

# Grillező és gofrisütő automata

**STEBA PG 4 Típus**

**Használati útmutató  
és jótállási jegy**



Az Európai Unióban forgalomba hozza:  
**STEBA GmbH & Co KG**  
Pointstr.2.  
D-96129 Strullendorf

Magyarországon forgalomba hozza:  
**BonAir BG Kft.**  
1174 Budapest  
Lőrinci út 24.

## Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy egy Steba grillező mellett döntött.

Mielőtt első alkalommal használatba venné új grillezőjét, ismerkedjen meg a készülékkel, és gondosan olvassa át ezt használati útmutatót.

A berendezés csak háztartásban használható és nem alkalmas vendéglátói használatra.

Az első használat előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást és őrizze meg biztonságos helyen.

## Csatlakozások

Csak a típustáblán megadott 230 V váltakozó feszültségre lehet csatlakozni.

Ez a készülék megfelel a 89/336/EGK és módosításai EU irányelveknek az elektromágneses készülékekre vonatkozóan

## Leírás

1. kép

- a Csuklós emelő
- b Ellenőrző lámpa
- c Hőmérséklet szabályzó
- d Fogantyú állítókeggyel
- e Záró tolóka
- f Grilltájoló

felső sor = közepes sütési idő, perc

középső sor = az élelmiszer típusa

alsó sor = a hőmérsékletválasztó beállítási értéke

## Figyelem – biztonsági tudnivalók

- A készülék csak felügyelet mellett üzemeltethető. **Kisgyermek távol tartandók.**
- A készülék nem használható grill-lapok nélkül, a lapok szilárdan üljenek be.
- A lapok fordítása előtt hagyjuk a készüléket lehűlni. A hálózati dugót húzzuk ki.
- A csatlakozó vezetékét ne törjük meg, ne vigyük forró részek közelébe.
- A ház és a grill-lapok üzem közben felforrósodnak – égési veszély!
- Használat után azonnal húzzuk ki a csatlakozó dugót, nyissuk ki a készüléket és hagyjuk lehűlni.
- Szállítás előtt hagyjuk lehűlni
- Szállítás előtt a felső és alsó lapot reteszeljük gondosan össze.
- Tisztításkor soha ne merítsük a készüléket vízbe.
- Ez a készülék megfelel az elektromos berendezések idevágó biztonsági előírásainak. A veszélyek megelőzése érdekében a készülék javítását, pl. sérült vezeték cseréjét, csak a gyár vevőszolgálatára vagy szakműhely végezheti. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt jelenthet a tulajdonosra nézve.

## Előkészületek

1. A készüléket zárt állapotban szállítják (1. ábra) A nyitáshoz a tolózárát balra kell húzni, és magasra kell állítani (2. ábra).

### 2. A lappok megfordítása

A grillező lappok kiszedéséhez és megfordításához a készüléket társas grillezés (BBQ) pozícióba kell hozni (9 ábra). A lemeztartó zárat kifelé kell húzni (3. ábra), és kisé ferde helyzetbe emelve ki kell venni.

A visszahelyezés során ügyelni kell arra, hogy a lapot kisé ferde helyzetben csúszassuk be.

A felső és alsó lapokon együtt futó számoknak előlről olvashatóknak kell lenni (4. ábra).

Az 1 jelölésű lemez (jelölés az első oldalon) az alsó, 2 jelölésű a felső fészekbe való.

Az első használat előtt a lapokat mossuk le, szárítsuk meg, és finoman zsírozzuk (olajozzuk) be.

## Anwendungsmöglichkeiten

### Kontaktgrillen:



- Platten liegen direkt auf dem Grillgut.

### Grilltoasten:



- Platte über dem Grillgut eingestellt.

### Partygrillen:



- Beide Grillplatten liegen waagrecht mit doppelter Grillfläche.

### Waffelbacken:



- Platten wenden, Plattenstellung wie beim Kontaktgrillen.

## Alkalmazási lehetőségek

### Kontaktgrillezés:

A lapok közvetlenül az ételen fekszenek

### Grillpirítás:

A felső lap az étel fölé van állítva

### BBQ Társas grillezés:

Mindkét lap vízszintes helyzetben:  
Kétszeres grillező felület

### Gofrisütés:

A lapokat megfordítani, helyzetük: mint a kontaktgrillezésnél

## Alkalmazási módok

### 1. Grillezés

Grillezéshez a lapok bordázott oldalát használjuk. A lapokon van egy zsírcsatorna a főlegesen zsír elvezetésére. Állítsunk alá egy kistányért (5 és 6 ábra).

### 2. Felső sütés (Grill pirítás)

A felső sütéshez a lapok bordázott oldalát használjuk. A felső grillező-lapnak nem szabad az ételt érintenie. A készüléket felnyitjuk, és a csukló jobb- és baloldalán, kívül található csuklóemelőket egyidejűleg előre billentjük (7. ábra).

A felső rész lecsukásakor egy kb. 4 cm-es távolság marad. A visszaállításhoz felnyitjuk a felső részt, visszabillentjük hátra és lecsukjuk a fedelet.

A csuklóemelőt nem szabad csak egyik oldalon és üzem közben visszaállítani.

### 3. Társas grillezés BBQ

**Ismét** a lapok bordázott oldalát használjuk. A felső fedelet felnyitjuk, kissé megemeljük, és hátrafelé leengedjük ((8. és 9. ábrák).

A zsírkifolyók alá tegyünk egy-egy kistányért (6. ábra).

**Grillezés közben feltétlenül vigyázzunk arra, hogy először az 1 lappal tegyünk ételt. Semmi esetre se grillezzünk ezen a módon csak a 2 lapon – csak az 1 lappal együtt lesz kifogástalan a hőmérséklet szabályozása (9. ábra),**

### 4. Gofrisütés

A grillező lapok megfordításával a készülék gofrisütő automatává alakítható át. A lapok megfordítását lásd az Előkészületek c. részben.

**Mindegyik esetben**

A berendezést be kell csukni (10. ábra) és fel kell fűteni. Ehhez dugjuk be a hálózati dugót, és a hőmérsékletválasztót – a grilltájoló alsó sorában olvasható –kívánt értékre állítjuk. A készülék csak akkor üzemkés, ha kialudt az ellenőrző lámpa. Ekkor berakhatjuk a sütendő ételt. Folyamatos munkáknál, mint pl. az gofrisütés, mindig meg kell várni, hogy a készülék fel legyen fűtve. Csak ezután tegyük be tésztát.

**A hőmérsékletek**

A hőmérséklet fokozatmentesen állítható 1 – 5 között

1. fokozat: kb. 150°C
2. fokozat: kb. 160°C
3. fokozat: kb. 200°C
4. fokozat: kb. 230°C
5. fokozat: kb. 250°C

A grilltájolóban olvasható időadatok felfűtött készülékre (az ellenőrző lámpa kialudt) vonatkoznak. Az időket a grilldarabok vastagsága és a kívánt átsütési foktól függően variáljuk.

**Gyakorlati tanácsok:**

A lapokat az **első használat előtt** finoman olajozzuk be, és fűtsük föl. Ezután hagyjuk őket kihűlni, és az olajmaradékot konyhai papírtörölővel töröljük le.

**Kontaktgrillezés**

Olyan húsfélék alkalmasak, amelyeket serpenyőben is használunk hirtelensültekhez. A grillezés előtt a hús legyen teljesen felengedve és jól leszárítva.

A sózást hagyjuk a grillezés utánra. A panírozott ételeket jobb alacsonyabb hőmérsékleten, de valamivel hosszabban sütni.

**Felső sütés**

Pl. melegszendvics készítésére jó, a kenyeret nem kell előre megpirítani.

**Társas grillezés BBQ**

Az asztal melletti kedélyes pecsenyesütéshez úgy használjuk mindenféle hirtelensült készítéséhez a grillezőt, mint egy nagy pecsenyesütő serpenyőt. Ne feltsük el megforgatni a húsokat.

**Gofrisütés**

Az gofrisütő lapokat a felfűtés után egyszer be kell kenni olajjal vagy növényi zsiradékkal. A gondos adagolással és egyenletes elosztással elejét vehetjük a tészta kifolyásának. A kisült gofrikat hagyjuk mindig egy rácson kihűlni.

Jegyezzük meg: A tejes és tejszínes ostyák puhábbak és világosabbak, a vizes ostyák ropogósabbak és barnábbak lesznek.

**Gofrireceptek****Sütemény gofri**

Hozzávalók kb. 24 ostyára számolva:

125 g búzaliszt, 125 g keményítőliszt, 1 teáskanál sütőpor, 200 g lágy margarin, 4 tojás, 1/8 l langyos víz, egy csipet só, 3 evőkanál cukor, 1 vaníliacukor.

A hozzávalókat egy tálba tesszük és kb. 3 percen át kézi robot habverőjével először a legalacsonyabb, aztán a legmagasabb sebességfokozaton folyékony tésztává keverjük. A tésztát evőkanalanként az gofrimezőkbe adagoljuk.

**Szabályozó beállítás: 4;    sütési idő 4- 6 perc**

**Biszkvitgofri**

Hozzávalók kb. 24 ostyára számolva:

Egy keverőtálba 6 tojást teszünk, 3 evőkanál forró vízzel kézi robot habverőjével a leggyorsabb fokozaton 1 percen át keverjük, majd a második percben lassan hozzáadunk 100 g cukrot, tovább

5

keverjük 3 percig. 100 g búzalisztet, 50 g keményítőlisztet, ½ teáskanál sütőport, reszelt citromhéjat elkeverünk, és adagonként a tojáskrémez adjuk.

Végül hozzáadunk egy evőkanál rumot és egy teáskanál citromlevet.

A tésztát azonnal sütni kezdjük. Közbe-közbe beolajozzuk a lapokat.

**Szabályozó beállítás: 3; sütési idő 4- 6 perc.**

### **Tejfölös gofri**

Hozzávalók kb. 10 - 12 ostyára számolva:

3 tojásfehérjéből kemény habot verünk. Egy másik keverőtálba 250 g lisztet, ¼ l tejfölt, 3 tojássárgáját, ½ teáskanál sót, ½ citrom levét tesszük és robottal a legnagyobb sebességen 2 percen át keverjük.

Hozzákeverjük a tojáshabot, és azonnal sütjük.

**Szabályozó beállítás: 3; sütési idő 4- 6 perc.**

### **Kelt gofri**

Hozzávalók kb. 20 ostyára számolva:

500 g lisztet egy keverőtálba szítalunk és a középre egy mélyedést nyomunk. 30 g szétmorzsolts élesztőt a mélyedésbe szórunk, fél liter tej egy részével, 80 g cukorral és kevés liszttel elkeverjük a élesztőt, a felszínt belisztezzük és a tálal meleg helyre téve addig kelesztjük, míg az élesztőre szórt liszt meg nem repedezik. A maradék tejet a maradék cukorral, egy csipet sóval, reszelt citromhéjjal, egy csomag vaníliacukorral, 150 g lágy margarinnal és 4 tojással együtt a liszt mellé tesszük és elektromos kézi mixerrel, dagasztó-horgokkal az élesztővel összedolgozzuk. A sütés előtt még kelni hagyjuk egy meleg helyen.

**Szabályozó beállítás: 4; sütési idő 4- 6 perc.**

Változat: a tésztába keverjük 4 evőkanál mazsolát.

### **Tisztítás**

**Figyelem!** Minden tisztítás előtt húzzuk ki a hálózati csatlakozót.

Jobban tisztíthatók a lapok, ha még egy kicsit melegek. A lapokat vegyük ki a készülékből, és a tisztításukhoz csak mosogató keféket és mosogatószert használjunk. **Ne használjunk semmilyen súrolószert, szappanos acélgyapotot vagy fém kaparót, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.** A készülék felületeinek és többi részének (fogantyúk, csuklóállítók stb.) elég egy nedves ruha, esetleg kevés mosogatószer.

**Ne tegyük mosogatógépbe a grill lapokat, mert az agresszív mosószerek károsíthatják a bevonatot!**

### **Tárolás**

A készülék a hátsó felére állítva helytakarékosan eltehető. Ehhez csukjuk össze a készüléket, a záróreteszt nyomjuk az állító lábba és tekerjük föl a vezetékét (11. ábra)

### **Hulladékkezelés:**

A Steba villamos készülékeket kizárólag környezetbarát csomagolásban szállítják. A dobozok és csomagolópapír a hulladékpapír gyűjtőbe tehető. A kiszolgált készülékeket se dobjuk egyszerűen a szemétkébe, 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.

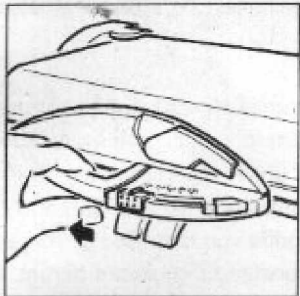
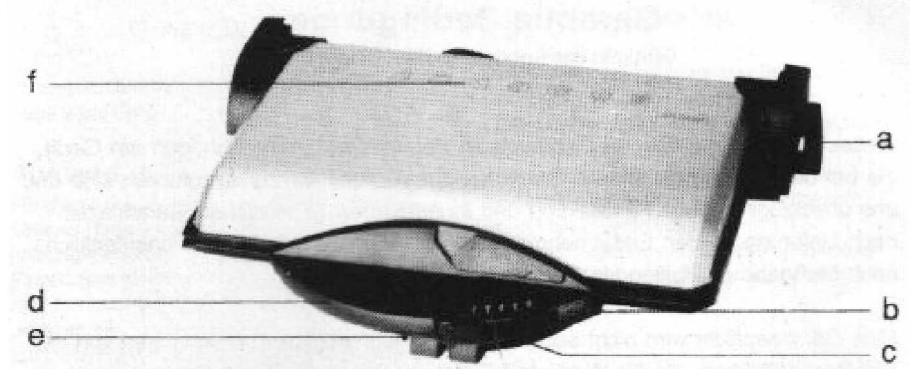
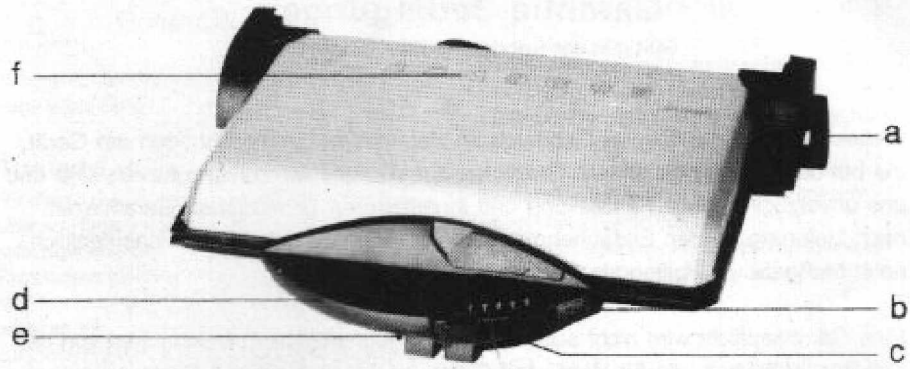
Technikai adatok: Feszültség: 230V  
Teljesítmény: 2000W

## Grillező és sütési táblázat

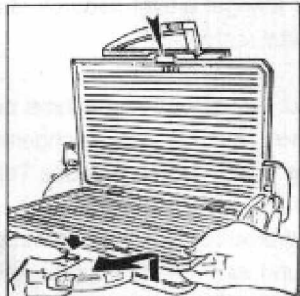
Az időadatok csak tájékoztató jellegűek, az étel tulajdonságainak megfelelően ettől el lehet térni.

A grillezendő vagy sütendő étel neve	Üzem-mód	Idő Kb. perc	Szabályozó állás	A grillezendő vagy sütendő étel neve	Üzem-mód	Idő Kb. perc	Szabályozó állás
Borjúszelet		4 -7	4	Pisztráng, makrél		8-12	3
Borjúérme		4 -7	4	Garnélarák páncélban		5	4
Rumpsteak		3-5	5	Májszeletek		3	4
Filesteak		3-5	5	Velő, panírozva		2x5	4
Hátszín		4-7	5	Kolbász	 	8-10 3-5	4
Sertésszelet		5-7	4	Máj, hússajt		2-4	4
Sertésborda		2x5-7	4	Frikadella		4	4
Sertésérme		4-7	4	Vesepecsenye		12-15	5
Sertésbéliszín egész		12-15	4	Szendvics, barna kenyér		2	4
Sertésstarja		4-7	4	Szendvics, felső sütés		8-10	4
Göngyölthús		5-7	4	Csiga kenyéren, fóliában		6-8	4
Pulykaszelet		3-5	4	Ananászkarikák		2-3	4
Pulykaszelet fóliában		5-7	4	Csöves kukorica		2x4-5	4
Szárnyashús félék		15-20	4	Paradicsom		5-7	3
Csirke, felezett		15-20	4	Süt. Gofri		4-6	4
Halfilé fóliában		5	5	Biskvit gofri		4-6	3
Halrudacskák		2x5	4	Tejfölös gofri		4-6	3
Hal-frikadella		2x4-6	4	Kelt gofri		4-6	4

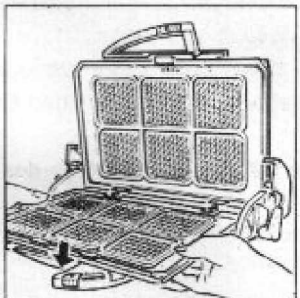
Üzem mód:  = kontaktgrillezés;  = Társasgrill BBQ  =Felső süt



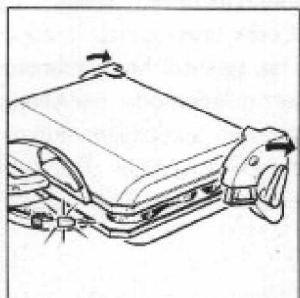
2



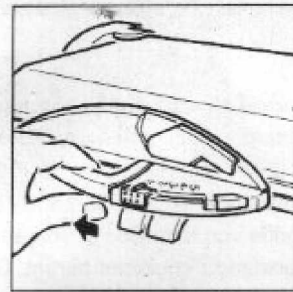
3



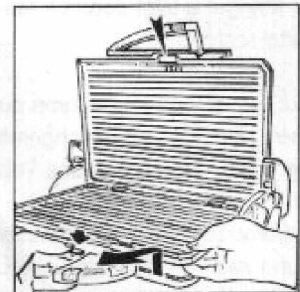
4



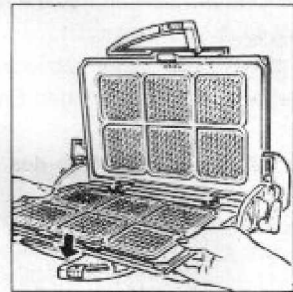
5



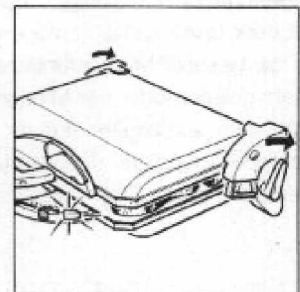
2



3



4



5