

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


Istruzioni per l'uso 22


Brugsanvisning 26

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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! 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!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!

- 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.
-  **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 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,

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
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 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

- 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!
-  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 plaything. 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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- 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 intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
-  **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):

You can grill dishes beautifully using the ribbed surface.

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 do 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.

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

- 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.
-  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.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée.
- 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 ± 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.

Plaque antiadhésive:

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

Plaque en pierre:

- Sur la pierre, vous n'avez pas besoin d'huile ou de matière grasse, ainsi la viande, le poisson et les ingrédients conservent leur bon goût naturel (exception: lors de la première utilisation).
- Mettez toujours la plaque de cuisson Gourmet en place avec la surface lisse vers le haut

- Lors de la première utilisation de l'appareil, la viande ou le poisson peut attacher légèrement. Il est conseillé de ne pas retourner l'aliment avant qu'il ne se détache facilement
- La pierre 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 poilons Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poilon 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 orginelle

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 poilon 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.

Poïlons Gourmet:

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

Plaque antiadhésive du grill:

Vous pouvez nettoyer la plaque du grill également dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, mais elle résiste aussi au lave-vaisselle.

Plaque en pierre Gourmet:

Faites tremper la pierre ≠ cuire quelque temps dans de l'eau chaude (sans adjuvants); puis nettoyez-la ≠ 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 ≠ cuire se dilate pendant le chauffage. Il peut se former de ce fait de petites craquelures visibles sur la surface, mais qui ne nuisent pas ≠ son bon fonctionnement. C'est la raison pour laquelle la pierre ≠ cuire est exclue de la garantie!

Evacuation correcte de ce produit:



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

Service Après-Vente:

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

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


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

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

Algemeen

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

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!
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat en met de verpakking 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 het apparaat en tot de aansluitleiding gehouden te worden.

- Het apparaat mag niet met een schakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- 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):

Op de geribbelde oppervlakte kunt u voortreffelijk grillen.

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 fijngevreven 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.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:

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


Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

L'apparecchio è adatto per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare con accuratezza!

Avvisi di sicurezza:

- Collegare e usare l'apparecchio solo secondo le indicazioni riportate sulla targhetta-tipo dell'apparecchio.
- Utilizzarlo solo, se cavo e apparecchio non presentano danni. Controllare sempre prima dell'uso. Se verrà usato un tamburo per cavi, srotolarlo completamente e stare attenti che il cavo sia adatto per 10 ampère.
- Tenere lontano dalla portata di bambini! Pericolo di scottature!
-  L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o 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!
- Dopo l'utilizzo o in caso d'inconvenienti durante l'utilizzo sfilare la spina dalla presa.

- Non tirare il cavo, ne piegarlo o incastrarlo.
- Tenere il cavo lontano da oggetti caldi.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante l'utilizzo.
- Non depositare l'apparecchio all'aperto o in uno spazio umido.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non usare l'apparecchio dopo un guasto, p. es. se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in un altro modo.
- Nel caso di utilizzo improprio o non corrispondente al manuale d'uso il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati.
- Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio così come il ricambio del cavo danneggiato vanno eseguiti solo dalla ditta produttrice o da un suo servizio di assistenza.
- L'apparecchio durante l'uso diventa molto caldo, trasportarlo solo dopo il raffreddamento.
- Prima del primo uso: Pulire con cura tutte le parti – eccetto le fasce riscaldanti – e asciugarle. Riscaldare l'apparecchio per ca. 15 minuti.
- Non usare l'apparecchio con un timer o un altro sistema a distanza.
- **Attenzione!** Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di scottature! Disporre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Osservare che ad una distanza minima di 70 cm non si trovino oggetti infiammabili (p. es. tende).



Attenzione!

Durante l'utilizzo spruzzi di grasso possono danneggiare le superfici circostanti.

Preriscaldare l'apparecchio:

Regolare la temperatura al massimo. Prima dell'utilizzo le piastre vanno preriscaldate, la piastra rivestita per 10 minuti, la pietra ollare per ca. 30 min.

Regolare con la manopola la temperatura desiderata:

Una temperatura alta per una carne al sangue

Una temperatura bassa per una carne ben cotta

Una temperatura media per gratinare o fare la raclette

Utilizzare solo carne non condita.

Consigli:

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

Usare le piastre con i seguenti generi alimentari:

Pietra ollare: carne – pesce – verdura – crostacei

Piastra rivestita: carne – pollo – spiedini – verdura

1. Grigliare sulla piastra in ghisa

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

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

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

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

Piastra in ghisa antiaderente (RC58)

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

Pietra ollare (RC58)

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

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

2. Raclette con i tegamini

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

3. Raclette originale

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

Pulizia:

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

Apparecchio:

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

Tegamini:

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

Piastra in ghisa antiaderente:

Pulire in acqua calda con detersivo. Non usare pagliette.

Pietra ollare:

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

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

Coretto smaltimento:

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


Servizio clienti:

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

Generelt

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

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Maskinen må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene maskinen, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af maskinen og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med maskinen eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Maskinen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).

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



Pas på! Kabinettet og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændinger.

Arbejdspladsen

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

Forvarmning af grillen

Stil temperaturknappen på det højeste trin (max). Grillfladen skal være varmet op, inden der lægges grillmad på den. Den overfladebehandlede grillplade skal varmes op i ca. 10 minutter, mens gourmet-stenpladen skal varmes op i ca. 30 minutter.

Stil temperaturknappen på den ønskede varmeydelse:

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

Anvendelsesformål og praktiske tips

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

Pladerne kan belægges med følgende former for grillmad:

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

1. Grillning på grillpladen

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

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

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

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

Slip let-grillpladen til RC34, RC38 og RC58

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

Stenpladen til RC44, RC48 og RC58

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

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

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

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

Generelt

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

2. Raclette med gourmet-minipanderne

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

3. »Au gratin« bagt med ost ovenpå

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

4. Oprindelig raclette

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

Rengøring

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

Grundapparatet

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

Gourmetpanderne

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

Slip let-grillpladen

Grillpladen kan også gøres ren i opvaskevand.

Gourmet-stenpladen

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

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

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

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.

Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:

PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland

Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19

E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18