



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

230V~; 50Hz; 1200W


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

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	22
Istruzioni per l'uso	29
Brugsanvisning	35
Руководство по эксплуатации	43

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Vorsicht! Fassen Sie die Grillplatte nicht an solange sie noch heiß ist. Zur Reinigung die Grillplatte erst abnehmen, wenn sie ausreichend abgekühlt ist (siehe Reinigungshinweise).
- Das Grundgerät niemals unter fließendem Wasser reinigen oder gar in Wasser tauchen.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen

benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Vorsicht! Achten Sie auf Fettspritzer, wenn Sie saftiges Fleisch grillen und/oder viel Fett verwenden. Stechen Sie Würste an bevor Sie sie grillen - Verbrennungsgefahr!
- Schneiden Sie Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillfläche, um eventuelle Beschädigungen zu vermeiden.

- Bei einer eventuell erforderlichen Reparatur einschließlich Ersatz der Netzzuleitung ist das Gerät einzusenden an den Fachhändler, bei dem das Gerät erworben wurde.

Reinigen

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät baldmöglichst nach Gebrauch, aber lassen Sie die Grillfläche ausreichend abkühlen. Die Reinigung ist am leichtesten, solange das Gerät noch etwas warm ist. Zum Entnehmen der Grillfläche heben Sie diese mit einer Hand von unten etwas an. Sie läßt sich dann problemlos herausnehmen.

Grundgerät:

Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Achten Sie auch darauf, daß kein Wasser in das Gerät hineinläuft. Beachten Sie bitte hierzu auch die Sicherheitshinweise.

Gourmet-Pfännchen:

Weichen Sie die Gourmet-Pfännchen bei Bedarf einige Zeit in Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

Antihafbeschichtete Grillplatte:

Die Grillplatte läßt sich ebenso in Spüllauge reinigen.

Gourmet-Steinplatte:

Weichen Sie den Grillstein einige Zeit in heißem Wasser (ohne Zusätze!) ein:

Reinigen Sie ihn dann mit reinem, warmen Wasser und bei Bedarf mit einem Reinigungsschwamm. Verwenden Sie keine Wasch-, Spül- oder Scheuermittel, denn die natürlichen Eigenschaften des Steines könnten dadurch beeinträchtigt werden.

Der Grillstein dehnt sich während des Aufheizens aus. Dadurch können kleine, auf der Oberfläche sichtbare Risse entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Aus diesem Grund ist der Grillstein von der Garantie ausgeschlossen!

Arbeitsplatz

- **Wichtig:** Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.
- Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehler-
- Strom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Grillplatte nie außerhalb des Gerätes betreiben.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

Gerät vorheizen

Stellen Sie den Temperaturwähler auf max.. Die Grillfläche muß vor dem Belegen aufgeheizt werden: Die beschichtete Grillplatte ca. 10 Min., die Gourmet-Steinplatte ca. 15 Min.

Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Heizleistung ein:

- Eine hohe Einstellung zum Grillen von Kurzgebratenem, wenn das Innere noch rot bis rosa sein soll.
- Eine niedrigere Einstellung, wenn das Grillgut durchgebraten sein soll.
- Eine mittlere Einstellung ist ideal zum Überbacken und Raclettieren.
- Verwenden Sie nur mit einem Tuch trockengetupftes Fleisch.

Verwendungszwecke / Praktische Tips

Mit diesem Raclettegrillgerät haben Sie ein ideales Kombinationsgerät: Sie können in den Pfännchen Raclette zubereiten und auf der Grillplatte grillen. In dieser Gebrauchsanweisung möchten wir Ihnen einige generelle Tips für einen gemütlichen Raclette-Grill-Abend geben. In modernen Kochbüchern und entsprechenden Zeitschriften werden Sie viele weitere Anregungen finden. Achten Sie bitte bei Rezepten mit den Gourmet-Pfännchen darauf, daß Sie diese nicht zu hoch befüllen, da sie sonst nicht mehr einwandfrei ins Gerät passen könnten.

Sie können die Platten mit folgenden Lebensmitteln belegen:

Steinplatte: Fleisch - Fisch - Gemüse - Schalentiere

gerippte Platte: Fleisch - Hähnchen - Spieße - Gemüse

Pfännchenablage

Benutzte aber nicht mehr benötigte heiße Pfännchen können in die Pfännchenablage geschoben werden. Das verhindert ein Einbrennen von Speiseresten und erleichtert die Reinigung der Pfännchen.



1. Grillen auf der Grillplatte

Planen Sie bei Ihren Vorbereitungen mit ca. 200-250 g Zutaten pro Person. Auf der Grillplatte kann Fleisch (z. B. Rumpsteak, Hackfleisch etc.), Fisch und viele weitere leckere Speisen zubereitet werden. Dazu eignen sich verschiedene Beilagen, Soßen und Dips.

- Wie stark die Speisen durchgebraten werden ist abhängig von der Art des Fleisches bzw. Fisches, der Garzeit, der Ausgangstemperatur des Grillguts und von seiner Dicke. Wenn Sie Ihre Zutaten nicht halbgar genießen wollen, so schneiden Sie sie nicht zu dick.
- Die Garzeit für Fleisch oder Fisch ist von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit.
- Anschließend können Sie das Fleisch oder den Fisch salzen oder eine Sauce darübergeben. Salzen Sie nicht vor dem Grillen, denn das entzieht dem Grillgut Saft.

Antihafbeschichtete Grillplatte (RC68, RC88):

- Diese Grillfläche ist zur leichten Reinigung beschichtet. Auf dieser Fläche können Sie Fleisch und Gemüse grillen. Zum Wenden der Lebensmittel keine scharfen, metallischen Gegenstände wie Gabeln, Messer verwenden, da die Beschichtung beschädigt werden kann.

Steinplatte (RC78, RC88):

- Auf dem Stein wird kein Öl oder Fett benötigt, so daß der natürliche Geschmack von Fleisch, Fisch und der Zutaten erhalten bleibt (Ausnahme: vor dem ersten Gebrauch).
- Setzen Sie die Gourmet-Steinplatte stets mit der glatten Oberfläche nach oben ein.
- Beim ersten Gebrauch des Geräts kann das Fleisch oder der Fisch am Grillstein ein wenig ansetzen. Sie sollten die Speise nicht wenden, bevor sie sich nicht ganz einfach lösen läßt
- Der Grillstein ist besonders geeignet für natürliches Grillen aller Arten von saftigem Fleisch, Obst und Gemüse.

Allgemeines

- Damit Gewürze und Bratensaft nicht zu stark einbrennen, die Oberfläche der Platten während des Grillens von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen abwischen.

2. Raclette mit den Gourmet-Pfännchen

Ganz nach Geschmack und Phantasie können Sie die Pfännchen mit kleingeschnittenen Zutaten füllen, mit Käse belegen und unter dem Grill solange erhitzen, bis der Käse schmilzt. Es eignet sich alles was Ihnen zum Überbacken mit Käse einfällt, z. B. in kleine Stückchen geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Obst und Gemüse. Als Käse eignen sich besonders sogenannte Raclette-Käse, aber Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt allerdings über 45% liegen sollte.

3. „Au gratin“ Überbacken mit Käse

Mit dem Raclette können Sie Ihre Speisen, die Sie auf dem Grill zubereitet haben, mit einer köstlichen Kruste aus gratiniertem Käse überziehen. Streuen Sie einfach geriebenen Käse, gegebenenfalls mit Semmelbröseln vermischt, über die Speisen, oder legen Sie ihn in Scheiben darüber. Setzen Sie die Gourmet-Pfännche unter den Grill. Auf der unteren Platte wird die Gourmet-Pfanne von oben durch Strahlungshitze erwärmt, wie bei einem Grill. Zuerst schmilzt der Käse, danach wird er dunkel. Beenden Sie das Gratieren, sobald der Käse knusprig goldgelb ist.

4. Ur-Raclette

Hier steht der Käse im Mittelpunkt der Raclette-Party. Planen Sie etwa 200-250 g Käse und Kartoffeln pro Person und dazu noch Beilagen ein. Legen Sie eine 1/2 cm dicke, passend zurechtgeschnittene Käsescheibe in die Pfanne und schieben es unter den Grill. Wenn der Käse cremig geschmolzen ist, nehmen Sie den Käse mit Hilfe eines Holz-Spatels heraus und reichen dazu z. B. Pell- oder Folienkartoffeln, Baguette oder Toast.

Wichtiger Hinweis

Kaltgepresste Öle wie z. B. Olivenöl sollten nicht als Bratfett verwendet werden, da diese bei hohen Temperaturen schlechte Brateigenschaften haben.

Durch die hohen Temperaturen (bis zu 250°C) führt es dazu, dass sich Rückstände von Öl, Fleischsäften, Gewürzen, etc auf der heißen Grillfläche bilden und die Antihaf-Wirkung abnimmt. Auch lassen sich diese Rückstände nur schwer oder gar nicht von der Grillfläche entfernen.

Bitte verwenden Sie daher nur hoch **erhitzbare** Öle!

Einige Hinweise zum Grillen

Im Interesse Ihrer Gesundheit:

- Hackfleisch muss sofort verarbeitet werden!
- Gebratenes Geflügel vom Rohfleisch trennen, nicht roh essen und immer vollständig durchgaren.
- Gepökelttes Fleisch oder Wurst soll nicht zu stark gegrillt werden
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Brot, Kartoffeln) nicht zu dunkel werden lassen

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- Caution - never take off the grill plate while it is hot! Do not clean it until it has cooled down sufficiently (see instructions for cleaning).
- Never clean the basic appliance under running water, and certainly never immerse it in water.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user

maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!



- **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- Caution - watch out for splashes of fat when grilling juicy meat and/or using a large quantity of fat. Sausages should be pricked before grilling, or there may be a danger of someone suffering burns.
- Never cut meat or any other food on the grill surface as it could otherwise be damaged.
- If any repair is necessary, including the replacement of the lead, the appliance must be handed in to the electrical dealer from which it was purchased.
- Repairs to electrical appliances must only ever be carried out by a qualified electrician. Improper attempts at repair can result in serious danger for the user.
- No legal liability can be accepted for damage resulting from the appliance being used wrongly or for the wrong purpose.

Cleaning

- Always pull the plug out of the socket before cleaning the appliance.
- Clean the appliance as soon as possible after use, but allow the grill surface to cool down sufficiently first. Cleaning is easiest while the appliance is still fairly warm. To remove the grill sur-

face, lift it up from underneath with one hand. Then you can take it out without any difficulty.

Basic appliance:

Use a damp cloth for cleaning. Never immerse the appliance in water. Make sure that no water finds its way inside the appliance. Observe the safety instructions as well.

Gourmet pans:

Soak the gourmet pans in water with a little washing-up liquid for a while to soften if necessary.

Non-stick grill plate:

The Non-stick grill plate can likewise be washed up in water and washing-up liquid.

Gourmet stone plate:

Soak the grill stone in hot water (with no additives!) for some time, and then clean it with clear, warm water and if necessary a cleaning sponge. Do not use any washing-up liquid or abrasive as these could affect the properties of the stone.

The grill stone expands when heated. This can cause small, visible cracks to appear on the surface, but these do not affect its function. For this reason the stone is excluded from guarantee cover.

Working place:

Important: Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device.

Safety requirements during usage:

- Only use the appliance at a safety plug socket. This should be connected to a earth

- leakage circuit breaker
- Use the appliance only when it is assembled.
- Do not use the grill plate outside of the appliance and never immerse into water.
- Never leave the appliance outdoors after usage.
- Fat and other grill food can spatter and drop. Therefore do not place the appliance directly on sensitive surfaces, e.g. Polished table tops, parquet or carpet.
- When using the appliance with stand, be sure that the stand is standing stable, because the danger of burns when it falls
- Be sure that the cable is placed that way that it cannot be pulled or touched during usage.
- Always unplug the appliance and cool it down before the device is carried away.
- Never carry it when it is hot.
- Unplug the appliance after each usage or before cleaning.
- Always place the oil tray bellow the grill plate.

Put into operation of the appliances

Important! Heat up the appliance for about 15 min. before baking or grilling to eliminate any production-oil.

The following food can be put on the plates:

Stone plate: meat - fisch - vegetables - crustacé
 Ribbed plate: meat - sausages - spits - vegetables

Tray for pans

Used hot pans can be put into the tray for pans. This helps to prevent them from scorch and facilitates the cleaning.



1. Grilling on the grilling plate

When planning the evening, reckon on about 200 to 250 grams of material per person. On the grillplate you can prepare meat (e.g. rump steak or mince), fish, and a wide variety of tasty dishes. A large number of side-dishes, sauces, and dips are suitable to accompany them.

- How well „done“ the dishes have to be depends on the type of meat or fish, the length of time it takes, its initial temperature, and its thickness. If you prefer your steaks not too „rare“, do not cut them too thick.

- The time you give meat or fish is a matter of your personal taste. Turn the meat or fish over from time to time.
- Finally, you can salt the meat or fish, or add a sauce to it. Do not salt before grilling as this draws the juice out.

No-stick grilling plate (RC68, RC88):

You can grill dishes beautifully using the ribbed surface.

Stone plate (RC78, RC88):

- No oil or grease is needed on the stone, so the natural flavour of meat, fish, and other ingredients is preserved (with the exception of the oil you apply before first using the stone).
- Always use the gourmet grill pans with the smooth surface upwards.
- It is possible that the meat or fish could „catch“ (burn in slightly) the first time the appliance is used. Do not turn the meat or fish over until it is very easy to loosen from the surface.
- The grill stone is particularly suitable for the natural grilling of all kinds of juicy meat, fruit, and vegetables.
That the vegetables and meat juices does not so much burn in please wipe off the surface from time to time with a damp cloth.

2. Raclette dishes with the gourmet pans

You can fill the pans with all kinds of ingredients cut up small, whatever takes your fancy, cover it with cheese, and heat it under the grill until the cheese melts. Anything is suitable that you can think of for overbaking with cheese, e.g. meat cut into tiny pieces, poultry, fish, fruits de mer, sausage, fruit, and vegetables. There are specially selected raclette cheeses on the market, but you can try other kinds provided their fat content is over 45%.

3. Overbaking „au gratin“ with cheese

You can use this raclette grill to cover the dishes you have made on the grill with a delicious gratinÉ cheese crust. Simply scatter grated cheese, possibly mixed with caraway seeds, over the dish, or lay it on top in slices, and place the gourmet pan under the grill.

The gourmet pan will be heated from on top by radiant heat, just like under a grill. First the cheese will melt, then it goes dark in colour. Take the pan out as soon as the cheese is a crisp golden brown.

4. Old-original raclette cheese method

In this instance, the cheese is at the focal point of the raclette party. Plan about 200 to 250 grams of cheese and potatoes per person, and side-dishes as well. Place a slice of cheese about 5 mm (3/8th of an inch) thick in the pan, cut to fit, and push it in under the grill. Once the cheese has melted into a creamy mass, take the pan out and extract the cheese with the aid of a small wooden spatula and pour it onto boiled or foil potatoes, French bread, or toast.

Important note

Cold-pressed oils, such as olive oil should not be used as dripping as these oils have a poor quality at high temperatures.

Due to the high grill temperatures (up to 250°C), residues of oil, juices, herbs, etc. build up on the hot grill surface and the non-stick effect decreases. It is hard or impossible to remove these residues from the grilling plate.

Therefore, only use **heat-resistant** oils!

Some Tips for grilling

In the interest of your health:

- Minced meat must be processed immediately
- Separate roasted poultry from raw meat, do not eat raw meat and always grill until fully cooked.
- Cured meat and sausages should not be grilled too much.
- Starches (eg, bread, potatoes) must not be grilled too dark

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Attention! Ne saisissez pas la plaque de cuisson tant qu'elle est encore chaude. Pour effectuer le nettoyage, attendre que la plaque de cuisson ait suffisamment refroidie, pour ensuite la retirer (voir conseils de nettoyage).
- Ne nettoyez jamais l'appareil de base sous l'eau courante ou en le trempant dans l'eau.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites

de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!



Attention! L'extérieur de l'appareil chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Attention! Faites attention aux protections de particules grasses quand vous grillez de la viande juteuse et/ou quand vous utilisez beaucoup de matière grasse. Piquez les saucisses avant de les faire griller- danger de brûlures.
- Ne coupez jamais la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson afin d'éviter des endommagements éventuels.
- Si une réparation est éventuellement nécessaire, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, il faut envoyer l'appareil au commerçant spécialisé chez lequel vous l'avez acheté.
- Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.
- Si l'appareil est utilisé pour autre chose que pour préparer grillades et raclettes, ou en cas de fausses manipulations, aucune responsabilité de notre part ne pourra être assumée pour des dommages éventuels.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise de courant.

Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après son utilisation, mais laissez refroidir suffisamment la surface de cuisson. L'appareil se nettoie plus facilement tant qu'il est encore un peu chaud. Pour retirer la surface de cuisson, soulevez-la légèrement par le bas avec une main. Vous pouvez alors l'enlever sans problème.

Appareil de base:

Pour son nettoyage, utilisez un chiffon humide. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau. Veillez également ce que de l'eau ne coule pas dans l'appareil. Tenez également compte des indications concernant la sécurité.

Poilons Gourmet:

Faites tremper si nécessaire les poilons Gourmet quelque temps dans de l'eau, laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes de liquide vaisselle.

Plaque antiadhésive du grill:

Vous pouvez nettoyer la plaque du grill également dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Plaque en pierre Gourmet:

Faites tremper la pierre de cuire quelque temps dans de l'eau chaude (sans adjuvants); puis nettoyez-la avec l'eau chaude, pure, en utilisant si nécessaire une brosse. N'utilisez pas de lessive, de liquide vaisselle ou de poudres abrasives, car cela pourrait porter atteinte aux propriétés naturelles de la pierre.

La pierre de cuire se dilate pendant le chauffage. Il peut se former de ce fait de petites craquelures visibles sur la surface, mais qui ne nuisent pas son bon fonctionnement. C'est la raison pour laquelle la pierre de cuire est exclue de la garantie!

Place de travail

Important: Ne jamais poser l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur une surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.

Indications concernant la sécurité lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant à contacts de protection.
- Elles devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.
- Ne faire fonctionner l'appareil que lorsqu'il est assemblé.
- Ne jamais faire fonctionner la plaque gril hors de l'appareil.
- Ne jamais laisser traîner l'appareil dehors après utilisation.
- Des projections et des gouttes peuvent être provoquées par les graisses et les grillades.
- Ne placer donc pas l'appareil directement sur des surfaces délicates telles que les plans de travail polis, les parquets et les moquettes.
- Si l'appareil est utilisé comme appareil indépendant, il faut veiller à une bonne stabilité du pied, car vous risqueriez de vous brûler si l'appareil est renversé.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'un contact ou un tirage involontaire soit exclu pendant le fonctionnement.
- Avant d'éloigner l'appareil de son lieu de fonctionnement, retirer la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil complètement refroidir. Ne jamais porter l'appareil quand il est chaud.
- Retirer la fiche de la prise de courant après utilisation et chaque nettoyage.

Plateau pour poêlons

Poêlons utiles et chauds peuvent être mis dans le plateau pour poêlons. Ainsi, c'empêche que les restes du repas se cramé dans le poêlons vide et le nettoyage est plus facile.



1. Grillades sur la plaque du grill

Dans vos préparations, prévoyez environ 200 - 250 g d'ingrédients par personne. Sur la plaque de griller vous pouvez préparer de la viande (p. ex. romsteck, viande hachée etc.), du poisson et de nombreux autres plats délicieux. Vous pouvez les servir avec différents accompagnements et sauces plus ou moins relevées.

- Le degré de cuisson des aliments dépend de la nature de la viande ou du poisson, du temps de cuisson, de la température initiale de l'aliment de cuire et de son épaisseur. Si vous ne voulez pas manger des grillades moitié cuites, ne les coupez pas trop épaisses.
- Le temps de cuisson pour la viande et le poisson dépend de votre goût personnel. Retournez la grillade de temps en temps.
- En fin de cuisson, vous pouvez saler la viande ou le poisson et verser une sauce dessus. Ne salez pas avant de faire griller, car la grillade serait moins juteuse.

Plaque antiadhésive:

Sur la surface striée, vous pouvez préparer d'excellentes grillades.

Plaque en pierre:

- Sur la pierre, vous n'avez pas besoin d'huile ou de matière grasse, ainsi la viande, le poisson et les ingrédients conservent leur bon goût naturel (exception: lors de la première utilisation).
- Mettez toujours la plaque de cuisson Gourmet en place avec la surface lisse vers le haut
- Lors de la première utilisation de l'appareil, la viande ou le poisson peut attacher légèrement. Il est conseillé de ne pas retourner l'aliment avant qu'il ne se détache facilement
- La pierre de cuire convient particulièrement pour faire griller d'une manière naturelle toutes les sortes de viandes, de fruits et légumes juteux.

2. Raclette avec les Poilons Gourmet

Selon votre goût et votre fantaisie, vous pouvez remplir les poilons d'ingrédients coupés en petits morceaux, les garnir de fromage et les tenir sous la chaleur du grill jusqu'à ce que le fromage fonde. Vous pouvez prendre tout ce qui peut être gratiné au fromage, par exemple de la viande coupée en petits morceaux, de la volaille, du poisson, des fruits de mer, de la charcuterie, des fruits et des légumes. Comme fromage, c'est la raclette^a qui convient le mieux, mais vous pouvez en essayer d'autres sortes également, condition que leur teneur en graisse dépasse 45%.

3. Faire gratiner au fromage

La raclette vous permet de recouvrir vos mets préparés sur le grill d'une délicieuse croûte de fromage gratiné. Saupoudrez les mets tout simplement de fromage, éventuellement mélangé avec de la chapelure, ou bien posez, dessus le fromage en tranches. Placez les poilons Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poilons Gourmet est réchauffé par le haut grâce à la chaleur rayonnante, comme sur un

grill. Le fromage fond d'abord, puis il prend une couleur foncée. Arrêtez de gratiner qu'une croûte jaune doré se forme.

4. La raclette originelle

Ici, c'est le fromage qui est la vedette de la soirée Raclette. Prévoyez environ 200 - 250g de fromage et de pommes de terre par personne et les accompagnements de votre choix. Mettez une tranche de fromage coupée comme il convient, ayant une épaisseur d'un demi centimètre, dans le poilons et placez-le sous le grill. Quand le fromage a fondu de façon crémeuse, retirez le fromage à l'aide d'une spatule en bois et servez-le par exemple avec des pommes de terre en robe de chambre ou en papillote, des morceaux de baguette ou du pain de mie grillé.

Quelques conseils pour griller

Dans l'intérêt de votre santé:

- La viande hachée doit être traitée immédiatement
- Séparer la volaille rôtie et la viande crue, manger jamais cru et toujours cuire entièrement
- Viande et saucisson saumurée ne devraient pas être trop grillés
- Féculents (p.ex. pain, les pommes de terre) ne doit pas être grillés trop sombre

Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- **Attentie!** Pak de grillplaat niet aan zolang hij nog warm is. Als u de grill schoon gaat maken de grillplaat eraf halen, maar pas als hij voldoende afgekoeld is (zie tips voor de reiniging).
- De eigenlijke grill nooit onder stromend water reinigen of in water dompelen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen

hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!



- **Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- Attentie! Let op vetspatten als u sappig vlees grillen/otveel vet gebruikt. Steek een vork in de worstjes vóór u gaat grillen - anders gevaar van verbranden!
- Snij vlees of andere spijzen nooit op de grillplaat om eventuele beschadigingen te vermijden.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Als de grill voor dingen wordt gebruikt waar hij niet voor geschikt is, of als hij verkeerd wordt bediend, kan er voor eventuele schade geen garantie worden gegeven.

Reinigen

- Trek altijd eerst de stekker uit de contactdoos vóór u de grill schoon gaat maken.
- Maak de grill zo spoedig mogelijk na gebruik schoon maar laat de grilloppervlakte voldoende afkoelen. Het reinigen is het makkelijkst zolang de grill nog wat warm is. Om de grillplaat te verwijderen licht u hem met de hand van onderen een beetje op. Hij kan dan zonder moeite uit de grill gehaald worden.

De eigenlijke grill:

Gebruik voor het schoonmaken een vochtige doek. Dompel de grill nooit in water. Let er ook, dat er geen water in de grill loopt. Let hiervoor ook op de veiligheidstips.

Gourmetpannetjes:

Week de gourmetpannetjes, als dit nodig is, enige tijd in water in waaraan u wat spoelmiddel hebt toegevoegd.

Anti-anbaklaag grillplaat:

De grillplaat kan ook in zeepsog worden.

Stenen gourmetplaat:

Week de grillsteen enige tijd in heet water (zonder bijvoegsels!) in: maak hem dan met schoon warm water en, indien nodig, met een reinigingssponsje schoon. Gebruik geen was-, afwas- of schuurmiddelen want de natuurlijke eigenschappen van de steen zouden daardoor ongunstig kunnen worden beïnvloed.

Werkplek:

Belangrijk: Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond.

Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.

Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

- Sluit het toestel enkel aan op een conform stopcontact met aarding.
- Gebruik het toestel enkel wanneer het volledig in elkaar gezet is.
- Gebruik de grillplaat niet afzonderlijk en dompel ze nooit onder in water.
- Laat het apparaat nooit buiten staan na gebruik.
- Vet en ander voedsel dat op de grill bereid wordt, kunnen spatten en druppelen. Plaats bijgevolg het toestel nooit op gevoelige oppervlakken, bv. Verniste tafels, parket of tapijt.
- Als men het toestel gebruikt met de voet, controleer dan dat de voet stabiel staat, omwille van het gevaar voor brandwonden indien het omvervalt.
- Zorg ervoor dat de kabel zo geplaatst is, dat men er niet ken aan trekken of aankomen terwijl het apparaat in gebruik is.
- Trek altijd de stekker uit en laat het toestel afkoelen vooraleer men het wegdraagt. Draag het apparaat nooit terwijl het nog heet is.
- Trek de stekker uit na elk gebruik of vooraleer men het schoonmaakt.
- Plaats altijd de opvangbak voor olie onder de grillplaat.

Lade for pannetjes

Wanneer de (hete) pannen niet meer in gebruik zijn kunnen deze in de lade gezet worden. Dit voorkomt dat de voedselresten aanbranden en vergemakkelijkt het reinigen van de pannetjes.



1. Grillen op de grillplaat

Plan bij uw voorbereidingen ongeveer 200-250 g ingrediënten per persoon. De grillplaat biedt een grote oppervlakte waarop vlees (bijvoorbeeld rumpsteak, gehakt enzovoort), vis en talrijke andere lekkere spijzen kunnen worden toebereid. Daarvoor zijn verschillende garneringen, sauzen en dips voortreffelijk geschikt.

- Hoe ver de levensmiddelen doorgebraden worden, hangt van het soort vlees resp. vis, de tijd waarin het gaar is, de uitgangstemperatuur van de te grillen spijzen en van hun dikte af. Als u niet van halfgare spijzen wilt genieten, snijdt u ze dan niet te dik.
- De tijd om vlees of vis gaar te krijgen hangt van uw persoonlijke smaak af. Draai de te grillen spijzen af en toe om.
- Daarna kunt u het vlees of de vis zouten of een saus erover heen gieten. Niet vóór het grillen zouten want daardoor wordt er aan de te grillen spijzen sap onttrokken.

Anti-aanbaklaag grillplaat (RC68, RC88):

Op de geribbelde oppervlakte kunt u voortreffelijk grillen.

Stenen plaat (RC78, RC88):

- Op de steen is geen olie of vet nodig, zodat de natuurlijke smaak van vlees, vis en ingrediënten behouden blijft (uitzondering: vóór het eerste gebruik).
- Zet de gourmet-grillplaat altijd met de gladde oppervlakte naar boven in de grill.
- Bij het eerste gebruik van de grill kan het vlees of de vis een beetje aan de grillsteen blijven plakken. U mag de levensmiddelen niet omdraaien vóór ze niet makkelijk van de plaat losgaan.
- De grillsteen is bijzonder geschikt voor natuurlijk grillen van alle soorten sappig vlees, fruit en groenten.

2. Gourmetten met de gourmetpannetjes

Geheel volgens uw smaak en fantasie kunt u de pannetjes met kleingesneden ingrediënten vullen, met kaas beleggen en onder de grill zolang verhitten, tot de kaas smelt. Alles wat u te binnen schiet om met kaas te gratineren, bijvoorbeeld kleine stukjes gesneden vlees, gevogelte, vis, fruits de mer, worst, fruit en groenten. Als kaas zijn bijzonder goed de gourmet-kaassoorten geschikt maar u kunt het ook met andere soorten kaas proberen waarvan het vetgehalte echter boven 45% moet liggen.

3. „Au gratin“ gratineren met kaas

Met de grill kunt u de levensmiddelen die u op de grill hebt toe bereid met een kostelijke korst van gegratineerde kaas overtrekken. Strooi eenvoudig fijngewreven kaas, eventueel met broodkruimels vermengt, over de spijzen of leg er hem in schijven op. Zet de gourmetpan onder de grill. Op de onderste plaat wordt de gourmetpan van boven door stralingshitte verwarmd, zoals bij een grill. Eerst smelt de kaas, daarna wordt hij donker. Stop met het gratineren zodra de kaas knappend goudgeel is.

4. Oer-gourmetten

Hier staat de kaas in het middelpunt van de gourmetparty. Plan ongeveer 200-250 g kaas en aardappelen per persoon en daar nog de garnering bij. Leg een 1/2 cm dikke, passend op maat gesneden schijf kaas in de pan en schuif het geheel onder de grill. Zondra de kaas crèmeachtig gesmolten is, neemt u de kaas met behulp van een houten spachtel eruit en offreert daarbij bijvoorbeeld in de schil gekookte aardappelen of folie-aardappelen, baguette of toast.

De grillsteen zet tijdens het verwarmen uit. Daardoor kunnen kleine aan de oppervlakte zichtbare scheuren ontstaan die de functie echter niet ongunstig beïnvloeden. Om deze redenen is de grillsteen van de garantie uitgesloten!

Enkele tips voor het grillen

In het belang van uw gezondheid:

- Gehakt/gemalen vlees moet onmiddellijk worden verwerkt
- Eet vlees van gevogelte niet rauw en grill altijd totdat deze volledig gaar is
- Gedroogd vlees en worst moet niet te lang worden gegrild
- Zetmeelrijke voedingsmiddelen (bijvoorbeeld brood, aardappelen) mogen niet te donker worden gegrild

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

AVIS GENERALI

L'apparecchio è adatto per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere le istruzioni per l'uso e conservare con accuratezza. In caso l'apparecchio venisse trasferito ad un'ulteriore utente, consegnarlo con le istruzioni d'uso. Usare l'apparecchio come indicato e far attenzione agli avvisi di sicurezza. Nel caso di utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati o incidenti.

Istruzioni sulla sicurezza

- Prima di effettuare l'avviamento in funzione dell'apparecchio, leggete immancabilmente, con attenzione, le istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio deve essere collegato soltanto ad una rete di corrente elettrica, la cui tensione ed il cui tipo di corrente corrispondono ai dati registrati sulla targhetta dei dati.
- Prima di effettuare qualsiasi lavoro di pulizia e di manutenzione, disinserite immancabilmente l'apparecchio e scollegate la spina di collegamento a rete.
- La spina di collegamento a rete non deve essere sciolta dalla presa della corrente elettrica tirandola per il cavo.
- Attenzione! Non toccate la piastra del grill se essa è ancora cocente calda. Per effettuarne la pulizia, la piastra del grill deve essere smontata soltanto dopo che essa si è raffreddata sufficientemente (vedanese istruzioni di pulizia).
- L'apparecchio base non deve essere pulito sotto acqua corrente, ne essere immerso in acqua.
-  L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali psichiche o mancata esperienza e/o mancate nozioni, a patto che vengano sorvegliate oppure che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i pericoli correlati. I bambini non possono giocare con

l'apparecchio e l'imballaggio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, salvo che questi abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento elettrico lontano dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- L'apparecchio non può essere fatto funzionare con un timer o un sistema a distanza separato!
- Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di scottature!
- Attenzione! Il cavo di alimentazione della corrente elettrica non deve entrare in contatto con elementi cocenti dell'apparecchio.
- Prima dell'utilizzazione avvolgete il cavo definitivamente per mezzo del dispositivo avvolgicavo.
- L'apparecchio deve essere collegato soltanto ad una presa di corrente elettrica con contatto di messa a terra. Qualora si rendesse necessaria l'utilizzazione di una prolunga di cavo, essa deve essere adatta per perlomeno 10 ampere. Qualora foste incerti, rivolgetevi ad una persona competente, ossia ad uno specialista.
- Controllate, di quando in quando, che il cavo di alimentazione della corrente elettrica non sia danneggiato. Cavi di alimentazione della corrente elettrica presentanti manchevolezze devono essere sostituiti immediatamente da uno specialista.
- Dopo l'utilizzazione, l'apparecchio deve essere disinserito e la spina di collegamento a rete scollegata dalla presa della corrente elettrica.



- **Attenzione!** Prestate attenzione agli spruzzi di grasso quando trattate carne succosa e/o utilizzate molto grasso. Pungete salami prima di trattarli sul grill. Pericolo di ustioni!
- Qualora fosse necessario effettuare lavori di riparazione, compresa anche la sostituzione del cavo alimentazione della corrente elettrica, l'apparecchio deve essere inviato al concessionario, presso il quale esso è stato acquistato.

- Lavori di riparazione ad apparecchi elettrici devono essere effettuati soltanto da personale qualificato. Lavori di riparazione non effettuati a perfetta opera d'arte possono essere la fonte di rilevanti pericoli per l'utente.
- Qualora l'apparecchio venisse utilizzato per altri scopi a quelli effettivamente per lui previsti o venisse comandato in errato, nessuna garanzia viene assunta per eventuali danni consequenziali.

Pulizia:

Sfilare la spina dalla presa prima della pulizia. Pulire l'apparecchio subito dopo utilizzo, però lasciare raffreddare sufficientemente le piastre. Le piastre si tolgono facilmente dall'apparecchio sollevandole da sotto.

Apparecchio:

Usare un panno umido per pulirlo. Non immergere nell'acqua.

Tegamini:

Se occorre, mettere i tegamini a bagno con un po' di detersivo.

Piastra in ghisa antiaderente:

Pulire in acqua calda con detersivo. Non usare pagliette.

Pietra ollare:

Mettere a bagno in acqua calda per un po' di tempo (senza detersivo). Pulirla dopo con acqua calda e se occorre con una spugna. Non usare detersivi, perché possono pregiudicare le caratteristiche naturali della pietra.

La pietra ollare si espande durante l'utilizzo. Per questo possono formarsi piccole fenditure sulla superficie, che però non alterano la funzione. La pietra ollare è esclusa dalla garanzia.

Postazione di lavoro

Importante:

Mai posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde. Utilizzarlo esclusivamente su superfici stabili e resistenti al calore. E' importante che nessun oggetto infiammabile si trovi vicino all'apparecchio.

Norme di sicurezza durante l'utilizzo

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con una presa sicura che sia dotata di messa a terra.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando completamente montato.
- Non utilizzare il piatto grill separatamente dall'apparecchio e non immergerlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio all'esterno dopo l'uso.
- Cibi e grasso possono schizzare e sgocciolare, perciò non appoggiare mai l'apparecchio direttamente su superfici sensibili quali ripiani lucidati, parquet o tappeti.
- In caso si utilizzi l'apparecchio con il piedistallo, assicurarsi che quest'ultimo sia perfettamente stabile per evitare il pericolo di incendio in caso di caduta.
- Assicurarsi che il cavo alimentatore sia posizionato in modo da non essere tirato o toccato durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio disconnetterlo dalla corrente ed attendere che si raffreddi. Mai trasportarlo quando ancora caldo.
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo e prima di lavare l'apparecchio.
- Posizionare sempre il vassoio per l'olio sotto il piatto grill.

Preriscaldare l'apparecchio:

Regolare la temperatura al massimo. Prima dell'utilizzo le piastre vanno preriscaldate, la piastra rivestita per 10 minuti, la pietra ollare per ca. 15 min.

Regolare con la manopola la temperatura desiderata:

Una temperatura alta per una carne al sangue

Una temperatura bassa per una carne ben cotta

Una temperatura media per gratinare o fare la raclette

Utilizzare solo carne non condita.

Consigli:

Con l'apparecchio si può preparare la raclette nei tegamini e fare la grigliata sulle piastre.

Usare le piastre con i seguenti generi alimentari:

Pietra ollare: carne – pesce – verdura – crostacei

Piastra rivestita: carne – pollo – spiedini – verdura

Appoggiapadellini

I padellini caldi non più usati possono essere riposti nell'apposito appoggio, così i residui alimentari non si bruciano per una più facile pulizia.

1. Grigliare sulla piastra in ghisa

Calcolare ca. 200 - 250 g d'ingredienti per ogni persona. Sulla griglia si possono preparare carne (p. es. costata di manzo, carne tritata ecc.), pesce e tanti altri piatti gustosi con contorni diversi e salse.

Il grado di cottura dei piatti dipende dal tipo di carne o pesce, dal tempo di cottura, dalla temperatura scelta e dallo spessore dei cibi.

Il tempo di cottura di carne e pesce dipende dal gusto individuale. Non dimenticare di rivoltare la carne o il pesce ogni tanto.

Salare e condire la carne o il pesce dopo la cottura. Non condire prima, perché il sale estrae l'acqua dalla carne.

Piastra in ghisa antiaderente (RC68, RC88):

La piastra si lascia pulire facilmente. Su questa superficie si può grigliare carne e verdura. Per non danneggiare il rivestimento non usare oggetti affilati o di metallo (forchette, coltelli) per rivoltare i generi alimentari.

Pietra ollare (RC78, RC88):

Sulla pietra ollare non è necessario usare olio o grassi (eccezione: solo prima del primo uso). Montare la pietra con la superficie liscia verso l'alto. Durante il primo uso la carne o il pesce possono attaccarsi un po' alla pietra. Non staccarli subito. Aspettare un po' affinché i pori della carne si chiudano e girarli senza problemi.



Durante l'utilizzo pulire le piastre con un panno umido per evitare che le spezie e il sugo si imprimano.

2. Raclette con i tegamini

Secondo i gusti e la propria fantasia si possono riempire i tegamini con pezzettini di carne, pesce, frutti di mare, verdure o frutta e gratinarli con il formaggio. Come formaggio è adatto il cosiddetto formaggio-raclette, però si può usare anche altri tipi di formaggio con un contenuto di grasso superiore al 45%.

3. Raclette originale

Per la raclette originale si usano fette di formaggio di ca. ½ cm di spessore che si fanno fondere nel tegamino sotto la griglia. Togliere il formaggio fuso con una spatolina di legno e servire con patate al cartoccio, pane o toast. Quantità consigliata per persona: 200 – 250 g più contorni.

4. Raclette remoto

Il punto centrale del parti al raclette è il formaggio. Prevedete ca. 200-250 g di formaggio e patate per ogni persona ed inoltre alcuni contorni. Ponete nella padellina un fettina di formaggio di 112 cm di spessore, adattata appositamente alle dimensioni della padellina. Introducete il tutto sotto il grill. Non appena il formaggio si è squagliato ed ha formato una crema estraetelo con l'aiuto di una spatola di legno e servite in aggiunta, ad esempio, patate in foglio, baguette o toast.

Alcuni avvisi per la grigliata

Nell'interesse della Vostra salute

- Consumare la carne macinata subito.
- Separare il pollame cotto dal pollame crudo. Non mangiare pollame crudo e fare attenzione ad una cottura completa.
- Non cuocere la carne salmistrata o le salsicce a temperature molto elevate.
- Non lasciare bruciare generi alimentari amidacei (p. es. pane, patate).

Coretto smaltimento:

Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensì dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.


Servizio clienti:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med apparatet eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Apparatet må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Apparatet må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før apparatet benyttes første gang. Lad apparatet være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra apparatet i de første minutter.



- **Pas på! Kabinettet meget varme. Risiko for forbrændinger.** Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv. Benyt vedlagte håndtag til at trække risten og bakken ud af ovnen med. Vær særligt forsigtig, når der er væske i bakken. Risiko for forbrændinger.
- Vær forsigtig, når du bruger en forlængerledning, at børn ikke trækker på det eller falde over det opstår.
- Når enheden ikke er under opsyn, ikke er samlet sammen, bygget fra hinanden eller rengøres, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Arbejdspladsen: Vigtigt: Apparatet må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillpladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Rengøring

- Træk stikket ud af stikkontakten, inden du gør grillen ren.
- Grillen skal gøres ren hurtigst muligt efter brugen. Det er blot vigtigt, at grillpladen er kølet tilstrækkeligt af. Det er nemmest at gøre grillen ren, mens den endnu er lidt varm. Grillpladen tages ud af grillen ved at løfte den op med en hånd nedefra, hvorefter det er nemt at trække den ud.

Grundapparatet

Benyt en fugtig klud til at gøre grillen ren med. Dyp aldrig grillen i vand. Sørg også for, at der ikke løber vand ind i grillen. Se sikkerhedsinstruktionerne.

Gourmetpanderne

Gourmetpanderne kan om fornødent stilles i blød i vand, der er tilsat lidt opvaskemiddel.

Slip let-grillpladen

Grillpladen kan også gøres ren i opvaskevand.

Gourmet-stenpladen

Grillstenen kan blødes op i varmt vand (uden opvaskemiddel). Derefter gøres den ren med rent, varmt vand og, hvis det er nødvendigt, med en rengøringssvamp. Benyt ingen vaske-, opvaske- eller skuremidler, fordi de kan ændre stenens naturlige egenskaber.

Grillstenen udvider sig en smule under opvarmningen. Det kan medføre, at der dannes små synlige revner i overfladen. De har imidlertid ingen indflydelse på stenens funktion.

Det er også grunden til, at der ikke ydes garanti på stenen.

Arbejdsplads

Vigtigt: Stil apparatet aldrig på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på et jævnt, stabilt og temperaturbestandigt underlag. Vær altid opmærksom på, at der ikke befinder sig antændbare genstande i nærheden.

Sikkerhedsanvisninger ved brugen af apparatet

- Tilslut apparatet kun stikkontakter med preltråd. Disse bør være sikret gennem en fejlstrøm-beskyttelseskontakt.
- Anvend apparatet kun i samlet tilstand.
- Anvend grillplade aldrig udenfor apparatet.
- Lad apparatet aldrig stå i det fri ved brug.

- Fedt og grillmad kan sprøjte og dryppe. Stil apparatet derfor ikke direkte på sarte overflader som f.eks. polerede bordplader, parketgulv eller gulvtæppe.
- Anbring tilslutningsledningen sådan, at en ubevidst berøring eller trækken under driften er udelukket.
- Inden apparatet fjernes fra ståpladsen, træk stikket du af stikkontakten og lad apparatet afkøle helt. Bær aldrig apparatet i varm tilstand.
- Efter brug og inden hver rengøring trækkes stikkontakten.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Forvarmning af grillen

Stil temperaturknappen på det højeste trin (max). Grillfladen skal være varmet op, inden der lægges grillmad på den. Den overfladebehandlede grillplade skal varmes op i ca. 10 minutter, mens gourmet-stenpladen skal varmes op i ca. 15 minutter.

Stil temperaturknappen på den ønskede varmeholdelse:

- Indstil en høj temperatur til grillning af madvarer, som skal grilles i kort tid, og som skal være røde eller lyserøde i midten.
- Vælg en lavere indstilling, hvis madvarerne, som skal grilles, skal være gennemstegte.
- En middelhøj indstilling er ideel til overbagning og raclettering.
- Kød, som skal grilles, skal forinden tørres af med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.

Anvendelsesformål og praktiske tips

En raclettegrill er ideel til kombinerede retter. Grillen kan benyttes til at tilberede raclette i de små pander, samtidig med at man griller på grillpladen. I denne brugsanvisning hjælper Steba med nogle generelle tips til at arrangere en hyggelig raclettegrill-aften. I alle moderne kokebøger og i mange ugeblade kan man gå på opdagelse efter andre spændende ideer. Husk, at der ikke må fyldes for meget i de små gourmet-pander, fordi de ellers ikke passer ind i mellemrummet mellem grillens over- og underdel.

Pladerne kan belægges med følgende former for grillmad:

Stenpladen:	Kød, fisk, grøntsager, skaldyr
Den rillede plade:	Kød, fjerkræ, spid, grøntsager

Pandeopbevaring

Brugte varme pander kan sættes ind på pandebakken nederst. Dette er medvirkende til at intet brænder fast og letter dermed rengøringen.



1. Grillning på grillpladen

Der skal påregnes ca. 200 – 250 g rå fødevarer pr. person til en grillaften. Grillpladen kan benyttes til grillning af kød, fx oksebøffer, hakkebøffer mv., fisk og mange andre lækre retter. Retterne serveres med forskelligt tilbehør som fx saucer, dip osv.

Hvor stærkt retterne skal gennemsteges afhænger af kødets eller fiskens art, af hvor lang tid det tager at gennemstege dem, og af råvarernes udgangstemperatur og størrelse. Hvis nogen ikke ønsker at spise grillmad, der kun er halvt gennemstegt, er det en god ide ikke at skære den i for tykke skiver.

Spørgsmålet om, hvor lang tid kødet eller fisken skal grilles, afhænger af folks personlige smag. Det vigtigste er, at grillmaden bliver vendt fra tid til anden.

Efter grillningen kan kødet eller fisken saltes eller suppleres med en sauce. Vent med at salte kødet eller fisken til efter grillningen, fordi saltet trækker saft ud af det.

Slip let-grillpladen (RC68, RC88):

Denne grillplade er coatet (overtrukket med et beskyttelseslag), så der ikke så hurtigt brænder noget fast på den. Den kan både benyttes til at grille kød og grøntsager med. Benyt ingen skarpe eller spidse metalgenstande som fx gaffler og knive til at vende grillmaden med, fordi det kan ødelægge overfladen.

Stenpladen (RC78, RC88):

På stenpladen er det ikke nødvendigt at benytte olie eller fedtstof under grillningen. Det betyder, at kødet, fisken og de andre ingredienser bevarer deres naturlige smag. Den eneste undtagelse er første gang, stenpladen benyttes.

Gourmet-stenpladen skal altid monteres i grillen med den glatte overflade opad.

Første gang grillpladen benyttes, kan kødet eller fisken brænde fast til grillstenen. Spis ikke kød eller fisk fra grillen, før de giver slip uden at hænge fast.

Grillstenen er særligt velegnet til naturlig grillning af alle former for saftigt kød, frugt og grøntsager.

Generelt

Pladernes overflader skal en gang imellem tørres af med en fugtig klud for at undgå, at krydderierne og kødsaften brænder sig fast i dem.

2. Raclette med gourmet-minipanderne

Der kan helt efter smag og fantasi fyldes med små stykker kød, pølse, frugt og grøntsager i de små pander, som bagefter dækkes til med ost og opvarmes under grillen, til osten er smeltet. Der kan benyttes alle ingredienser, som egner sig til at blive overbagt med ost, blot de skæres i små stykker. Det anbefales at benytte en såkaldt raclette-ost, men man kan også forsøge med andre slags. Det vigtigste er, at osten ikke er på over 45 %.

3. »Au gratin« bagt med ost ovenpå

Ved hjælp af raclette-grillen kan man overtrække alle retter, som er tilberedt på grillen, med en velmagende skorpe af gratineret ost. Det gøres ved simpelt hen at strø revet ost, eventuelt blandet med rasp, over retterne eller ved at lægge ost i skiver ovenpå. Derefter stilles gourmetpanderne ind under grillen. På den nederste plade bliver gourmetpanderne opvarmet ovenfra ved hjælp af strålevarme som i en grill. Osten smelter først og bliver derefter mørk. Stop gratineringen, så snart osten er blevet sprød og gylden.

4. Oprindelig raclette

Her er osten det centrale element i raclette-festen. Der skal beregnes mellem 200 og 250 ost og kartofler pr. person, hvortil kommer de forskellige slags tilbehør. Læg først ½ cm tyk skive ost, der passer til pandens form, i panden og skub panden ind under grillen. Når osten er smeltet, skal den tages ud med en træspatel, hvorefter den kan spises sammen med fx pille- eller foliekartofler, flute eller ristet brød.

Nogle instruktioner til at grille

- **Af hensyn til dit helbred**
- Hakket kød skal behandles omgående
- Adskil stegt fjerkræ fra råt kød. Aldrig spis råt kød, og grill altid indtil det er færdig-grillet
- Saltet kød og pølser skal ikke grilles for meget.
- Stivelsesholdige fødevarer (f.eks. brød, kartofler) må ikke grilles for mørkt.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen skal pakkes ind til transport.

Ufrankererede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Поздравляем ...

... с приобретением Вашей новой гриль-ракетницы. 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 электропитания, 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 ракета.
- Перед жаркой обязательно обсушите мясо полотенцем.

Возможности использования/ Практические советы

Эта гриль-ракетница представляет собой идеальный комбинированный прибор: Вы можете готовить ракет в порционных сковородках и жарить на пластинах для гриля. В данном руководстве по эксплуатации мы приведем общие рекомендации для уютного вечера за ракетом 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 уберезет 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 нарежьте 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 $\frac{1}{2}$ 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 жариться 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 garantispflichtig 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.

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