасов слить воду, дать стечь лишней жидкости, сок собрать. Каждую креветку слегка надрезать ножом вдоль спинки, кончиком ножа вынуть из спинки кишечник креветки. Растительное масло, соевый соус, ром, 5 ст. л. сока ананасов, сахар, имбирь, соль и перец смешать, полить полученной смесью креветки. Накрыть крышкой и поставить в холодное место примерно на 45 минут. Вынуть креветки из маринада, дать стечь лишней жидкости. Насадить на металлические шпажки поочередно с кусочками ананаса и паприки. Разогреть гриль, положить шашлычки на жарочную поверхность и обжарить с двух сторон. Время приготовления зависит от размера креветок.



Совет:

Во время жарки периодически смазывайте шашлычки маринадом.

Также такие шашлычки можно приготовить с грудкой индейки. Подавать с рисом или овощным салатом.

Стейк из лосося с мангово-йогуртовым соусом

Время приготовления:

10–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4 стейка из лосося по 120 г
- 350 мл нежирного йогурта
- 1–2 ст. л. мангового чатни
- 1 ч. л. мягкого карри
- ½ ч. л. соуса самбал олек или 1 маленький стручок чили
- 1 ч. л. свежего рубленого кориандра

сок половины лимона

соль и перец из мельницы

Приготовление:

Стейки из лосося посолить и поперчить. Разогреть гриль, выложить стейки на жарочную поверхность, обжарить с обеих сторон. В это время в чашке смешать йогурт с манговым чатни и карри, добавить остальные ингредиенты. Подавать стейки из лосося с мангово-йогуртовым соусом.



Совет:

В качестве гарнира рекомендуем рис басмати и сезонные овощи на пару.

Морские гребешки с пряными травами

Время приготовления:

1 час

Ингредиенты на 4 персоны:

- примерно 20 морских гребешков
- 2 цуккини
- 2 моркови среднего размера
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. лимонного сока
- 1 ст. л. белого вина
- 1–2 ч. л. мелкорубленных трав, например, лимонного тимьяна, укропа
- 20 зубочисток

Приготовление:

Гребешки промыть и обсушить бумажным кухонным полотенцем. Сделать маринад из оливкового масла, лимонного сока, белого вина и трав, мариновать в нем гребешки примерно 30 минут. Цуккини и очищенную морковь с помощью овощечистки нарезать на «ленточки». Бланшировать овощи в кипящей подсоленной воде 1–2 минуты, затем обдать холодной водой. Гребешки обернуть ленточками из моркови и цуккини, зафиксировать зубочистками. Обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:

Вместо моркови и цуккини гребешки можно обернуть нежирной грудинкой или ветчиной.

Овощи на гриле по-средиземноморски

Время приготовления:

20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 2 красных паприки
- 2 цуккини (желтый и зеленый)
- 1 баклажан
- 1 небольшая миска шампиньонов
- старый бальзамический уксус
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Овощи промыть и хорошо просушить. Паприку разрезать пополам, очистить от семян, порезать на кусочки произвольного размера, цуккини порезать наискосок кружками, баклажаны порезать на кружочки толщиной 0,5 см, перед этим, в зависимости от толщины, можно разрезать их вдоль пополам. Шампиньоны, как правило, не моют, а просто обмахивают кисточкой, так как при мытье они вбирают в себя слишком много воды. Овощи мариновать в средиземноморском маринаде примерно 1 час, произвольно выложить на предварительно разогретую жарочную пластину (рифленую сторону) и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Незадолго до готовности овощей капнуть на них несколько капель старого бальзамического уксуса или сбрызнуть с помощью распылителя для уксуса. После жарки добавить морскую соль и перец из мельницы по вкусу.



Совет:

Вместо перечисленных овощей можно использовать другие овощи по вашему выбору. Особенно хорошо для гриля подходит спаржа (перед этим ее, в зависимости от толщины стеблей, следует бланшировать в слегка подсоленной воде 3–4 минуты). Зеленую спаржу достаточно просто почистить, не бланшируя. Также очень вкусными в средиземноморском маринаде получаются вешенки и артишоки.

Фенхель на гриле

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:
2–3 клубня фенхеля
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Клубни фенхеля почистить, порезать на 4 части, бланшировать примерно 5 минут в небольшом количестве подсоленной воды, остудить. Мариновать в первом маринаде при комнатной температуре 30 минут. Обжарить клубни фенхеля с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности по вкусу.



Совет:

Фенхель можно порезать тонкими кружочками, сбрызнуть самбукой или перно и обжарить на гриле, не бланшируя. Фенхель рекомендуется подавать к рыбе или морепродуктам. Вместо клубня фенхеля также очень хорошо подойдет цветоложе артишока.

Тофу с грибами

Время приготовления:
30–40 минут

Ингредиенты на 4 персоны:
4 одинаковых по размеру ломтика тофу по 60 г
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. устричного соуса (продается в магазинах азиатской кухни)
несколько капель кунжутного масла
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Тофу выложить в миску, замариновать в остальных ингредиентах на 20–30 минут. Выложить тофу на предварительно разогретую жарочную поверхность и обжарить с обеих сторон.

Грибы

Ингредиенты:
400 г шампиньонов, порезать на пластинки толщиной 1 см
1–2 пучка зеленого лука, порезанного крупными кольцами
½ ст. л. оливкового масла
1–2 ст. л. соевого соуса
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Пластики шампиньонов замариновать в соевом соусе и остальных ингредиентах, добавить зеленый лук. Обжарить на предварительно разогретой жарочной поверхности. Подавать с тофу.

Мини-гамбургер

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 500 г нежирной говядины
- 1 пучок зеленого лука, порезанный тонкими колечками
- 1 красная паприка, порезанная мелкими кубиками
- 100 мл томатного сока
- 1–2 яйца
- 1–2 ст. л. панировочных сухарей
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Соединить и тщательно перемешать все ингредиенты. Сформировать из получившейся массы примерно 10 плоских котлеток, обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности до средней степени прожарки.



Совет:

Рекомендуем добавить в массу 1 ч. л. свежего, мелкорубленого кориандра и 1 ч. л. консервированного зеленого перца горошком. Фарш можно выложить в колечки паприки.

Время жарки котлет толщиной 2 см:

Хорошая прожарка: по 5–6 минут с каждой стороны при 160 / 170°C

Средняя прожарка: по 3–4 минуты с каждой стороны при 170 / 180°C

По-английски: по 1,5–3 минуты с каждой стороны при 200 / 220°C

Основные требования к мясу:

Для гриля используйте созревшее (хорошо отвисевшееся) мясо с нежными волокнами. Для получения вкусной поджаристой корочки перед жаркой мясо следует приправить. Так как соль вытягивает влагу, солить мясо следует только после жарки.

Мариновать можно по вкусу. Как правило, достаточно 3–4 часа маринования. Никогда не жарьте мясо сразу из холодильника, дайте ему дойти до комнатной температуры.

Основные правила:

Проверка готовности (надавливанием большого пальца на мясо) – чем жестче мясо, тем сильнее оно прожарено – можно измерить температуру в толще мяса. По-английски, с кровью – мясо мягкое – температура в толще 45-55°C. Средняя прожарка, мясо розовое внутри – мясо упругое при надавливании – температура в толще 60-68°C. Хорошая прожарка – мясо жесткое – температура в толще 75-82°C.

Утка терияки с жареной лапшой соба

Время приготовления:

Примерно 60 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 2 грудки мускусной утки (как вариант – куриных грудки)
- 100 г разрезанных вдоль пополам небольших початков кукурузы
- 100 г очищенного и нарезанного ромбиками молодого стручкового горошка
- 80 г грибов шиитаке
- 100 г нарезанной соломкой моркови
- 1 ст. л. арахисового или другого растительного масла

Маринад для утки

- 300 г лапши соба
- сычуаньский перец из мельницы (как вариант – черный перец)

Соус:

- 200 мл концентрированного бульона из птицы
- 50 мл маринада
- 30 г холодного сливочного масла (для загустения)
- 20 г измельченного обжаренного арахиса

Приготовление:

Грудки обсушить бумажным полотенцем, жир полностью срезать, грудки нарезать полосками. Смешать ингредиенты для маринада, замариновать утиные грудки на 2–3 часа. В конце поперчить, смазать небольшим количеством растительного масла и обжарить на гриле с обеих сторон. Убавить огонь, доводить до готовности на жарочной пластине примерно 7–8 минут, периодически переворачивая. Для соуса в небольшой кастрюльке смешать и вскипятить концентрированный бульон из птицы с маринадом, довести до желаемой концентрации. Перед самой подачей загустить, добавив кусочек холодного сливочного масла, посыпать измельченным арахисом. Лапшу соба варить примерно 5 минут, обдать холодной водой и немного обжарить в разогретом масле на сковороде или в воке, немного посолить. Овощи обжарить до готовности на жарочной поверхности. Утиным грудкам дать отдохнуть несколько минут, жир порезать тонкими полосками и обжарить на гриле до хруста, затем выложить на нарезанную ломтиками утиную грудку.

Стейк по-восточному

Время приготовления:

15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4 x 190 г стейка из костреца или огузка

Маринад:

- 2 ст. л. сухого красного вина
- 4 ст. л. соевого соуса
- сок 1 лиметты
- 1–2 мелкорубленных зубчика чеснока
- ½ ч. л. соуса самбал олек или 1 маленький стручок чили
- 1 ч. л. мелко натертого имбиря
- свежемолотый перец из мельницы
- 1 щепотка молотой гвоздики

Приготовление:

Смешать все ингредиенты для маринада. Мясо поместить в маринад и мариновать не менее 30 минут. Стейки выложить на предварительно разогретую жарочную поверхность. Жарить до предпочитаемой степени прожарки.



Совет:
Вместо огузка можно взять филей или филе спинки ягненка. В качестве овощного гарнира рекомендуем жаренную на гриле капусту пак-чой и рис с рубленным зеленым луком.

Свиное филе с апельсинами и бальзамическим уксусом

Время приготовления:
15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 600 г нежирного свиного филе
- 2 апельсина
- 1 красная паприка, порезанная мелкими кубиками
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 помидор, порезанный мелкими кубиками
- 2–3 веточки базилика

соль и перец из мельницы

Приготовление:

С филе острым ножом срезать жир и кожу, порезать филе на медальоны одинакового размера, выложить в миску. Полить соком одного апельсина. Добавить бальзамический уксус и мелкорубленный базилик. Добавить соль и перец из мельницы, мариновать примерно час. Выложить медальоны на предварительно разогретую жарочную поверхность, жарить примерно 5 минут. Второй апельсин филетировать, немного обжарить на сковороде с красной паприкой и небольшим количеством рубленого базилика, добавить соль и перец из мельницы, перед подачей выложить поверх филе.



Совет:
Вместо филе также можно использовать нежирную свиную спинку. Подавать рекомендуем с запеченным или сладким картофелем и йогуртовым дипом.

Йогуртовый дип:

250 г нежирного йогурта, соль и перец из мельницы, 1 щепотка сахара и рубленые травы по вкусу.

Цыпленок тандури

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4–5 куриных грудок
- 2 ст. л. пасты тандури
- 4 ст. л. йогурта
- 1–2 ст. л. растительного масла
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Куриные грудки очистить от кожи и жил, порезать на ломтики толщиной 1–1,5 см. Пасту тандури смешать с йогуртом, добавить соль и перец из мельницы. Затем окунуть грудки в маринад и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета на смазанной небольшим количеством масла, предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:
Подавать с жареными на гриле овощами или свежим салатом.

Кебаб из ягненка

Время приготовления:
30–40 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

Примерно 1 кг	филе спинки ягненка или ножка ягненка
1–2 ст. л.	оливкового масла
1 ч. л.	порошка гарам масала или карри
1–2	мелкорубленых зубчика чеснока
	бамбуковые или деревянные шампуры

Приготовление:

Мясо ягненка порезать на кубики одинакового размера и нанизать на шампуры. Жарить на предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:
Мясо ягненка рекомендуем подавать с йогуртовым соусом.

Йогуртовый соус:

250 г	йогурта
сок	половины лимона
1	мелкорубленный зубчик чеснока
1 ч. л.	свежей мелкорубленой мяты
	соль и черный перец из мельницы

Куриная грудка в кокосовой корочке

Время приготовления:
1,5 часа

Ингредиенты на 4 персоны:

4	куриных грудки по 150–180 г
2–3 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	лимонного сока
	соус самбал олек на кончике ножа
1 ч. л.	меда
150 г	кокосовых хлопьев
	соль и перец из мельницы

Приготовление:

Куриную грудку нарезать ломтиками толщиной 1,5 см. Сделать маринад из меда, растительного масла, лимонного сока и соуса самбал олек, замариновать в нем грудку примерно на 1 час. После этого вынуть грудку из маринада, хорошо обсушить и с обеих сторон обвалить в кокосовых хлопьях. С обеих сторон обжарить до золотистого цвета на смазанной небольшим количеством масла, предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:
Вместо куриной грудки можно использовать белое филе рыбы, например, трески или морского окуня. Это легкое летнее блюдо, которое подается с хрустящим салатом из сезонных овощей и жареным на гриле сладким картофелем

Ананас на гриле

Время приготовления:
10 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 1 свежий ананас
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. корицы

Приготовление:

Острым ножом срезать верх и низ ананаса, чтобы его можно было поставить вертикально для дальнейшей чистки. Затем острым ножом, равномерным слоем снять кожуру сверху вниз, перевернуть, то же проделать с другой стороны, пока ананас не будет полностью очищен. При необходимости, вырезать коричневые пятна небольшим ножом. Разрезать ананас вдоль пополам, затем на четыре части. Удалить сердцевину. Нарезать продольными полосками толщиной не менее 2 см. Выложить на предварительно разогретую жарочную поверхность и обжарить по вкусу. Готовые кусочки ананаса посыпать сахаром и корицей.



Совет:

Вместо корицы ананас можно посыпать свежемолотым черным перцем. Ананас с корицей подается к ванильному мороженому, с перцем – к жаренной на гриле куриной грудке. Также ананас можно обернуть кусочками грудинки; перед этим кусочки ананаса можно намазать тонким слоем томатного кетчупа.

Французский тост

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 8 кусочков цельнозернового хлеба для тостов
- 2–3 взбитых яйца
- 100 мл сливок
- 100 г тертого сыра (пармезан или грюйер)
- 1 ч. л. мелкорубленых трав по вкусу
- 1 ст. л. растительного или растопленного сливочного масла
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Яйца хорошо взбить со сливками, добавить соль и перец из мельницы. Добавить в смесь тертый сыр с травами. Хлеб для тостов разрезать пополам по диагонали, с обеих сторон обмакнуть в яичную массу. Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета на предварительно разогретой и смазанной небольшим количеством масла жарочной поверхности.



Совет:

Французские тосты также можно подавать в качестве сладкого блюда с корицей и сахаром. Для этого хлеб для тостов обмакивают в смесь из яиц и сливок, а после жарки посыпают корицей с сахаром. Рекомендуем подавать с жареными на гриле ломтиками яблок.

Гарантийные условия

Действительны на территории Федеративной Республики Германии

Данный прибор предназначен только для бытового использования. О повреждениях прибора, возникших при надлежащем использовании в результате заводского брака, следует сообщить незамедлительно после обнаружения и в течение гарантийного срока после поставки конечному потребителю, мы устраним их в соответствии с нижеприведенными условиями:

Гарантийные обязательства не распространяются на незначительные отклонения от заявленных свойств, не влияющие на стоимость и пригодность прибора к использованию, а также на ущерб, возникший из-за ненормальных условий окружающей среды. Гарантия не распространяется на нанесенные при эксплуатации повреждения покрытия, лака или стекла. Устранение признанных гарантийными дефектов производится путем замены неисправных деталей на исправные.

Приборы, для которых с учетом данных гарантийных условий предоставляется услуга по устранению недостатков, следует отправлять нам в упакованном и чистом состоянии, с указанием неисправности и кассовым чеком. Замененные детали переходят в нашу собственность. Гарантийные права не передаются и погасают при ненадлежащем использовании или использовании не по назначению, при ремонте или вмешательстве третьих лиц; независимо от того, возник ли ущерб в связи с таким использованием или вмешательством. Гарантийные работы не приводят к продлению гарантийного срока или началу нового гарантийного срока. Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается одновременно с гарантийным сроком на весь прибор.

В случае невозможности устранения дефекта либо отказа от устранения или неприемлемой задержки устранения с нашей стороны, по желанию конечного потребителя в течение установленного законом гарантийного срока со дня покупки/доставки осуществляется доставка бесплатной замены, либо возврат суммы ущерба, либо возврат всей стоимости покупки с изъятием прибора.

Прочие права требования, в том числе, на возмещение ущерба, нанесенного за пределами прибора, исключены.

Возможны ошибки и технические изменения

ШТЕБА Электрогерäte GmbH энд Ко КГ

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф
Elektro@steba.com

www.steba.com

Центральный офис:	Тел.: 09543-449-0 Факс: 09543-449-19
Отдел продаж:	Тел.: 09543-449-17 Факс: 09543-449-18

Арт. № 480-13079
Состояние на 01/2011