

RC 68 (Guss)
RC 78 (Stein)
RC 88 (Stein & Guss)

Raclettegrill RC 68, RC 78 und RC 88 für 8 Personen

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 9
Mode d´emploi 15
Gebruiksaanwijzing 21
Istruzioni per l'uso 28
Brugsanvising 34
Руководство по эксплуатации 42

www.steba.com

Поздравляем …

… с приобретением Вашей новой гриль-раклетницы. Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в коммерческих целях. Пожалуйста, надежно сохраните руководство по эксплуатации!

Указания по безопасности

Перед использованием прибора обязательно следует внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации!

- Прибор следует подключать к сети лектропитания, напряжение которой соответствует указаниям на маркировке.
- Перед чисткой или обслуживанием обязательно выключайте прибор и вынимайте штекер из розетки
- Никогда не тяните за провод, когда отключаете штекер.
- Осторожно! Не прикасайтесь к жарочной пластине, пока она горячая. Для чистки снимайте жарочную пластину только после того, как она достаточно остынет (см. указания по чистке).
- Никогда не мойте сам прибор под проточной водой, не погружайте его в воду.
- Не подпускайте к прибору детей. Опасность получения ожога! Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами 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!
- **Осторожно!** Прибор становится горячим. Опасность получения ожога! В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой.

- Осторожно! Провод не должен соприкасаться с горячими предметами. Перед использованием всегда полностью разматывайте кабель.
- Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом. При использовании удлинительного кабеля, провод должен быть рассчитан минимум на 10 ампер. По вопросам обращайтесь к специалистам.
- Время от времени проверяйте провод на наличие повреждений. При обнаружении повреждений провод должен немедленно заменить специалист.
- По окончании использования выключайте прибор и вынимайте штекер из розетки.
- Осторожно! Опасайтесь брызг жира при жарке сочного мяса и/или использовании слишком большого количества масла. Колбаски перед жаркой следует проколоть – опасность получения ожога!
- Во избежание повреждений никогда не режьте мясо или другие продукты на жарочной поверхности.
- При необходимости ремонта, включая замену кабеля электропитания, следует обратиться к продавцу, у которого был приобретен прибор.
- 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.
- Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты. При ненадлежащем ремонте может возникнуть серьезная опасность для пользователя.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование не по назначению.

Чистка

- Перед чисткой прибора всегда вынимайте штекер из розетки.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Прибор следует чистить как можно скорее после использования, но после того, как жарочная поверхность достаточно остынет.
- **Прибор:** Для чистки используйте влажную салфетку. Следите за тем, чтобы внутрь прибора не проникала вода. Также соблюдайте указания по безопасности.
- **Порционные сковородки:** При необходимости на некоторое время замочите порционные сковородки в воде с добавлением моющего средства.
- **эмалированная сковорода:** Эмалированную жарочную пластину также можно мыть в раковине. Кроме того, она пригодна для посудомоечной машины.
- **Каменная жарочная пластина** Замочите каменную пластину на некоторое
- время в горячей воде (без добавления каких-либо средств!): После этого помойте ее чистой теплой водой, при необходимости, с помощью губки для мытья. Не используйте моющие средства, ополаскиватели или абразивные чистящие средства, так как они могут негативно повлиять на природные свойства камня.

Перед первым использованием

1. Перед использованием очистите все части прибора. Каменную пластину и сам прибор можно протереть влажной салфеткой, порционные эмалированные сковородки и эмалированную жарочную пластину можно помыть водой. Все части следует хорошо просушить.
2. Если Ваша модель гриля оснащена каменной пластиной, перед первым использованием смажьте поверхность пищевым растительным маслом. Так во время жарки продукты не пристанут к пластине.

Предварительно разогрейте прибор

Жарочную поверхность следует разогреть, прежде чем выкладывать на нее продукты.

Установите терморегулятор на желаемый уровень температуры:

· Высокий уровень для быстрой, слабой прожарки.
· Более низкий уровень, если продукт должен хорошо прожариться.
· Средний уровень идеально подходит для запекания и приготовления раклета.
· Перед жаркой обязательно обсушите мясо полотенцем.

Возможности использования/ Практические советы

Эта гриль-раклетница представляет собой идеальный комбинированный прибор: Вы можете готовить раклет в порционных сковородках и жарить на пластинах для гриля. В данном руководстве по эксплуатации мы приведем общие рекомендации для уютного вечера за раклетом и грилем. Современные поваренные книги и специализированные журналы подарят Вам множество других идей.
При использовании порционных сковородок не кладите в них слишком много продуктов, иначе они могут не поместиться в прибор.



Поддон для сковородок

После использования горячие сковородки следует сложить в поддон. Это убережет от ожогов и облегчит чистку.

1. Жарка на пластине для гриля

При подготовке рассчитывайте примерно по 200-250 г ингредиентов на человека. Жарочная пластина представляет собой большую поверхность, на которой можно готовить мясо (например, ромштекс, рубленое мясо и т.д.), рыбу и многие другие вкусные блюда. Такие блюда подаются с различными гарнирами, соусами и дипами. Если из продуктов вытекает жир или сок, он попадает в специальный желобок и не капает на стол.

· Степень прожарки блюд зависит от вида мяса или рыбы, времени приготовления, исходной температуры продуктов и их толщины. Если Вы не хотите, чтобы продукты прожаривались только на половину, не нарезайте их слишком толсто.
· Время приготовления мяса и рыбы зависит от Ваших индивидуальных предпочтений. Время от времени переворачивайте продукты.
· В конце приготовления мясо или рыбу можно посолить или полить соусом. Не солите продукты перед жаркой, из продуктов будет выходить сок.

Каменная пластина:

· На каменной пластине не требуется растительное масло или жир, поэтому сохраняется естественный вкус мяса, рыбы и остальных продуктов (исключение: перед первым использованием).
· Всегда устанавливайте каменную пластину гладкой стороной вверх.
· При первом использовании мясо или рыба могут немного приставать к жарочной пластине. Не переворачивайте блюдо, пока оно не будет отходить легко.
· Каменная жарочная пластина особенно хорошо подходит для натуральной обжарки всех видов сочного мяса, фруктов и овощей.

2. Раклетница с порционными сковородками

В соответствии со своими желаниями и фантазией, наполните сковородки мелко нарезанными ингредиентами, накройте сыром и нагревайте под жарочной пластиной, пока сыр не растает.
Для этого подойдет все, что можно запекать с сыром, маленькие ломтики порезанного мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, колбасок, фруктов и овощей. Из сыров особенно хорошо подойдет сыр раклет, но можно использовать и другие сорта сыра жирностью более 45%.

3. Запекание гратенов с сыром

С помощью раклетницы блюда, приготовленные на гриле, можно покрыть аппетитной корочкой из гратированного сыра. Просто посыпьте блюдо тертым сыром (можно перемешать сыр с хлебными крошками) или положите ломтики сыра сверху. Поставьте сковородку под жарочную пластину. На нижней поверхности сковородка будет нагреваться излучаемым сверху жаром, как на гриле. Сначала сыр начинает плавиться, потом темнеет. Закончите гратирование, когда сыр станет хрустящим и золотистым.

4. Классический раклет

Здесь гвоздем раклет-вечеринки станет сыр. При подготовке рассчитывайте по 200-250 г сыра и картофеля на человека, плюс различные добавки. Положите в сковородку обрезанный по величине ломтик сыра толщиной ½ см и поставьте ее под жарочную пластину. Когда сыр расплавится до кремовой консистенции, выньте его с помощью деревянной лопатки, подавайте с картофелем, запеченным в мундире или фольге, багетом или тостами.

Несколько советов по приготовлению на гриле

В целях сохранения вашего здоровья:

- Фарш должен жарится сразу после его приготовления
- Мясо и птицу следует готовить отдельно. Не рекомендуется есть сырое мясо, всегда прожаривайте продукт до полной готовности
- Вяленое мясо и колбасу не следует жарить слишком долго
- Продукты, содержащие крахмал (например, картофель, яйца хлеб), не следует прожаривать до слишком сильно (до темной корочки)

Пластина из камня

При нагревании каменная жарочная пластина расширяется. При этом могут появляться небольшие, видимые на поверхности трещины, которые не влияют на исправную работу прибора. В этой связи гарантия не распространяется на каменную жарочную пластину!

С любовью к природе

Упаковочные материалы нельзя просто выбрасывать. Соблюдайте следующие указания: Упаковку из картона можно отнести на пункт сбора макулатуры или в соответствующую организацию по утилизации.

Если имеются:

- Пакет из полиэтилена (PE) отнесите в пункт сбора полиэтилена для переработки.
- Защитные элементы из вспененного полистирола (PS) не содержат фреонов. Информацию о соответствующем пункте сбора перерабатываемых материалов можно получить у местных властей.

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. отдела продаж: 09543 / 449-17 / -18
Тел. сервисной службы: 09543 / 449 Факс: 09543 / 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.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:
- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13482 Stand 04/2015