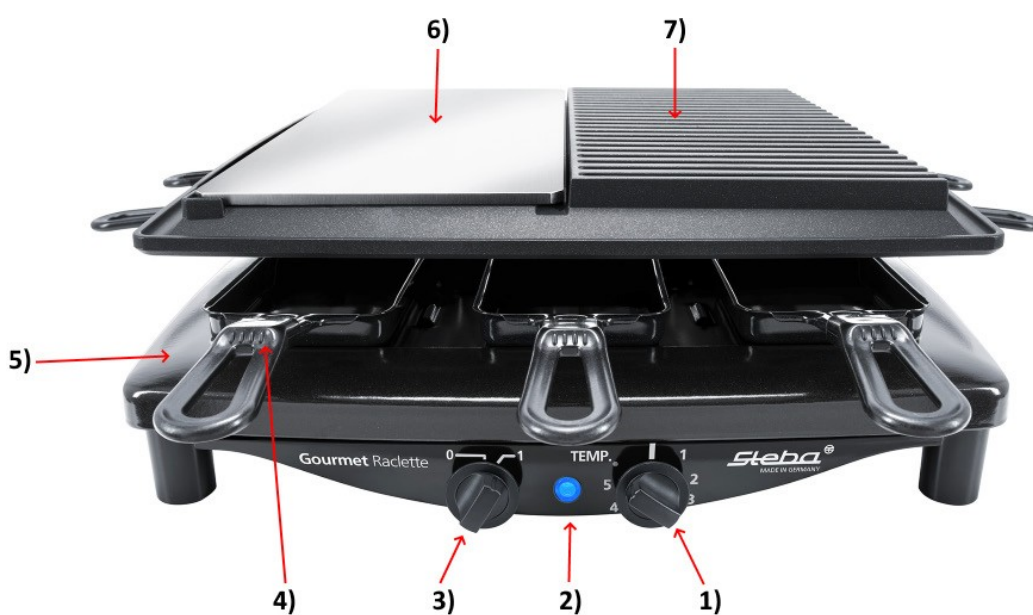
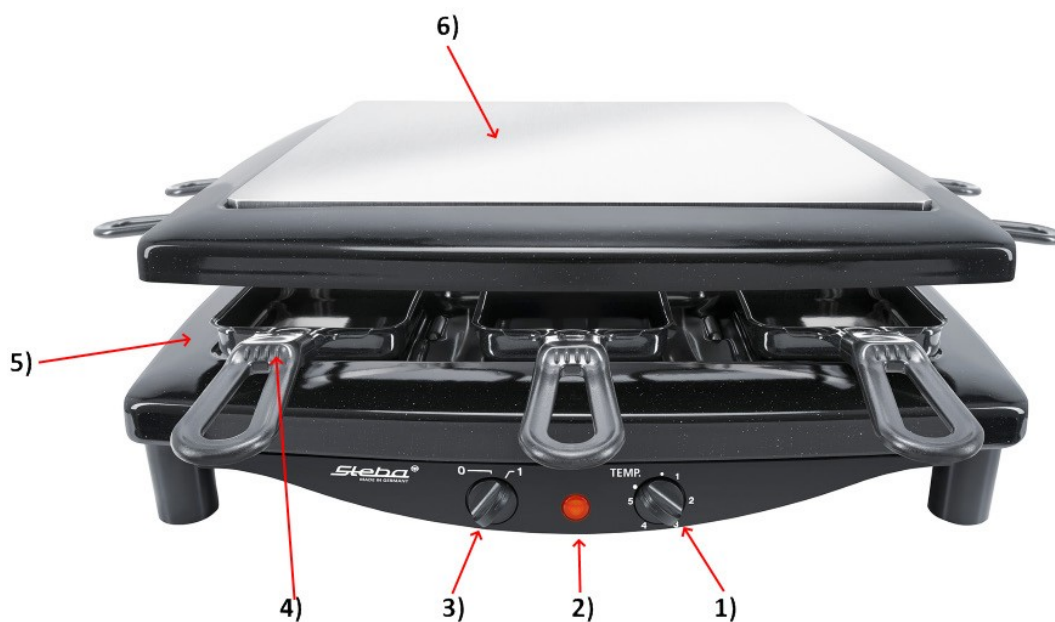




Premium Raclette RC 7



Premium Raclette RC 8



1. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (On/Off)
2. Световой индикатор
3. Регулятор температуры
4. Сковородки
5. Отсек для сковородок
6. Пластина для гриля из нержавеющей стали
7. Антипригарная пластина для гриля

Общие положения

Данный прибор предназначен только для личного использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его в безопасном месте. В случае, если прибор будет передан третьему лицу обязательно следует передать с ним и настоящее руководство. Используйте прибор только таким образом, как это описано в настоящем руководстве по эксплуатации, обращая особое внимание на информацию по безопасности. Мы не несем ответственности за повреждения или несчастные случаи, причиной которых стало невыполнение инструкций по эксплуатации. Удалите с прибора всю упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Чистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- Горячая поверхность!
- Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы.
- Подключайте прибор и используйте его в соответствии со спецификациями, указанными на заводской табличке.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте прибор и кабель питания перед каждым использованием.
- Не подключайте вилку прибора к розетке мокрыми руками.
- Подключайте вилку питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Отключая прибор от сети питания, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Выключайте прибор после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните прибор за кабель питания. Не допускайте того, чтобы кабель питания прибора перевешивался через острые края и не перегибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания прибора подальше от источников тепла.



- Дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными и ментальными способностями или с недостатком опыта/знаний могут пользоваться прибором при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают, исходящие от него опасности. Детям запрещается использовать упаковочные материалы в качестве игрушки. Чистку и обслуживание прибора детям разрешается осуществлять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.

- Держите кабель питания прибора вдали от детей.
- Детям запрещается играть с прибором или упаковочными материалами (например, пластиковыми пакетами).
- Данный прибор не пригоден для использования с внешним с таймером или системами дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажном месте.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Если прибор получил неисправность, например, упал или был поврежден иным способом, следует немедленно прекратить его использование
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора иным образом, чем это описано в настоящем руководстве, или вследствие неправильного обращения с прибором.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замену поврежденного кабеля питания, должен выполняться только квалифицированной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Прибор нагревается во время работы. Перемещение прибора разрешено только в охлажденном виде.
- Используйте устройство только таким образом, как это описано в настоящем руководстве.
- Запрещается помещать в прибор какие-либо материалы, например, бумагу, картон, пластик и т. д.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных сферах, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
 - для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
 - в отелях типа Bed&Breakfast.
- **Перед первым использованием прибора:** произведите тщательную очистку всех деталей прибора, кроме нагревательных элементов, и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут для того, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус прибора и стекло сильно нагреваются. Опасность ожога!** Не устанавливайте прибор на чувствительные к нагреву поверхности (например, на окрашенную мебель) и соблюдайте безопасное расстояние не менее минимум 70 см до горючих материалов.
- Если используется удлинительный кабель, он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм². Кабель всегда следует полностью разматывать.

- Если используется многополюсный удлинитель на 16А, прошедший испытания GS, он не должен иметь мощность более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, кабель питания прибора проложен таким образом, что дети не могут потянуть за него и споткнуться о него.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он находится без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора для того, чтобы избежать образования бактерий и плесени. Чрезмерное скопление грязи может повредить прибор и нарушить его работу.
- После использования выключите прибор и выньте вилку из розетки.

Чистка



- **Внимание!** Перед чисткой прибора вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- После использования прибора как можно скорее произведите его чистку, но сперва дайте остыть поверхностям прибора. Слегка теплый прибор наилучшим образом поддается очистке.
- Не используйте для чистки прибора агрессивные или абразивные чистящие средства.

Базовый блок прибора:

- Для его очистки используйте влажную ткань. Убедитесь, что вода не попадает внутрь прибора. При очистке прибора соблюдайте инструкции по технике безопасности.

Сковородки:

- Замочите сковородки в воде с небольшим количеством средства для мытья посуды, чтобы смягчить загрязнения.

Антипригарная пластина для гриля (для модели RC8):

- Антипригарную пластину для гриля рекомендуется мыть водой со средством для мытья посуды.

Пластина для гриля из нержавеющей стали:

- Замочите пластину для гриля из нержавеющей стали в воде со средством для мытья посуды. Губкой удалите остатки пищи. Пластина для гриля из нержавеющей стали разрешается мыть в посудомоечной машине.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности (например, горячие плиты) или рядом с ними. Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности.

Не размещайте рядом с прибором легковоспламеняемые предметы. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотронуться до него и чтобы прибор не мог упасть при прикосновении.

Начало работы

- Установите на прибор пластину для гриля.
- Подключите прибор к сети питания.
- Установите регулятор температуры в положение МАКС (MAX). Перед тем, как положить продукты на поверхность для гриля, ее следует предварительно нагреть. Время предварительного нагрева составляет примерно 10 минут. Термостат начнет работать.
- Установите регулятор температуры на желаемую мощность нагрева:
 - Высокий уровень нагрева - для приготовления мяса средней прожарки или почти прожаренного мяса;
 - Низкий уровень нагрева - для приготовления хорошо прожаренного мяса;
 - Средний уровень нагрева - для приготовления блюд с корочкой.
- Не ставьте пустые сковородки на горячую пластину для гриля или на уровень для приготовления раклетт, чтобы не повредить покрытие прибора.

Практические советы

Используя данный прибор, Вы можете приготовить блюда на гриле, а также раклетт, блюда в маленьких сковородках.

В данном руководстве мы хотели бы дать Вам несколько общих советов по созданию уютного вечера с приготовлением раклетт и блюд на гриле. Также Вы сможете найти большое количество рецептов в современных кулинарных книгах и журналах.

При использовании сковородок следите за тем, чтобы не переполнять их, в противном случае Вы не сможете правильно установить их в прибор. Не режьте ничего на пластинах для гриля.

Вы можете поместить на пластины следующие продукты:

- Ребристая пластина для гриля с антипригарным покрытием: мясо, колбаса, овощи.
- Ровная пластина для гриля из нержавеющей стали: стейк, блины, яйца и т. д.

Важное замечание

Не следует использовать для приготовления на гриле и в сковородках масла холодного отжима - например, оливковое масло. Такие масла не предназначены для использования при высоких температурах.

Из-за работы при высоких температурах (до 250°C) на поверхности пластин для гриля накапливаются остатки масла, соков, трав и т. д. из-за чего снижается антипригарный эффект. Проблема в том, что такие остатки трудно или невозможно удалить с пластины. Поэтому используйте только термостойкие масла!

1. Приготовление на пластинах для гриля

Планируя вечер, рассчитывайте примерно на размер порции в 200-250 г на человека. На решетке для гриля можно приготовить мясо (например, стейк или фарш), рыбу и другие вкусные блюда. К ним подойдет большое количество гарниров, соусов и заправок.

- Степень прожарки зависит от вида мяса (рыбы), продолжительности приготовления, начальной температуры гриля и толщины куска. Если Вы предпочитаете менее прожаренные блюда, не режьте мясо на тонкие куски.
- Время приготовления мяса (рыбы) зависит от Вашего вкуса. Периодически переворачивайте куски во время приготовления.
- Добавляйте соль или соус к мясу (рыбе) в конце приготовления. Не солите мясо (рыбу) заранее, поскольку это сделает блюдо менее сочным.

Пластина для гриля с антипригарным покрытием (для модели RC8):

- Поверхность гриля имеет антипригарное покрытие для облегчения очистки. На этой поверхности Вы можете жарить мясо и овощи. Не используйте острые металлические предметы, такие как вилки или ножи, для переворачивания продуктов, поскольку это может повредить покрытие прибора. Поэтому возможные остатки пищи, появляющиеся при приготовлении удаляйте только бумажными полотенцами.

Пластина для гриля из нержавеющей стали:

- Данная поверхность для гриля нагревается до очень высоких температур и поэтому идеально подходит для приготовления стейков. Платину из нержавеющей стали можно очистить скребком или лопаткой во время приготовления.

2. Приготовление раклетт на сковородках

Используйте сковородки для приготовления любых ингредиентов по Вашему вкусу. Накройте их сверху сыром и нагревайте их до тех пор, пока сыр не растает.

Для приготовления таким способом подойдут любые продукты, которые Вы захотите запечь под сыром, например нарезанное мелкими кусочками мясо, птица, рыба, морепродукты, колбаса, овощи, фрукты.

В продаже существуют специальные сыры для приготовления раклетт, но Вы можете использовать и другие сорта при условии, что содержание жира в них превышает 45%. Установите сковородки только в соответствующие углубления! Никогда не пытайтесь протолкнуть сковородки дальше, в таком случае их ручки могут расплавиться.

3. Приготовление запеканки с сыром

Вы можете использовать данный прибор для того, запечь продукты, которые Вы приготовили на гриле с ароматной сырной корочкой.

Просто поместите их в сковородки, посыпьте тертым сыром, при желании Вы можете смешать сыр с тмином, или выложите кусочки сыра сверху и поставьте сковородки под гриль.

Сковородка будет нагреваться излучением сверху, как будто она находится под грилем. Сперва сыр расплавится, затем станет темным. Вынимайте сковородки, как только сыр станет золотисто-коричневого цвета.

4.Старинный рецепт приготовления раклетт с сыром

При использовании этого рецепта сыр станет королем вашей вечеринки.

Используйте около 200-250 грамм сыра и картофеля на 1 человека, а также гарниры.

Поместите ломтик сыра толщиной около 5 мм в сковородку, обрежьте его по размеру сковородки и установите сковородку под решетку.

Как только сыр расплавится до кремообразной массы, достаньте сковородку, извлеките сыр с помощью небольшой деревянной лопатки и вылейте его на вареный или запеченный в фольге картофель, французский хлеб или тосты.

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что данный продукт запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для того, чтобы предотвратить нанесение вреда окружающей среде или здоровью человека из-за неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте их ответственно таким образом, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы корректно утилизировать отслуживший прибор, воспользуйтесь специальными пунктами возврата и сбора либо обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Они смогут сдать его на экологически безопасную переработку.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в мусорную корзину.



Подарочная упаковка: Бумагу следует сдать в приема старой бумаги. Пластиковый упаковочный материал и фольгу следует сдать в специальные контейнеры для сбора.

Сервис и ремонт

В случае, если прибор требует ремонта, обратитесь к продавцу или производителю:

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>