



**Контактный гриль  
FG 65  
FG 45**



Руководство по эксплуатации

---

Данный гриль предназначен для приготовления здоровой, нежирной  
пищи: **мяса, рыбы, овощей**

За счет специальной формы жарочных пластин излишки жира в  
процессе приготовления стекают во встроенный резервуар.



Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода и самого прибора. Проверяйте наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. **Опасность получения ожога!**  
Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными умственными способностями или имеющими недостаточно 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 не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- 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 использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.

**Перед первым использованием:** тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его 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).

## Рабочее место

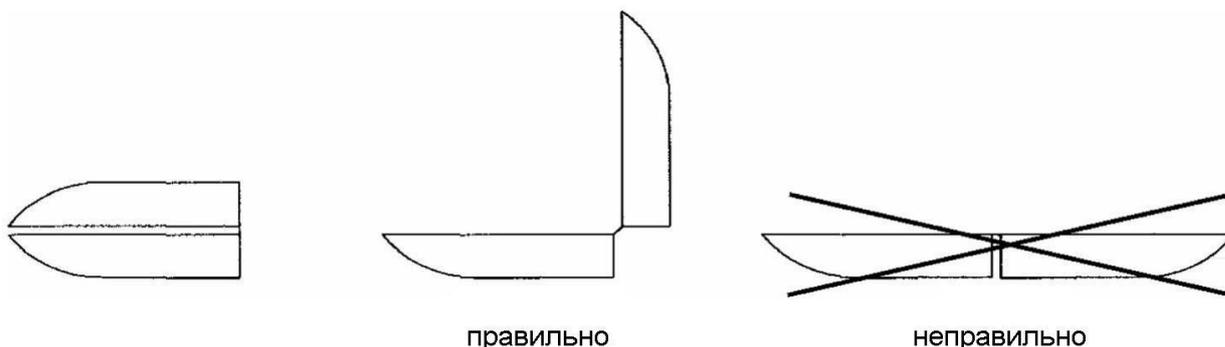
### Важно:

Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием смажьте жарочные поверхности небольшим количеством масла. После этого дайте ему нагреться на максимальной ступени термостата в течение 10 минут, закрыв жарочные пластины и не помещая в него продукты. После этого протрите пластины влажной салфеткой. Не используйте агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

**Открывайте прибор только на угол в 90°, в противном случае может сломаться шарнир.**



## Приготовление пищи

- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой. Красная лампочка загорится, показывая, что прибор подключен. При поворачивании ручки термостата загораются зеленая и красная контрольные лампочки.
- При первом нагревании прибор может немного дымить. Через несколько минут дым перестает идти.
- Нагревайте прибор при закрытой крышке, пока не погаснет зеленая лампочка. Установленная температура достигнута.
- Поместите в прибор продукты и закройте крышку.
- В процессе приготовления зеленая лампочка может гаснуть и снова загораться. Это работает термостат.
- Когда продукты будут готовы, вынимайте их с помощью деревянной или пластиковой лопатки, чтобы не повредить покрытие.
- Для предотвращения потерь тепла всегда закрывайте крышку.
- После того, как погаснет зеленая лампочка, в прибор снова можно поместить продукты для приготовления тостов и жарки.

Фактическое время жарки и температура зависят от:

- типа и качества продуктов
- желаемой степени подрумянивания
- Ваших предпочтений

**Внимание:** От продуктов питания, помещенных между пластинами, может исходить горячий пар. Опасность получения ожога!

## Установка температуры

Ступень 1	90°C	Сохранение тепла
Ступень 2	115°C	Рыба/овощи
Ступень 3	135°C	Бережное приготовление птицы, после обжаривания на ступени 5
Ступень 4	155°C	Овощи Бережное приготовление мяса, после обжаривания на ступени 6
Ступень 5	175°C	Обжаривание птицы/морепродуктов/дичи
Ступень 6	200°C	Обжаривание светлого и темного мяса

## Чистка и уход

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору немного остыть, легче всего его чистить, когда он теплый.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Мойте прибор влажной салфеткой с добавлением моющего средства. Пригоревшие остатки пищи смажьте небольшим количеством растительного масла, оставьте на 5 минут, затем уберите влажной салфеткой. Не используйте абразивные средства. При чистке резервуара для сбора масла следите за тем, чтобы жидкость внутри него была остывшей.

## ЖК-таймер (модель FG 65)

- При нажатии кнопки, расположенной на ручке, можно установить время приготовления в минутах. Часы мигают и ведут обратный отсчет. Если осталось меньше минуты, время отсчитывается в секундах. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.
- Если Вы установили время неправильно, удерживайте кнопку нажатой в течение 2 секунд. Заново установите время. **Внимание:** таймер не выключает прибор.

## Замена батарейки (таблетки) (модель FG 65)

Откройте отделение для батарейки в нижней части ручки, повернув крышку отделения в указанном направлении, замените батарейку. Пожалуйста, утилизируйте батарейку правильно.

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный 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.

## 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](mailto: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.**



## 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 обмен товара, возврат денег или проверку всего прибора в сервисном центре, **просмотрите данную таблицу.**

ТИП ПРИБОРА	Проблема	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	Устранение проблемы
Контактный гриль	Красная контрольная лампочка не загорается после включения штекера в розетку!	<ul style="list-style-type: none"> <li>нет напряжения в электросети или сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом.</li> </ul>
	Зеленая контрольная лампочка не загорается после включения штекера в розетку!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прибор (еще) не нагревается</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите терморегулятор на более высокую ступень</li> </ul>
	Зеленая контрольная лампочка не загорается или гаснет в процессе работы!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прибор уже достиг установленной температуры</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не является неисправностью. прибор работает, сменяя режимы, зеленая лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться</li> </ul>
	ЖК-таймер не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Батарейка разряжена</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замените батарейку в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации</li> </ul>
	На рабочую поверхность проливается масло	<ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для масла установлен неправильно</li> <li>Резервуар для масла не установлен</li> <li>Резервуар для масла переполнен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При необходимости опустошите или замените резервуар, проверьте правильность его установки</li> </ul>
	Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости	<p>Поздравляем!</p> <p>Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу</li> </ul>
	Продукты недостаточно подрумянены	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе</li> <li>Выбрано слишком короткое время обжарки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину</li> </ul>
	Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов</li> </ul>	<p><b>НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!</b></p>

## **Гарантийные условия**

### **Действительны на территории Федеративной республики Германия**

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, причиненный из-за ненормальных природных условий. 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 устранение недостатков, следует отправить 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 по вышеуказанным причинам. 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 исправления или неприемлемой задержки исправления 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.

ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко. КГ  
Пойнтштрассе 2 · 96129 Штруллендорф / Германия  
Тел.: 0 95 43 / 449-0      Факс: 0 95 43 / 449-19  
E-mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)      Интернет-сайт: <http://www.steba.com>