

На 4 персоны - Литье - RC 34  
На 4 персоны - Камень - RC 44



На 8 персон	- Литье -	RC 38
На 8 персон	- Камень -	RC 48
На 8 персон	- Камень и литье -	RC 58





## Гриль-ракетница

## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности.

Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода и самого прибора.
- Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием! Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом. При использовании удлинительного кабеля полностью разматывайте его, провод должен быть рассчитан на 10 ампер.
- Не подпускайте к прибору детей. Опасность получения ожога!  
 Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием: следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 15 минут.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
-  **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!**

- В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой.
- Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).
- Осторожно: брызги от продуктов могут повредить поверхность, на которой установлен прибор.

## Предварительно разогрейте прибор

Включите прибор. Установите терморегулятор на максимум. Жарочную поверхность следует разогревать каждый раз, прежде чем выкладывать на нее продукты: пластину с антипригарным покрытием в течение примерно 10 минут, каменную пластину в течение примерно 30 минут.

Установите терморегулятор на желаемый уровень температуры:

- Высокий уровень для быстрой, слабой прожарки (мясо внутри будет розового или красного цвета).
- Более низкий уровень, если продукт должен хорошо прожариться.
- Средний уровень идеально подходит для запекания и приготовления ракета.
- Перед жаркой обязательно обсушите мясо полотенцем.

## Возможности использования / Практические советы

Эта гриль-раклетница представляет собой идеальный комбинированный прибор: вы можете готовить ракет в порционных сковородках и жарить на пластине для гриля. В данном руководстве по эксплуатации мы приведем общие рекомендации для уютного вечера за ракетом и грилем. Современные поваренные книги и специализированные журналы подарят вам множество других идей. При использовании порционных сковородок не кладите в них слишком много продуктов, иначе они могут не поместиться в прибор.

На пластинах можно готовить следующие продукты:

Каменная пластина: мясо - рыба - овощи - ракообразные

Рифленая пластина: мясо - курица - шашлыки - овощи

### 1. Жарка на пластине для гриля

При подготовке рассчитывайте примерно по 200-250 г ингредиентов на человека. На жарочной пластине можно готовить мясо (например, стейки, рубленое мясо и т.д.), рыбу и многие другие вкусные блюда. Такие блюда подаются с различными гарнирами, соусами и дипами.

- Степень прожарки блюд зависит от вида мяса или рыбы, времени приготовления, исходной температуры продуктов и их толщины. Если вы не хотите, чтобы продукты прожаривались только на половину, не нарежьте их слишком толсто.
- Время приготовления мяса и рыбы зависит от ваших индивидуальных предпочтений. Время от времени переворачивайте продукты.
- В конце приготовления мясо или рыбу можно посолить или полить соусом. Не солите продукты перед жаркой, из продуктов будет выходить сок.

### **Жарочная пластина с антипригарным покрытием (RC34, RC38, RC58):**

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

### **Каменная жарочная пластина (RC44, RC48, RC58):**

- Для приготовления на каменной пластине не требуется растительное масло или жир, поэтому сохраняется естественный вкус мяса, рыбы и остальных продуктов (исключение: перед первым использованием).
- Всегда устанавливайте каменную пластину гладкой стороной вверх.
- При первом использовании мясо или рыба могут немного приставать к жарочной пластине. Не переворачивайте продукт, пока он не будет отходить легко.
- Каменная жарочная пластина особенно хорошо подходит для натуральной обжарки всех видов сочного мяса, фруктов и овощей.

### **Общая информация**

- Чтобы приправы и сок из продуктов не пригорали, поверхность пластин в процессе жарки время от времени следует протирать влажной тряпкой.

## **2. Раклетница с порционными сковородками**

В соответствии со своими пожеланиями и фантазией, наполните порционные сковородки мелко нарезанными ингредиентами, накройте сыром и нагревайте под жарочной пластиной, пока сыр не растает. Для этого подойдет все, что можно запекать с сыром, например, маленькие ломтики порезанного мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, колбасок, фруктов и овощей. Из сыров особенно хорошо подойдет сыр раклет, но можно использовать и другие сорта сыра жирностью более 45%.

## **3. Запекание гратенов с сыром**

С помощью раклетницы блюда, приготовленные на гриле, можно покрыть аппетитной корочкой из гратированного сыра. Просто посыпьте блюдо тертым сыром (можно перемешать сыр с хлебными крошками) или положите ломтики сыра сверху. Поставьте порционную сковородку под жарочную пластину. На нижнем уровне сковородка будет нагреваться излучаемым сверху жаром, как на гриле. Сначала сыр начинает плавиться, потом темнеет. Закончите гратирование, когда сыр станет хрустящим и золотистым.

## 4. Классический раклет

Здесь главным на раклет-вечеринке станет сыр. При подготовке рассчитывайте по 200-250 г сыра и картофеля на человека, плюс различные добавки. Положите в порционную сковородку обрезанный по величине ломтик сыра толщиной 1/2 см и поставьте ее под жарочную пластину. Когда сыр расплавится до кремовой консистенции, выньте его с помощью деревянной лопатки, подавайте с картофелем, запеченным в мундире или фольге, багетом или тостами.

### Чистка

- Перед чисткой прибора всегда вынимайте штекер из розетки.
- Прибор следует чистить как можно скорее после использования, но после того, как жарочная поверхность достаточно остынет. Легче всего чистить, пока прибор еще теплый. Чтобы снять жарочную пластину, немного приподнимите ее рукой снизу. Тогда ее можно будет легко вынуть.

### Прибор:

Для чистки используйте влажную салфетку. Никогда не погружайте прибор в воду. Следите за тем, чтобы внутрь прибора не проникала вода. Также соблюдайте указания по безопасности.

### Порционные сковородки:

При необходимости на некоторое время замочите порционные сковородки в воде с добавлением моющего средства.

### Жарочная пластина с антипригарным покрытием:

Жарочную пластину также можно мыть в раковине.

### Каменная жарочная пластина:

Замочите каменную пластину на некоторое время в горячей воде (без добавления каких-либо средств!): После этого помойте ее чистой теплой водой, при необходимости, с помощью губки для мытья. Не используйте моющие средства, ополаскиватели или абразивные чистящие средства, так как они могут негативно повлиять на природные свойства камня.

При нагревании каменная жарочная пластина расширяется. При этом могут появляться небольшие, видимые на поверхности трещины, которые не влияют на исправную работу прибора. В этой связи гарантия не распространяется на каменную жарочную пластину!

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



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

### Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

### Упаковка прибора:

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



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

## Сервисный центр:

Если прибору все же понадобится сервисное обслуживание, обратитесь, пожалуйста, по нижеуказанному адресу. В гарантийном случае мы организуем транспортировку прибора. Прибор должен иметь пригодную для транспортировки упаковку.

### Посылки с наложенным платежом не принимаются!

ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко КГ  
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия  
Тел.: 0 95 43 / 449-17 / -18                      Факс: 0 95 43 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)                      Интернет-сайт: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

# Гарантийные условия

Действительны на территории Федеративной республики Германия

Данный прибор предназначен только для бытового использования. О повреждениях прибора, возникших при надлежащем использовании в результате заводского брака, следует сообщить незамедлительно после обнаружения и в течение гарантийного срока после поставки конечному потребителю, мы устраним их в соответствии с нижеприведенными условиями:

Гарантийные обязательства не распространяются на незначительные отклонения от заявленных свойств, не влияющие на стоимость и пригодность прибора к использованию, а также на ущерб, возникший из-за ненормальных условий окружающей среды. Гарантия не распространяется на нанесенные при эксплуатации повреждения покрытия, лака или стекла. Устранение признанных гарантийными дефектов производится путем замены неисправных деталей на исправные.

Приборы, для которых с учетом данных гарантийных условий предоставляется услуга по устранению недостатков, следует отправлять нам в упакованном и чистом состоянии, с указанием неисправности и кассовым чеком. Замененные детали переходят в нашу собственность. Гарантийные права не передаются и погасают при ненадлежащем использовании или использовании не по назначению, при ремонте или вмешательстве третьих лиц; независимо от того, возник ли ущерб в связи с таким использованием или вмешательством. Гарантийные работы не приводят к продлению гарантийного срока или началу нового гарантийного срока. Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается одновременно с гарантийным сроком на весь прибор.

В случае невозможности устранения дефекта либо отказа от устранения или неприемлемой задержки устранения с нашей стороны, по желанию конечного потребителя в течение установленного законом гарантийного срока со дня покупки/доставки осуществляется доставка бесплатной замены, либо возврат суммы ущерба, либо возврат всей стоимости покупки с изъятием прибора.

Прочие права требования, в том числе, на возмещение ущерба, нанесенного за пределами прибора, исключены.

Возможны ошибки и технические изменения

## ШТЕБА Электрогерэте ГмбХ энд Ко КГ

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф  
Elektro@steba.com  
**www.steba.com**

Центральный офис:	Тел.: 09543-449-0 Факс: 09543-449-19
Отдел продаж:	Тел.: 09543-449-17 Факс: 09543-449-18

Арт. № 480-13067  
Состояние на 10/2010