



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



Раклетница RC 18

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.
- Подключите 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.
- Для того, 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. 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 во влажных помещениях.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**



- **Опасность для жизни!** В случае, если прибор упал в воду, сперва отключите его от сети, а затем вытащите его из воды. Прекратите использование прибора и доставьте его в сервисный центр для диагностики.
- 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.
- Не следует помещать в прибор бумагу, картон, пластик и т.д.
- 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 и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устраниить запах новизны.



- **Внимание! Прибор сильно нагревается! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его доступные части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм<sup>2</sup>.
- В случае, если используется многоканальный удлинитель 16F, прошедший испытания GS, его нельзя подключать к розетке с 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.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.
- Отключайте прибор от сети сразу после использования.

## Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Очищайте прибор как можно скорее после каждого использования. Однако перед очисткой поверхности для гриля, ей следует сперва дать остыть. Очистка прибора будет легче, если очищать его, пока он еще теплый.
- Не используйте для очистки прибора агрессивные или абразивные чистящие средства.

### Базовый блок:

- Используйте для его очистки влажную ткань. Убедитесь, что внутри прибора не осталось влаги. Соблюдайте инструкции по безопасности.

### Сковородки:

- Замочите их в воде с небольшим количеством моющего средства для того, чтобы размягчить загрязнения.

### Поверхность для гриля с антипригарным покрытием:

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

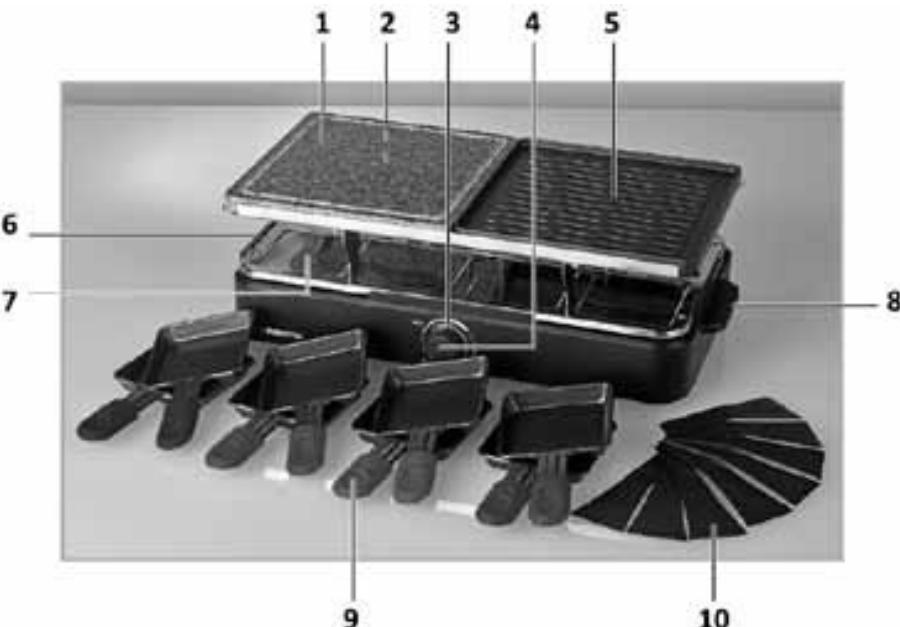
### Каменная поверхность:

- Замочите ее на некоторое время в горячей воде (без использования моющих средств и иных добавок!), а затем очистите ее чистой теплой водой, при необходимости используя губку для посуды. Не используйте моющие средства или абразивные вещества, поскольку они могут повлиять на свойства камня.
- Камень при нагревании расширяется, что может привести к появлению на его поверхности небольших видимых трещин, которые, однако, не повлияют на работу прибора. По этой причине на каменную поверхность не распространяется гарантия.

## Рабочее место

### Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). 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) Каменная панель
- 2) Нагревательный элемент (под поверхностью для гриля)
- 3) Световой индикатор температуры
- 4) Регулятор температуры
- 5) Поверхность для гриля с антипригарным покрытием, поворотная
- 6) Ручка
- 7) Пространство для сковородок
- 8) Ручка
- 9) Сковородки с антипригарным покрытием
- 10) Лопатки

## Ввод в эксплуатацию

- Установите поверхность для гриля и каменную поверхность на прибор.
- Подключите прибор к сети, после чего загорится синий световой индикатор.

## Предварительный нагрев прибора

- Установите регулятор температуры в положение Макс (MAX). Перед тем, как положить продукты на поверхность для гриля, ее следует предварительно нагреть. Время предварительного нагрева составляет около 30 минут.
- По достижению нужной температуры световой индикатор погаснет и снова загорится, когда прибор начнет нагреваться. Термостат работает.
- Установите регулятор температуры на желаемую мощность нагрева:
  - высокий уровень нагрева предназначен для приготовления мяса средней или слабой прожарки;
  - слабый уровень нагрева предназначен для приготовления мяса прожарки well-done;
  - средний уровень нагрева предназначен для запекания.

## Практические советы

Данный прибор представляет собой идеальную комбинацию – вы можете готовить раклетт, используя сковородки, а также можете жарить продукты на гриле.

В настоящем руководстве мы хотели бы дать Вам несколько общих советов, как организовать уютный домашний вечер за приготовлением Ваших любимых блюд на гриле и сковородках. В кулинарных книгах и журналах представлено большое количество рецептов, которые Вы можете использовать.

При использовании сковородок, следите за тем, чтобы не переполнять их, в противном случае Вы не сможете правильно установить сковородки в прибор.

Не режьте никакие продукты непосредственно на поверхности для гриля.

На поверхностях прибора Вы можете готовить следующие продукты:

- Каменная поверхность: мясо, рыба, овощи, ракообразные.
- Ребристая поверхность (гриль): мясо, колбасы, овощи.
- Плоская поверхность: блины, жареные яйца и т. д.

## Важные замечания

Масла холодного отжима, такие как оливковое масло, не следует использовать при работе с прибором, поскольку такие масла не предназначены для использования при высоких температурах.

Из-за высокой температуры нагрева гриля (до 250°C) на его поверхности скапливаются остатки масла, соков, трав и т. д., вследствие чего снижается антипригарный эффект покрытия. Такие остатки трудно или невозможно удалить с пластины для гриля.

Используйте при работе с прибором только **термостойкие** масла!

### 1. Приготовление на поверхности для гриля

Планируя ужин, рассчитывайте примерно 200–250 граммов продукта на человека. На поверхности для гриля можно приготовить мясо (например, стейк или фарш), рыбу, а также другие вкусные блюда. К ним Вы сможете приготовить большое количество гарниров и соусов.

- Насколько хорошо будет приготовлено то или иное блюдо, зависит от свойств мяса или рыбы, продолжительности приготовления, начальной температуры и толщины куска;
- Время приготовления продукта зависит от Вашего личного вкуса. Во время приготовления периодически переворачивайте куски;
- Солите рыбу или мясо в конце приготовления либо добавить соус. Не солите продукты перед приготовлением на гриле, поскольку это сделает Ваше блюдо менее сочным.

### Антипригарное покрытие поверхности для гриля:

Поверхность гриля для облегчения очистки оснащена антипригарным покрытием. На этой поверхности рекомендуется жарить мясо или овощи. Не используйте острые металлические предметы, такие как вилки или ножи, для переворачивания продуктов, поскольку это может повредить покрытие.

### Каменная поверхность:

- При приготовлении на каменной поверхности не следует использовать масло или жир, благодаря чему сохраняется естественный вкус мяса, рыбы и других продуктов. Каплю масла следует нанести на каменную поверхность только перед первым использованием.
- Всегда используйте каменную поверхность гладкой стороной вверх.
- При первом включении прибора существует вероятность того, что мясо или рыба могут прилипнуть (слегка пригореть). Не переворачивайте мясо или рыбу до тех пор, пока их не станет легко отделить от поверхности.

- Каменная поверхность особенно подходит для приготовления всех видов мяса, фруктов и овощей.

## 2. Приготовление в сковородах для раклетт

Вы можете наполнять сковородки всевозможными мелконарезанными ингредиентами – готовьте в них все, что Вам нравится – затем, посыпьте их сыром и нагревайте под грилем до тех пор, пока сыр не расплавится.

Для запекания в сковородках под сыром подходит все, что Вы захотите, например, нарезанные мелкими кусочками мясо, птица, рыба, фрукты, колбасы или овощи. В продаже можно найти специальные сыры для приготовления раклетт, но Вы можете попробовать использовать и другие сорта сыра при условии, что содержание жира в них превышает 45%.



**Устанавливайте сковородки только в соответствующие углубления!** Никогда не проталкивайте сковородки дальше, в противном случае их ручки могут расплавиться.

## 3. Приготовление запеканки с сырной корочкой

Вы можете использовать раклетницу для того, чтобы приготовить блюда с хрустящей сырной корочкой. Просто посыпьте блюдо тертым сыром, возможно, смешанным с тмином, или выложите сыр на блюдо кусочками сверху и поместите сковородку под гриль.

Сковородка будет нагреваться. Сыр сначала расплавится, а затем потемнеет. Вынимайте сковородку, как только сыр приобретет золотисто-коричневый цвет.

## 4. Старинный рецепт сырного раклетт

Устройте сырную вечеринку!

Рассчитывайте на одну порцию от 200 до 250 граммов сыра и картофеля или иного гарнира. Поместите ломтик сыра толщиной около 5 мм в сковородку, обрежьте по размеру сковородки и установите сковородку под гриль. Как только сыр растает до кремообразной массы, достаньте сковородку, вытащите расплавленный сыр с помощью небольшой деревянной лопатки и вылейте 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.

## **Сервис и ремонт**

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

### **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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>