



Раклетница

RC 108

Руководство пользователя

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- Горячая поверхность! Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы.
- Подключайте и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Запрещается использовать упаковочные материалы в качестве игрушек для детей. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления!
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора, кроме нагревательного элемента и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус прибора и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и устанавливайте его на расстоянии как минимум 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм². Кабель всегда должен быть размотан.
- Если используется удлинитель с несколькими гнездами на 16А, он не должен обладать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- Всегда подставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.
- После использования следует выключить прибор и отключить его от сети питания.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Очищайте прибор сразу же после использования, но сначала дайте поверхности гриля достаточно остыть. Легче всего чистить прибор, пока он еще достаточно теплый.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.

Основной прибор:

- Для очистки используйте влажную ткань. Следите за тем, чтобы внутрь прибора не попала вода. Соблюдайте также инструкции по технике безопасности.

Сковороды:

- При необходимости замочите сковороды для размягчения в воде с небольшим количеством моющего средства на некоторое время.

Пластина для гриля с антипригарным покрытием:

- Пластину для гриля с антипригарным покрытием следует промывать в воде с использованием моющего средства.

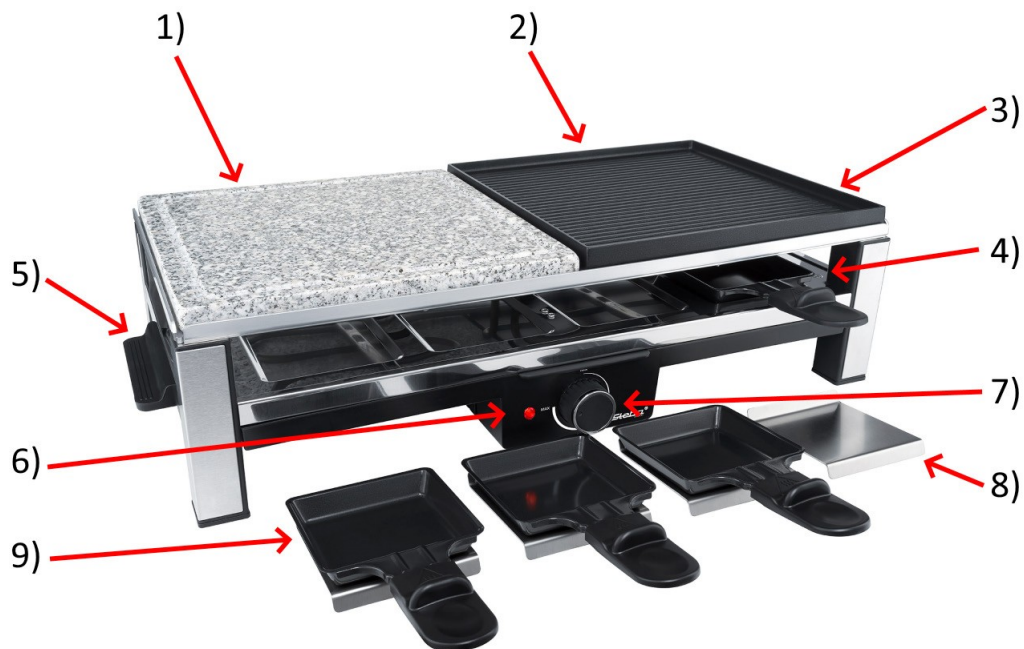
Камень для гриля:

- Замочите камень для гриля в горячей воде (без добавок!) на некоторое время, а затем очистите его чистой теплой водой и, при необходимости, чистящей губкой. Не используйте моющее средство или абразивные средства, так как они могут повлиять на свойства камня.
- Камень для гриля расширяется при нагревании. Это может привести к появлению на его поверхности небольших видимых трещин, это является нормальным и не влияет на работу прибора. По этой причине на камень не распространяется гарантия.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.



1 – Камень для гриля

2 – Пластина для гриля с антипригарным покрытием, поворотная

3 – Нагревательный элемент

4 – Место для сковородок

5 – Ручка

6 – Световой индикатор температуры

7 – Термостат

8 – Лоток для сковородок

9 – Сковородки с антипригарным покрытием

Начало работы

- Поместите поворотную пластину для гриля на прибор.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Поверните термостат в положение МАКС (MAX). Пластина для гриля требует предварительного нагрева перед помещением на нее продуктов. Время предварительного нагрева составляет примерно 10 минут. Термостат показывает время.
- Установите термостат на нужное значение мощности:
 - Высокая мощность используется для средней степени прожарки и приготовления почти прожаренного мяса
 - Низкая мощность используется для полностью прожаренного мяса
 - Средняя мощность используется для приготовления гратена
- Не помещайте пустые сковородки на горячую пластину для гриля или на уровень для приготовления раглетт во избежание повреждения поверхности.

Лоток для сковородок

Использованные горячие сковороды можно поместить в лоток для сковородок. Это поможет предотвратить их пригорание и облегчит очистку.

Использование/Практические советы

Данный прибор представляет собой идеальную комбинацию: Вы можете готовить раклетт как в сковородках, так и на пластинах для гриля. В настоящем руководстве мы хотели бы дать Вам несколько общих советов, как провести уютный вечер за приготовлением раклетт. Еще больше рецептов Вы сможете найти в кулинарных книгах и журналах. При использовании сковородок следите за тем, чтобы не переполнять их, в таком случае они не будут правильно помещаться в прибор. Также не режьте ничего на пластинах для гриля.

На пластины для гриля рекомендуется помещать следующие продукты:

- Камень: мясо, рыба, овощи, ракообразные
- Ребристая поверхность: мясо, колбаса, шпик, овощи
- Плоская поверхность: блинчики, жареные яйца и т.д.

Важное замечание

Масла холодного отжима, такие как оливковое, не следует использовать с данным прибором, поскольку они не подходят для приготовления с высокими температурами.

Из-за высокой температуры гриля (до 250°C) на горячей поверхности гриля скапливаются остатки масла, соков, трав и т.д., в результате чего антипригарный эффект снижается. Эти остатки трудно или невозможно удалить с поверхности гриля.

Поэтому используйте только термостойкие масла!

1. Приготовление на решетке для гриля

Планируя вечер, рассчитывайте порции из расчета примерно 200-250 г продуктов на человека.

На гриле можно приготовить мясо (например, стейк или фарш), рыбу и множество других вкусных блюд. К ним подходит большое количество гарниров, соусов и заправок.

- Насколько хорошо прожаренными должны быть блюда, зависит от вида мяса или рыбы, продолжительности приготовления, начальной температуры и толщины куска. Если Вы предпочитаете не слишком непрожаренные стейки, не нарежьте их слишком толсто.
- Время, в течение которого Вы будете готовить мясо или рыбу, зависит от Ваших личных вкусовых предпочтений. Время от времени переворачивайте мясо или рыбу.
- Солить мясо или рыбу следует ближе к концу приготовления, также Вы можете добавить к ним соус. Не мясо продукт перед жаркой, так как это вытягивает из него сок.

Антипригарная пластина для гриля:

- Данная поверхность гриля имеет покрытие для легкой очистки. На этой поверхности можно готовить мясо и овощи барбекю. Не используйте острые металлические предметы, такие как вилки или ножи, для переворачивания пищи, поскольку покрытие может быть повреждено.

Каменная пластина:

- На камень не следует наносить масло или жир (за исключением масла, которое вы наносите перед первым использованием камня), поэтому при приготовлении на нем сохранится максимально естественный вкус мяса, рыбы и других ингредиентов.
- Всегда используйте сковороды гладкой поверхностью вверх.
- При первом использовании прибора возможно, что мясо или рыба могут слегка подгореть. Не переворачивайте мясо или рыбу до тех пор, пока они не станут легко отделяться от поверхности.
- Камень для гриля особенно подходит для приготовления всех видов мяса, фруктов и овощей.

2. Приготовление раклетт в сковородках

Вы можете поместить в сковородки любые ингредиенты, нарезанные на мелкие кусочки, покрыть сыром и нагревать под грилем до тех пор, пока сыр не расплавится. Для запекания с сыром подходит все, что только можно придумать, например, мясо, порезанное на мелкие кусочки, птица, рыба, морепродукты, колбаса, фрукты и овощи. В продаже имеются специальные сыры для приготовления раклетт, но Вы можете попробовать использовать и любые другие сорта, если содержание жира в них превышает 45%.



Устанавливайте сковородки только в соответствующее углубление! Никогда не задвигайте сковородки дальше, иначе ручки могут расплавиться.

3. Приготовления гратена с сыром

Вы можете использовать данный прибор для того, чтобы покрыть приготовленные на гриле блюда вкусной сырной корочкой гратен. Просто посыпьте блюдо тертым сыром, возможно, смешанным с карамелью, или положите его сверху на блюдо в виде ломтиков, и поставьте сковородки под гриль. Сковородки будут нагреваться сверху теплом, как под грилем. Сыр сперва расплавится, а затем потемнеет. Как только сыр станет золотисто-коричневого цвета, вынимайте сковородки.

4. Старинный способ приготовления сырного раклетт

В центре данного блюда находится сыр. Примерный расход –от 200 до 250 г сыра и картофеля на человека, а также гарнир. Положите на сковородку ломтик сыра толщиной около 5 мм (3/8 дюйма), отрезанный по размеру, и задвиньте его, не снимая с гриля. Когда сыр расплавится в кремообразную массу, выньте сковороду, извлеките сыр с помощью маленькой деревянной

лопаточки и выложите его на отварной или запеченный в фольге картофель, французский хлеб или тосты.

Правильная утилизация прибора



■ Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

STEBА Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,
Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: <http://www.steba.com>