

4 Personen - Guss - RC 34

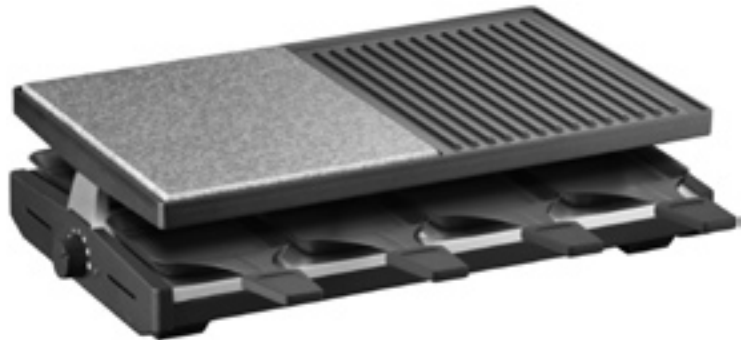
4 Personen - Stein - RC 44



8 Personen - Guss - RC 38

8 Personen - Stein - RC 48

8 Personen - Stein-Guss - RC 58



Raclettegrill

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 8

Mode d'emploi 12

Gebruiksaanwijzing 16

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren!

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen! Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Falls Sie eine Kabeltrommel benutzen rollen Sie diese komplett ab, achten Sie darauf dass diese für 10 Ampere ausgelegt ist.
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für die Benutzung durch solche Personen, die die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung nicht aufweisen; es sei denn, ihnen wird eine entsprechende Überwachung oder Anweisung zum Betrieb des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, im Fehlerfall oder bei Reinigung.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Vorsicht: Lebensmittel können spritzen und die Aufstellfläche beschädigen.

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. 30 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 Pfannen 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

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 (RC34, RC38, RC58):

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

Steinplatte (RC44, RC48, RC58):

- 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 Pfannen 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-Pfanne 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 Gratiniere, 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,

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!

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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 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.

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Keep the instruction for use in a safe place!

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.



Attention! Housing and glass get hot, Risk of burns! Don't place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

Put into operation of the appliances

Important! Heat up the appliance for about 10 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

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 (RC34, RC38, RC58):

This is designed as a reversible plate. You can grill dishes beautifully using the ribbed surface. By simply turning the grill plate over you have a facility for preparing crepes etc. on the smooth side.

Stone plate (RC44, RC48, RC58):

- 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.

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 surface, 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, but is also perfectly suitable for a dish-washing machine.

Gourmet stone plate:

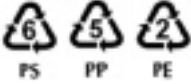
Soak the grill stone in hot water (with no additives!) for some time, and then clean it with clear, warm water and if necessary a cleaning sponge. Do not use any washing-up liquid or abrasive as these could affect the properties of the stone.

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.

Disposal:

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.

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.

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
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Rangez soigneusement la présente mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.



Attention!

L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent 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.

Mise en service

Important! Préchauffer le four environ 10 min.

1. Grillades sur la plaque du grill

Dans vos préparations, prévoyez environ 200 à 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 relevés.

- 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 à cuire et de son épaisseur. Si vous ne voulez pas manger des grillades à 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:

Cette surface de cuisson à la conception d'une plaque retournable. Sur la surface striée, vous pouvez préparer d'excellentes grillades. Il vous suffit de retourner la plaque pour pouvoir préparer des crêpes ou d'autres choses semblables sur la surface lisse.

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 à 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, à 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 râpé, éventuellement mélangé avec de la chapelure, ou bien posez, dessus le fromage en tranches. Placez les poillons Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poillon 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 dès qu'une croûte jaune dorée se forme.

4. La raclette originelle

Ici, c'est le fromage qui est la vedette de la soirée Raclette. Prévoyez environ 200 à 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 poillon 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.

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 à ce que de l'eau ne coule pas dans l'appareil. Tenez également compte des indications concernant la sécurité.

Poillons Gourmet:

Faites tremper si nécessaire les poillons Gourmet quelque temps dans de l'eau à 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, mais elle résiste aussi au lave-vaisselle.

Plaque en pierre Gourmet:

Faites tremper la pierre à cuire quelque temps dans de l'eau chaude (sans adjuvants); puis nettoyez-la à 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 \neq 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 \neq son bon fonctionnement. C'est la raison pour laquelle la pierre \neq cuire est exclue de la garantie!

Evacuation correcte de ce produit :

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'UE, 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
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 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.

Dit apparaat is een huishoudelijk apparaat en het is niet bestemd voor commercieel gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.



Waarschuwing!

De buhuizing en de glazen deur 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).

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 toeberaid. 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 (RC34, RC38, RC58):

Deze grillplaat kunt u omdraaien. Op de geribbelde oppervlakte kunt u voortreffelijk grillen. Door de grillplaat eenvoudig om te draaien kunt u op de gladde oppervlakte crêpes en dergelijke toeberaiden.

Stenen plaat (RC44, RC48, RC58):

- 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 toeberaid met een kostelijke korst van gratineerde kaas overtrekken. Strooi eenvoudig fijngezeven kaas, eventueel met broodkruimels vermengt, overde spijzen of leg er hem in schijven op. Zet de gourmetpan oder 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 spatel 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!

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 gereinigd en bovendien in de afwasmachine gezet 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.

Afgifte van verpakking en oud apparaat



Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de duitse gebruiksaanwijzing.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beantragt wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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