

Grillező és sütő automata
STEBA G 80/31 modell

Használati útmutató
és jótállási jegy





A használatba vétel előtt feltétlenül meg kell ismerni a használati útmutató végén lévő fontos tudnivalókat.

A készülék ismertetése

- A sütő és grillező automata részei a következők:
- Készülék üvegajtóval és levehető készülékfedéllel
- Egy-egy forgókapcsoló az üzemmódhoz (program), hőmérséklet szabályozásra és a kapcsolóórához.
- Recepthenger 21 étel beállítási adataival
- Fűtőelemek alsó fűtéshez, felső fűtéshez/grillezéshez
- Sütőkemence 3 vezetőléccel, beépített nyársforgatóval és belső világítással. A sütő oldalsó és hátsó falain katalitikus bevonat van.

Tartozékok: zsírtálca, grillező tálca, rács, tálca/rács fogantyú, grillező-nyárs két hústartó villával, grillnyárs-tartó.

Az alkalmazás

A készülék kiválóan alkalmas grillezésre, hússütésre, párolásra, tésztasütésre, melegítésre, fagyasztott ételek kiolvasztására, készételek befejezésére.

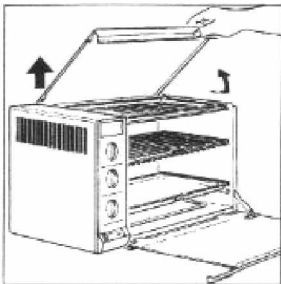
A forgatott grillező nyáron csodálatosan ropogósra süthető a csirke, kacska, a göngyölt és nyársalt pecsenye. A készülék ideális egy kedélyes grillező partihoz is: a nyitott rácson mindenki maga grillezhet kedve szerint, pl. szeletet, bordát, kolbászt, halat, paradicsomot, hagymát, gyümölcsöt stb.

A kapcsolóóra a beállított idő elteltével automatikusan kikapcsolja a készüléket.

A használatba vétel előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsuk meg a tartozékokat:

- Az üvegajtó kinyitásához baloldalt fent a fogantyú alá kell nyúlni, és az ajtót felfelé húzni. Egy közbenső fokozat után teljesen lenyitható.
- A zsírtálcát, a rácsot és a többi tartozékot kivesszük
- A készülék tetejét kissé előre húzzuk, felnyitjuk, és kivesszük a grilltálcát. Félig nyitott állásban a fedél felfelé levehető.





Végezetül a rácsot és a grilltálcát visszateszük a sütőbe. A valamivel hosszabb grilltálcát a felső fűtő-rudak fölé a tartó-sínekre helyezük. A készülék fedelét lecsukjuk, felhelyezés előtt kissé előre húzzuk, és azután hátra toljuk.

Figyelem! A grilltálcát minden felfűtés előtt, mint hővédelmet, be kell tenni a készülék fedele alá.

A készülék felállítása

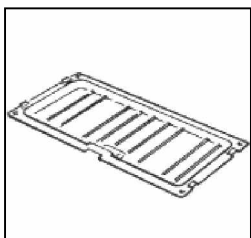
A sütő- és grillező automatát szabadon állítsuk fel, jobb- és baloldalon legalább 10 cm, a készülék felső széle fölött pedig 20 cm szabad hely legyen.

Az anyagok új szagának eltávolítására először üresen fűtsük fel a sütőt.

- A készüléket csatlakoztassuk a készüléket a hálózathoz.
- Csukjuk be az üvegajtót.
- Az alsó állítógombot (üzemmód-kapcsoló) lefelé, a  jelre állítjuk.
- A középső gombot (hőmérséklet szabályzó) a  jelre állítjuk.
- A felső állítógombot (időkapcsoló óra) 10 percre állítjuk. A sütőtér lámpája felgyullad, és elkezdődik a felfűtés
- Az első felfűtés alkalmával egy kis füst és szag keletkezése normális, rövid idő után megszűnik.

Figyelem: A készülékház és az üvegajtó forró lesz. Égésveszély!

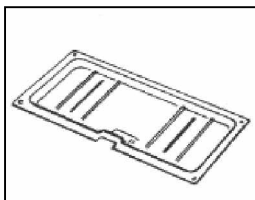
A tartozékok használata



A grilltálca

A grilltálcat hővédelem céljából minden felfűtés előtt be kell tenni a fedél alá.

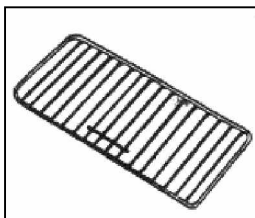
Csak a nyitott „barbecue” módban tesszük a grilltálcat közvetlenül a fűtőtest alá felfogó edényként.



A zsírtálca

Rácson vagy nyáron végzett grillezés közben zsírtálcat feltétlenül be kell helyezni

Használható azonban közvetlenül is, mint sütő-tepsi vagy sütőlap

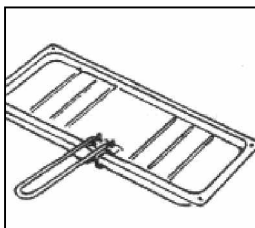


A rács

Tészta sütésekor a sütőformákat a rácsra lehet állítani.

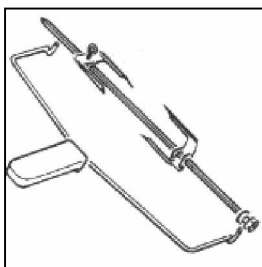
A sütőtérben végzett grillezéskor a rácsra rakjuk az anyagot.

Nyitott „barbecue” módban a rácsot a felső fűtőtest fölé tesszük úgy, hogy a hátfalban lévő két csapra felfeküdjön hátul.



A tálcáfogó

A grill- és zsírtálca valamint a rács behelyezéséhez és kiemeléséhez mindig használjuk a tálcáfogót

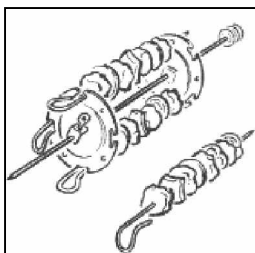


A grillező-nyárs

A meghajtott grillező nyáron jól lehet, pl. csirkét (2 darabot is), göngyölt vagy zsványpecsenyét sütni.

A nyársra húzott húst rögzítsük mindkét nyársvillával.

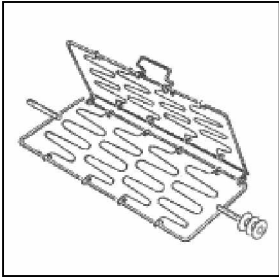
A nyársstartóval a feltöltött nyárs veszélytelenül rakható be a forró sütőbe



Saslikkészlet

(Külön kapható, nem alaptartozék)

Ezzel a tartozékkal 4 sasliknyársat grillezhetünk egyenletesen a forgó grillnyáron. Húzzuk fel a grillnyársra a két befogó tárcsát, és egymástól megfelelő távolságra rögzítsük a szorító csavarokkal. A feltöltött sasliknyársak hegyét tűzzük az egyik tárcsa furataiba. Ezután a másik végét a második tárcsa kivágásaiba illesztjük be, és úgy forgassuk a kengyelt, hogy a rugózó vég szintén beilleszkedjen a kivágásba



Grillhús-tartó

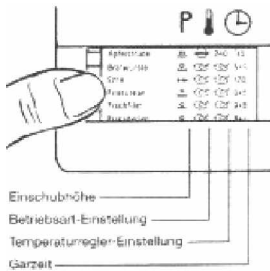
(Külön kapható, nem alaptartozék)

Az ábrázolt külön-tartozékkal szinte minden grillétel, a rablöhústól a pisztrángig, forgatva grillezhető, mint a nyárson, anélkül, hogy az ételt felszúránk. A felnyitott tartó nagyon egyszerűen megtölthető, összecsukva a rugalmas drótelemek minden helyzetben biztonságosan tartják az ételt. A zsírtálcát ebben az esetben az alsó fűtőelemre helyezik. A hústartót a nyárshoz hasonlóan kell a sütőbe betenni.

Üzembe helyezés

Tésztasütés, hússütés, grillezés

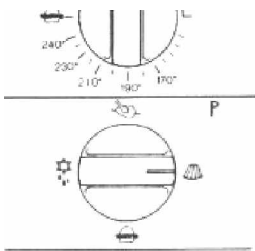
A készüléken lévő recepthengerről vagy a használati útmutató végén található beállítási táblázatból keressük ki a megfelelő étel beállítási adatait.



A recepthenger





21 étel adatait tartalmazza az alábbi beállításokkal:

- A rács vagy a zsírtálca behelyezési magassága, a nyárs vagy a sasliknyárs használata
- Üzem mód (felsőfűtés, alsófűtés, grill)
- A sütés időtartama
- A sütés hőmérséklete.



Üzem mód választás

Az alsó forgókapcsolóval az üzemmódokat (a fűtőtestek kapcsolását) állíthatjuk be:

-  = Grillezés, barbecue és melegítés (csak felső hő)
-  = Készételek (felső és alsó hő)
-  = Tészta- és hússütés, párolás (felső és alsó hő)
-  = Fagyasztott áru kiolvasztása (csak felső hő)

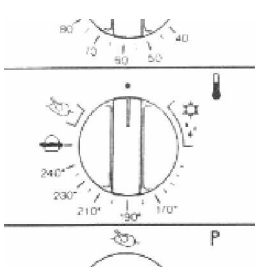
Hőmérséklet beállítás

A középső forgókapcsolóval a sütő hőmérsékletét választhatjuk meg:

-  = Fagyasztott áru olvasztása

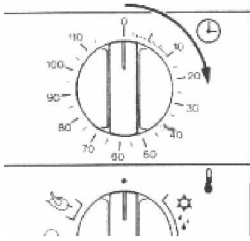
170 – 240° = Választható kezelési hőmérséklet.

-  = Beállítás készételekhez





= Beállítás grillezéshez

Az időtartam beállítása és elindítása



A felső forgató gombot az óramutató járásával megegyező irányba a tervezett üzemidőn túl forgatjuk, majd visszaállítjuk a kívánt időre.

A kapcsolóóra beállításával a készülék be van kapcsolva, kigyullad a sütő belső világítása, és a nyársforgató is automatikusan elindul.

A  (sütés) és a  (készétel) beállításoknál a grillmotor **nem** jár.

A beállított üzemidő bármikor megváltoztatható a beállító-gomb jobbra vagy balra forgatásával.

A beállított idő lejártá után az óra automatikusan kikapcsol, mégpedig két lépésben: Az utolsó hosszabb percvonalnál leáll a fűtés, miközben a nyárs tovább forog, míg a beállító gomb 0-ra nem áll. Ekkor a nyársmotor és a sütő világítása is kikapcsol.

A fűtés kikapcsolását hangjelzés jelzi, ami a kb. 5 perces utánfutást követően elhallgat. A jelet kézzel is kikapcsolhatjuk, ha az órát 0-ra állítjuk.

A sütés befejezése után húzzuk ki a hálózati dugót.



Miel a fűtőtest különböző teljesítménnyel mehet, akkor is működhet, ha nem izzik

Alkalmazási módok

Tésztasütés

- A rácson való sütéskor vegyük ki a sütőből a zsírtálcát.
- A felső fűtőtest fölé mindig tegyük be a grilltálcát, és csukjuk le a fedelet.
- A recepthenger vagy a táblázat szerint állítsuk be az üzemmód választót és a hőmérsékletszabályozót.
- A készüléket a sütéshez kb. 10 percig elő kell melegíteni. A kapcsolóórával állítsuk be.
- A sütőformákat a megfelelő magasságban behelyezett rácstra tesszük.
- Sütéskor az üvegajtót zárjuk be mindig teljesen.


Megjegyzés: Sütés közben a fűtőtestek nem izzanak vörösen.

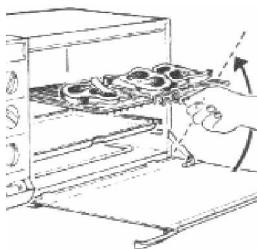
Sütés a zsírtálcán

A zsírtálcát fedjük be sütőpapírral és hagyjunk körben kb. 4 cm papírszélet túlnyúlni.

A terítsük be a tésztát és simítsuk le. A tészta behelyezése után a papír széleit húzzuk fel és a tálcát toljuk be a sütőbe. A felhúzott papír védi a katalitikus bevonatú lemezeket a tészta felragadásától.

Grillezés a rácson

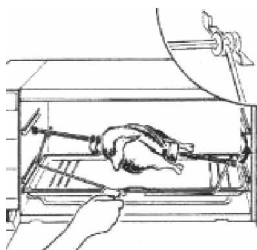
- A rács betolásakor a zsírtálcát is mindig tegyük be a készülékbe alulra.
- A húsk legyenek jól leszárítva.
- Kerüljük a hús szurkálását vagy bevagdosását, ez szaftvesztést és a hús kiszáradását okozza.
- Az üzemmód választót és a hőmérséklet szabályozót is a  jelre állítjuk.
- A grillezőt alapvetően 10 percen át elő kell melegíteni. A hús behelyezésekor így gyorsan bezárulnak a pórusok, hogy megőrizzük a szaftokat.
- A rácsot a ráakott hússal betoljuk, a fűtést nem kell közben kikapcsolni. De vigyázat, minden forró!
- Az üvegajtót csak nyugalmi állásig csukjuk, hogy maradjon egy kis rés.



A rács becsúztatásánál vigyázzunk:


A húsnak nem szabad hozzáérni a fűtőelemekhez, nehogy az esetleg lángra kapjon.

Minél hidegebb és vastagabb a hús, annál távolabb kell tartani a fűtőelemektől. A nagyon zsíros húst ne tegyük szorosan a fűtőelemek alá.

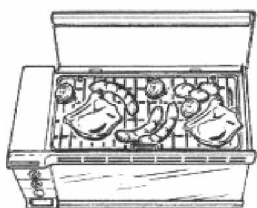



Grillezés nyárson

Erre legalkalmasabbak a szárnyashús, vesepecsenye, borjúszegy stb.

- A zsírtálcát tegyük az alsó vezető sínre.
- Az üzemmód választót és a hőmérséklet szabályzót is a  jelre állítjuk.
- Az egyik hús villát felhúzzuk a nyársra, azután a nyársra tűzdeljük a húsdarabokat, és feltoljuk a másik hús villát. A villákat toljuk erősen egymás felé, hogy biztonságosan tartsák a húst, és a szorító csavarokkal rögzítsük azokat.
- A baromfinál az egyik villa a combba, a másik a mellbe és nyakba nyomódjon be.
- A szárnyak és combok szükség esetén cérnával összeköthetők.
- A nyárstartóval felemeljük a nyársat, miközben a jobboldali tartókengyelt a nyárson lévő belső barázdába illesztjük. A nyárs hegyes végét bevezetjük a sütő baloldali falában lévő meghajtó nyílásba, a jobboldalon a külső barázdával a szögben futó vezetésbe illesztjük. A nyárstartót kivesszük.
- Az üvegajtót csak nyugalmi állásig csukjuk, hogy maradjon egy kis rés.
- A sovány húst és a csirkét grillezés közben kenjük meg időnként olajjal.

Barbecue, grillezés nyílt rácson




- A készülék fedelét felhajtjuk, védelmül szolgál a hő és a fröcskölés ellen.
- A grilltálcát közvetlenül a grill-fűtőtest alá tesszük a lekerekített oldallemezekre.
- A grilltálcába kb. ½ liter vizet töltünk. A víz megakadályozza, hogy a lecsöpögő zsír meggyulladjon. Ezen kívül megelőzi, hogy a hús felületén egy elszenesedett kéreg keletkezzen. Hosszabb grillezés során az elpárolgott vizet pótoljuk, de ne öntsük rá a fűtőelemekre.
- A grillrácsot hátul a hátfalon lévő összekötő csapra akasztjuk be, elől pedig a keresztrúdra fektetjük.
- Az üvegajtót zárva tartjuk.
- Az üzemmód választót és a hőmérséklet szabályzót is a  jelre állítjuk, és a kapcsolóórával kapcsoljuk be a készüléket.
- A megadott grillezési idők zárt sütőre vonatkoznak, nyitott grillezésnél ezek valamivel hosszabbak.

Félkész illetve készételek


Ezeket az ételeket a gyártó részben vagy teljesen elősütötte, pl. ilyen a hasáburgonya vagy krokett.

A croissant vagy a leveles tészta nincs sütvé, ezért nekünk kell sütni.

- A zsírtálcát a készétellel a középső tartósínre tesszük.
- Az üzemmód választót és a hőmérséklet szabályzót is a  jelre állítjuk

- A kapcsolóórán beállítjuk a csomagoláson megadott sütési időt.
- Az üvegajtót zárva tartjuk.

Kiolvasztás

- A rácsot a középső tartósínre tesszük, és ráhelyezzük a fagyasztott ételt.
- Alulra betesszük a zsírtálcát.
- Az üvegajtót csak közbenső állásig csukjuk, hogy maradjon egy rés.
- Az üzemmód kapcsolót olvasztásra  állítjuk, a hőmérséklet szabályzót az olvasztási tartományra, és a z órával kapcsoljuk be a készüléket.
- Az olvasztási idő az áru vastagságától és hőmérsékletétől függ. Ehhez tapasztalati adatokat kell gyűjteni.

Tisztítás és ápolás

A készülék tisztítása előtt mindig húzzuk ki a hálózati csatlakozót. Használat után hagyjuk a készüléket lehűlni. Ne merítsük a készüléket vízbe.

A tartozékokat meleg vízben, mosogatószerrel lehet elmosogatni. Ne használjunk éles tisztító vagy súrolószereket és karcoló eszközöket.

A házat és az üvegajtót nedves ruhával, szükség esetén kevés mosogatószerrel tisztítsuk meg, majd töröljük szárazra. Ne használjunk súroló vagy oldószereket.

Feltétlenül meg kell tisztítani minden használat után a felső tálcát is (a fedél alatt), **különösen az alsó részét**, mivel nagyon zsíros lehet.

A bevonattal ellátott belső falakat ne érintsük fém részekkel. A fűtő-rudakat nedves ruhával töröljük tisztára.

Segítség a zsírszennyeződések katalitikus tisztításával.

A hátsó fal és az oldalfalak bent a sütőtérben különleges bevonattal vannak ellátva. 200°C fölé hevítve maguktól megtisztulnak a zsíros szennyeződéstől.

A keményítőszennyeződést és az egyéb grillezési maradványokat nedves szivaccsal tisztítjuk le a falakról, majd szárazra dörzsöljük. A tisztítást követően a teljes száradás céljából a készüléket rövid időre bekapcsoljuk.

Gyakori használat esetén az üres készüléket grillezés után a legnagyobb grillező teljesítményen 15 percre bekapcsoljuk. Ezáltal aktiválódik az öntisztító képesség.

Az esetleg a fenékre hullott maradványokat egy ruhával vagy csipesszel távolítjuk el.

A különleges bevonat semmilyen hatással sincs a készített ételek minőségére vagy ízére. A katalitikus bevonat még intenzív használat esetében is több éven keresztül tart.

A zsírban lévő szennyeződések látható nyomokat hagyhatnak a bevont felületeken. Ez azonban nem befolyásolja az öntisztító hatást.

A katalitikus bevonatú oldalfalak könnyen cserélhetők. Ha új bevonatra lenne szükség, a falak utánrendelhetők.

Fontos tudnivaló: Vigyázzunk arra, hogy a bevonattal ellátott lemezekre ne kerüljön cukortartalmú élelmiszer (pl. a gyümölcsös süteményekből kijutó lé). A cukor tönkreteszi a lemezek öntisztító képességét.

Hulladék kezelés:

A csomagolóanyagokat és a kiszolgált készülékeket ne dobjuk egyszerűen ki, hanem juttassuk vissza az újrafeldolgozási folyamatba.

Az élelmiszermaradványok a komposztba, vagy a bioszemétbe valók.

A Steba villamos készülékeket kizárólag környezetbarát csomagolásban szállítják. A dobozok és csomagolópapír a hulladékpapír gyűjtőbe tehetők. A kiszolgált készülékeket se dobjuk egyszerűen a szemétbe, mert anyaguk újrahasznosítható.

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi

előírások szerint. Egyéb ártalmatlanítási lehetőséget tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!
Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz. Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Figyelem! Villamos berendezéseket csak szakműhely javíthat, mivel a szakszerűtlen javításnak káros következményei lehetnek.

Fontos tudnivalók

- A nem rendeltetésszerű használatból eredő károk és veszélyek megelőzése érdekében kövesse illetve őrizze meg a használati útmutatót
- A készülék átadásakor más személynek a használati útmutató is átadandó.
- A készüléket csak hőálló, stabil, sík felületre, szabadon állítsuk fel.
- A készüléket csak 220/230 Volt váltófeszültségre csatlakoztassuk.
- A készüléket nem szabad használatba venni, ha:
 - A vezetéke sérült
 - A készüléken látható sérülés van
 - A készülék leesett
- A készülék használata közben a grilltálcát mindig tegyük a fedél alá, és a fedelet tartsuk lecsukva, kivéve a nyitott grillezést (barbecue)
- A csatlakozó vezetéket védjük a hőhatástól, nem érhet forró készülékrészekhez. Más villamos készülékek vezetékai se érjenek a forró készülékhez
- A csatlakozó vezetéket ne hagyjuk lelógni!
- Ne használjuk a készüléket felügyelet nélkül
- **Figyelem! A készülékház és az üvegajtó üzem közben forró, égési veszély!** Az ajtót csak a fogantyúval nyissuk ki.
- A tálcát, a rácsot és a nyársat mindig használjuk a fogantyút.
- Tartsuk távol a gyerekeket a forró készüléktől.
- Az itt leírtakon kívül másra ne használjuk a készüléket.
- Ki kell húzni a hálózati csatlakozót:
 - Üzemzavar esetén
 - Minden tisztítás és ápolás előtt
 - Használat után
- A dugót ne a vezetéknél fogva húzzuk ki az aljzatból.
- A készüléket ne merítsük vízbe, ne kezeljük vízzel.
- Gyerekeknek ne engedjük meg, hogy felügyelet nélkül villamos készülékkel dolgozzanak.
- A csomagolóanyaguk, mint pl. a fóliazacskók nem valók a gyerekek kezébe.

Ez a készülék megfelel az elektromágneses kompatibilitás EU irányelveknek (88/336/EGK a módosításokkal).

Ha a készülék nem működne...

Ellenőrizzük:

1. Be van dugva a csatlakozó?
2. Az üzemmód választó (alsó forgókapcsoló) üzemmódra van állítva? (~ = kikapcsolt állapot)
3. A kapcsolóóra (felső forgókapcsoló) be van kapcsolva? (Az órát teljesen fel kell húzni – 115 percre fordítani – és ezután visszaállítani a kívánt időre, +10 perc előfűtés).

Beállítások táblázata

Ezeket az adatokat tartalmazza a recepthenger

Üzem mód választó állása²

Berakási magasság¹


Hőmérséklet szabályzó állása

Sütési idő³


								
Almásrétes							240	45
Kolbász							5+5	
Kacsa							120	
Filésteak							6+5	
Halfilé							9+8	
Frikadella							8+7	
Csirke							60	
Borjómáj							6+4	
Borjúszelet							4+3	
„Knack und Back”							230	15
Vagyes grill							10	
Kuglóf							190	60
Gyümölcs-sütemény							230	50
Pizza, fagyasztott							15	
Túrós-sütemény							210	60
Göngyölthús							90	
Saslik							20	
Sertésborda							6+6	
Sertésbéliszín							8+8	
Sertés vese							4+4	
Hawai pirítós							5	


Magyarázatok a táblázathoz


¹⁾ Ez az oszlop a behelyezési magasságot és az eszközt (rács, tálca nyárs saslíkkészlet) adja meg.


 = felső sín


 = középső sín


 = alsó sín


 = rács

 = tálca

 = nyárs

 = saslik

²⁾  = grillezés

 = készétel

 = sütés (tészta)

 = kiolvasztás

³⁾ A 6+5 sütemény pl. azt jelenti, hogy 6 perc után meg kell fordítani és még 5 percig grillezni.

*Forgácsfánk

  190 20

¹⁾ nincs a recepthengeren

*Vizspiskóta-torta

  190 40

A piskótatortát célszerű fekete,

kapcsos sütő-formában sütni.

(A sütemény adatoknál közelítő, tájékoztató számokról van szó).