



Raclettegrill RC 60 Twin

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 8

Mode d'emploi 13

Gebbruiksaanwijzing 19


Istruzioni per l'uso 24

Руководство по эксплуатации 28

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.

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 da-

- raus 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

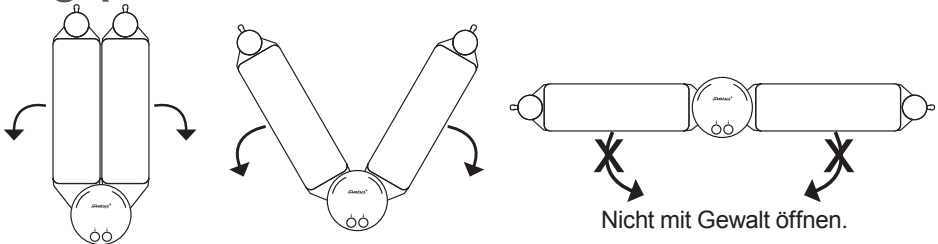
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät baldmöglichst nach Gebrauch, aber lassen Sie die Grillfläche ausreichend abkühlen. Die Reinigung ist am leichtesten, solange das Gerät noch etwas warm ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes 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.
- Weichen Sie die Gourmet-Pfännchen bei Bedarf einige Zeit in Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- Die Grillplatte läßt sich ebenso in Spüllauge reinigen.

Gerät vorheizen

Gerät einschalten. Jede Grillplatte kann einzeln eingeschaltet werden. Die Grillfläche muß vor dem Belegen ca. 5 Min aufgeheizt werden.

- Verwenden Sie nur mit einem Tuch trockengetupftes Fleisch.

Entsprechend der Tischform kann das Gerät angepasst werden:



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. Nicht auf der Grillplatte schneiden.

1. Grillen auf der Grillplatte

Antihafbeschichtete Grillplatte:

- 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.

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.

Allgemeines

- Um Qualmen und Einbrennen von zu viel Fett und Lebensmittlrückständen zu vermeiden, sollte die Grillplatte immer wieder abgewischt werden.
- Da die Grillfläche heiß ist, sollte man 3-4 Blatt Küchenrolle knüllen und mit einer Grillzange die Grillfläche abwischen.
- 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 Gratinieren, 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,

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 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 of 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 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.

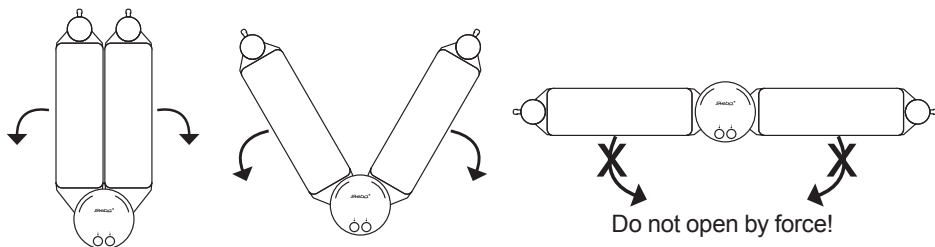
Cleaning

- 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 surface, lift it up from underneath with one hand. Then you can take it out without any difficulty.
- 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.
- Soak the gourmet pans in water with a little washing-up liquid for a while to soften if necessary.
- 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.

Put the appliances into operation

Important! Heat up the appliance for about 5 min. Every plate can be used separately.

According to the form of the table, the device can be customized:



1. Grilling on the grilling plate

No-stick grilling plate:

You can grill dishes beautifully using the ribbed surface.

To avoid smoking and burning in of excessive fat or food residues, the grill plate should be wiped off repeatedly.

As the grill plate can be very hot, use ca 3-4pcs of scrunched paper towels and wipe off the grill area with a grill tong.

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.

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.

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.

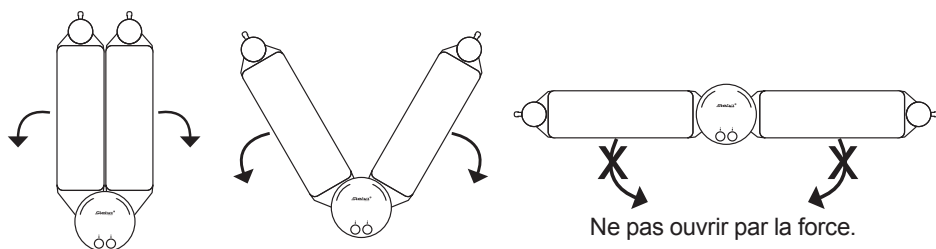
Nettoyage

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

Mise en service

Important! Préchauffer le four environ 5 min. Les 2 plaques peuvent être utiliser particulièrement.

Selon la forme de la table, l'appareil peut-être personnalisé :



1. Grillades sur la plaque du grill

Plaque antiadhésive:

Cette surface de cuisson 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.

Pour éviter que de la fumée épaisse ne se répande et que trop de graisse et des résidus de denrées alimentaires ne brûlent, il est conseillé d'essuyer la plaque de cuisson de temps en temps.

Étant donné que la surface de cuisson est très chaude, il est conseillé de froisser 3 ou 4 feuilles d'essuie-tout et d'essuyer la surface de cuisson avec une pince à grillades.

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 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.

2. Raclette avec les Poillons Gourmet

Selon votre goût et votre fantaisie, vous pouvez remplir les poillons 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 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 rapé, éventuellement mélangé avec de la chapelure, ou bien posez, dessus le fromage en tranches. Placez le poche Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poche 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 - 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.

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

Mise au rebut



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD,
PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner 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 onder-richt 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!



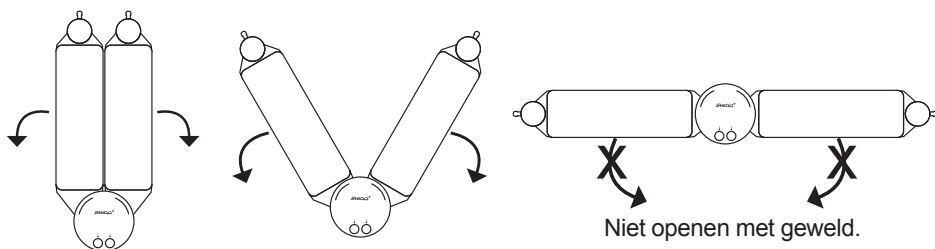
Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een

- 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.
- 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.
- Week de gourmetpannetjes, als dit nodig is, enige tijd in water in waaraan u wat spoelmiddel hebt toegevoegd.
- De grillplaat kan ook in zeepsop gereinigd en bovendien in de afwasmachine gezet worden.

Volgens de tabel vormen de unit kan worden aangepast:



1. Grillen op de grillplaat

Anti-aanbaklaag grillplaat:

Op de geribbelde oppervlakte kunt u voortreffelijk grillen.

Om het walmen en inbranden van teveel vet en levensmiddelresten te vermijden, dient de grillplaat altijd opnieuw afgeveegd te worden.

Omdat het grilloppervlak heet is, dient men 3-4 bladen keukenrol te verfrommelen en met een grilltang het grilloppervlak schoon te vegen.

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 grilleren 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 grilleren spijzen af en toe om.
- Daarna kunt u het vlees of de vis zouten of een saus erover heen gieten. Niet vóór het grilleren zouten want daardoor wordt er aan de te grilleren spijzen sap onttrokken.

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 gourmetkaassoorten 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 gegratineerde kaas overtrekken. Strooi eenvoudig fijngezeven 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 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!

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 gedeponneerd 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.

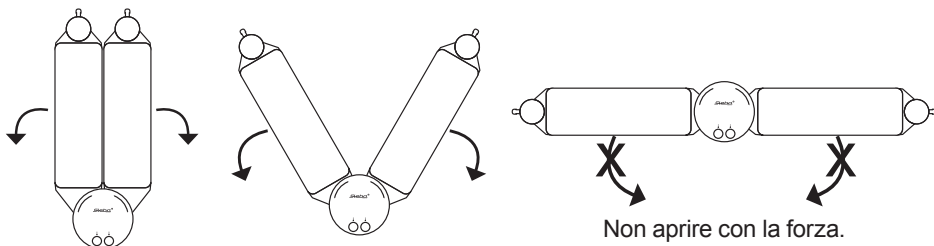
Pulizia:

- 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.
- Usare un panno umido per pulirlo. Non immergere nell'acqua.
- Se occorre, mettere i tegamini a bagno con un po' di detersivo.
- Pulire in acqua calda con detersivo. Non usare pagliette.
- 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.

Preriscaldare l'apparecchio:

Prima dell'utilizzo le piastre vanno preriscaldate, la piastra rivestita per 5 minuti.

Secondo la tabella formare l'unità può essere personalizzato:



Consigli:

Con l'apparecchio si può preparare la raclette nei tegamini e fare la grigliata sulle piastre. Per evitare che il grasso in eccesso e i residui di cibo brucino e restino attaccati, la piastra del grill deve essere pulita ripetutamente.

Dato che la piastra del grill è molto calda, si consiglia di ripiegare 3-4 fogli di carta da cucina e di pulire la piastra utilizzando una pinza per barbecue.

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.

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.

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).

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).

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

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

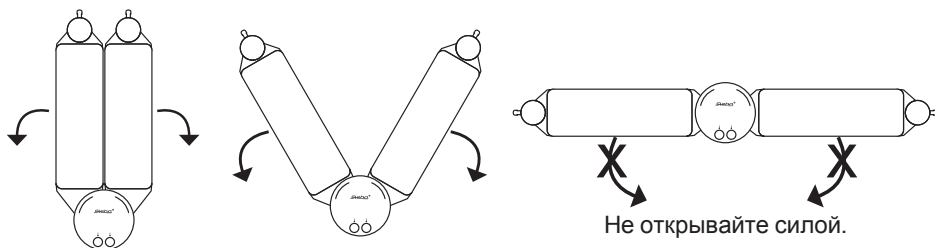
ремонте может возникнуть серьезная опасность для пользователя.

- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование не по назначению.

Чистка

- Перед чисткой прибора всегда вынимайте штекер из розетки.
- Прибор следует чистить как можно скорее после использования, но после того, как жарочная поверхность достаточно остынет. Легче всего чистить, пока прибор еще теплый.
- Для чистки используйте влажную салфетку. Никогда не погружайте прибор в воду. Следите за тем, чтобы внутрь прибора не проникала вода. Также соблюдайте указания по безопасности.
- При необходимости на некоторое время замочите порционные сковородки в воде с добавлением моющего средства.
- Жарочную пластину с антипригарным покрытием также можно мыть в раковине.

По данным таблицы образуют блок может быть изменен:



Предварительно разогрейте прибор

Включите прибор. Установите терморегулятор на максимум. Жарочную поверхность следует разогревать в течение примерно 5 минут, прежде чем выкладывать на нее продукты.

Возможности использования / Практические советы

Эта гриль-ракетница представляет собой идеальный комбинированный прибор: Вы можете готовить раклет в порционных сковородках и жарить на пластине 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. Не режьте продукты на жарочной пластине.

1. Жарка на пластине для гриля

При подготовке рассчитывайте примерно по 200-250 г ингредиентов на человека. На жарочной пластине 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.

- 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.

Жарочная пластина с антипригарным покрытием:

- Эта жарочная поверхность имеет специальное покрытие для легкой чистки. На этой пластине можно жарить мясо и овощи. Для переворачивания продуктов не используйте острые металлические предметы, такие как вилки и ножи, это может привести к повреждению покрытия.

Общая информация

- Для предотвращения появления дыма и пригорания жира и остатков пищи жарочную пластину следует регулярно протирать.
- Так как пластина горячая, следует свернуть вместе 3-4 бумажных кухонных полотенца и протереть жарочную поверхность с помощью щипцов для гриля.
- Чтобы приправы и сок из продуктов не пригорали, поверхность пластин в процессе жарки время от времени следует протирать влажной тряпкой.

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 ракет, но можно использовать и другие сорта сыра жирностью более 45%.

3. Запекание гратенов с сыром

С помощью ракетницы 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 ракет

Здесь гвоздем ракет-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)

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

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, Gewaltausübung 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