

Steba

der Grillspezialist

GERMANY

Steba raclette sütő

RC 20

**Használati útmutató
és jótállási jegy**

CE

Az Európai Unióban forgalomba hozza:
STEBA GmbH & Co KG
Pointstr.2.
D-96129 Strullendorf

Magyarországon forgalomba hozza:
BonAir BG Kft.
1174 Budapest
Lőrinci út 24.

Biztonsági előírások

Mielőtt a készüléket először használatba venné lényeges, hogy figyelmesen elolvassa ezt a használati utasítást.

- *A készüléket csatlakoztassa a készülék típus tábláján feltüntetett feszültségű váltóáramú hálózathoz.*
- Mielőtt a készüléket tisztítani kezdené teljesen ki kell kapcsolni és a hálózati csatlakozást is meg kell szüntetni.
- Soha ne a kábel meghúzásával húzza ki a konnektordugót a konnektorból.
- **Figyelem** – soha ne fogja meg a grill lapot amíg forró! Ne tisztítsa, amíg nem hűlt le eléggé (ld. Tisztítási utasítások).
- Soha ne tisztítsa az alapkészüléket folyó víz alatt, és természetesen ne merítse vízbe.
- Soha ne hagyja a készüléket ellenőrzés nélkül felmelegítés közben, és legyen különösen óvatos gyerekek jelenlétében.
- **Figyelem** – soha ne engedje, hogy a kábel a készülék forró részeivel érintkezzen.
- A készüléket mindig csak a megfelelően kijelölt és kialakított konnektorba csatlakoztassa. Ha Ön hosszabbító kábelt alkalmaz, annak legalább 10 amperesnek kell lennie. Forduljon szakemberhez, ha kétségei vannak.
- Időnként ellenőrizze a kábelt, hogy az esetleges sérülések jeleit észrevegye. Ha bármit észlel forduljon szakemberhez, hogy azonnal cserélje ki a kábelt.
- Amennyibe már nem használja tovább a készüléket húzza ki a konnektordugót a konnektorból.
- **Figyelem** – amikor szaftos húst grillez és/vagy nagy mennyiségű zsiradékot használ ügyeljen a zsír fröcskölésére. Grillezés előtt a kolbászokat meg kell szurkálni, mert fennáll az égési sérülés veszélye.
- Soha ne vágjon húst, vagy más élelmiszert a zománcozott grill felületen, mert az megsérülhet.
- *Ha bármilyen javítás szükséges, beleértve a vezeték kicserélését is, vigye el a készüléket az arra kijelölt szakszervizbe.*

Az elektromos készülék javítását mindig csak szakember végezheti. A javításra tett szakszerűtlen kísérletek komoly veszélyt okozhatnak a készülék használójának.

A készülék helytelen, vagy nem a célnak megfelelő használatából származó kár miatt nem nyújtható be jogos kárigény.
CE A készülék a megfelel következő EU előírásoknak: 1973.02.19-án kelt EEC 73/23 - Alacsony-feszültség előírás – 1989.05.03-án kelt EEC 89/336 (beleértve az EEC 92/31 módosítást) – EMC (Elektromágneses felcserélhetőség) előírás.

Első használat előtti teendők

Mielőtt a grillező használatát elkezdené élvezni....

1. Kérjük tisztítsa le a készülék minden részét mielőtt használatba venné. Az ínyenc kőlap és az alapkészülék nedves ruhával, a zománcozott serpenyők és a grill lap pedig mosogatószerrel tisztítható. Minden tartozékot szárítson meg jól.
2. Amennyiben az Ön készülékének tartozéka az ínyenc kőlap, melyet grillezésre használhat, először vonja be vékonyan étolajjal, hogy megelőzze a letapadást használat közben.

A készülék előmelegítése

Tegye a hőmérséklet szabályzót a maximumra. A grill készüléket teljesen fel kell melegíteni mielőtt bármit behelyezne:

- a tapadásmentes grill lapot kb 10 percig
- az ínyenc kőlapot kb 30 percig.

Állítsa be a hőmérséklet szabályzót:

- a magas beállítással hússzeleteket és hasonló ételeket grillezhet, ha még piros, vagy rózsaszínű belül a hús
- alacsony beállítást használjon, ha az ételt jól át kell sütni
- a közepes beállítás ideális a felülsütéshez és raclette sajt sütéséhez.

Grillezés előtt törölje szárazra a húst egy ruhával.

Gyakorlati javaslatok a használathoz

Önnek egy tökéletes kombinált raclette sütő készüléke van. Készíthet raclette sajtot a serpenyőkben, és grillezhet a grillezőn.

Ezzel az útmutatással szeretnénk Önnek néhány általános tanácsot adni egy kellemes, barátságos raclette-, és grillsütő est eltöltéséhez. Sok ötletet találhat még a korszerű szakácskönyvekben és újságokban. Ha a recept az ingyenc serpenyők használatát kívánja meg, legyen óvatos, ne töltsé őket túlságosan tele, mert nehéz lesz a készülékbe helyezni.

5 választási lehetőség a készülék használatára:

Kő lap	-	bordás lap
Kő lap	-	lapos lap
Bordás lap	-	bordás lap
Bordás lap	-	lapos lap
Lapos lap	-	lapos lap

A következő ételeket helyezheti a lapokra:

Kő lap:

hús - hal - zöldségek

Bordás lap:

hús – kolbász – nyárs – zöldségek

Lapos tál:

Palacsinta – tojás

I. Grillezés a grill lapon

Mikor az estét tervezi, számítson kb. 200-250 g nyersanyagot fejenként. A grill lapon nagy felületen készíthet húst (pl. hátszínszeletet vagy vagdaltat), halat, és bármit az ízletes fogások széles választékából. Sokféle köretet, fűszert és mártást adhat melléjük.

- Az, hogy hogyan legyen jól elkészítve az étel, függ a hús, vagy a hal fajtájától, az elkészítésük időtartamától, a kezdő hőmérséklettől és a vastagságuktól. Ha nem szereti a hússzeletet félig átsülve, ne szeletelje túl vastagra.
- Az Ön egyéni ízlésétől függ mennyi időt szán a hús, vagy a hal sütésére. Időnként forgassa meg a hússzeleteket, vagy a halat
- Végül sózza meg a húst, vagy a halat, vagy fűszerezze meg. Ne sózza grillezés előtt, mert kiszárad.

Tapadásmentes grill lap:

Ezt a lapot megfordíthatóra tervezték. Csodálatosan grillezhet a bordás felületen (5a rajz). A grill lap egyszerű átfordításával a sima felületen könnyedén készíthet, pl. palacsintát, stb.

Kő lap

- Nem szükséges megolajozni, vagy zsírozni a lapot, így a hús, a hal és más hozzávalók természetes aromája megmarad (kivéve, amikor az első használat előtt kell olajjal megkenni a lapot).
- Az ingyenc kőlapot mindig a sima felületével felfelé használja.
- Lehetséges, hogy a hús, vagy a hal a készülék első használatakor „odakap” (kissé odaég). Ne fordítsa meg a húst, vagy a halat, csak akkor, ha már nagyon könnyen leválik a felületről.
- A grill kőlap különösen alkalmas minden fajta szaftos hús, gyümölcs és zöldség **természetes grillezésére**. Azért, hogy a zöldségek és húsok ne égjenek le túlságosan kérjük időnként törölje le a felületet egy nedves ruhával.

2. Raclette fogások elkészítése az ingyenc serpenyőkben

Töltse meg a serpenyőket bármilyen hozzávalóval, ami csak a kedvére való, feddje be sajttal, és süsse a grill alatt, amíg a sajt megolvad. Bármilyen alkalmas, amiről azt gondolja, hogy sajttal átsüthető, például hús apró darabokra vágva, szárnyas, hal, a tenger gyümölcsei, kolbász, gyümölcs, zöldségek. Választhatja a különösen elsőrangú raclette sajtot, de kipróbálhat más fajtákat is, feltéve, hogy a zsírtartalmuk 45% felett van.

3. „Au gratin” átsütés sajttal

Használhatja a raclette grillt arra, hogy a már grillen elkészített ételeket finom reszelt sajt réteggel beborítsa. Egyszerűen szórja rá az ételre a reszelt sajtot, esetleg köménymaggal összekeverve, vagy fektesse a sajtot az étel tetejére szeletekben, és helyezze az ingyenc serpenyőt a grill alá.

Az ingyenc serpenyő főntről melegszik fel a sugárzó hőtől, pont úgy, mint a grill alatt.

A sajt először megolvad, aztán sötét színű lesz. Vegye ki a serpenyőt, amint a sajt ropogóssá és aranybarnává válik.

4. Régi-eredeti raclette sajt sütő módszer

Ebben az esetben a sajt a központi része a raclette partynak. Tervezzen kb. 200-250 g sajtot és krumplit fejenként, és köreteket ugyanígy. Helyezzen egy kb. 5 mm-es vastagságú sajtszeletet a serpenyőbe, vágja megfelelő nagyságúra, és tolja be a grill alá. Amikor a sajt krémes masszává válik, vegye ki a tálkát, szedje ki a sajtot a kis fa szedőkanál segítségével, és öntse a párolt, vagy fóliában sült krumplira, francia-, vagy szendvicskenyérré.

A grill kő kitágul, amikor melegszik. Ez okozhat füstöt, a felületen megjelenhetnek látható repedések, de ezek nem befolyásolják a működést. Ebből az okból kifolyólag a kőlapra nem terjed ki a garancia.

Tisztítás

- Mindig húzza ki a konnektordugót a konnektorból mielőtt elkezdené a készüléket tisztítani.
- Használat után, amint az lehetséges, tisztítsa meg a készüléket, de először hagyja eléggé lehűlni a grill felületet. Könnyebb tisztítani, amíg a készülék még elég meleg.
A grill felületet úgy tudja elmozdítani, hogy alulról egy kézzel felemeli. Így minden nehézség nélkül ki tudja venni

Alapkészülék:

Használjon nedves ruhát a tisztításhoz. Soha ne merítse a készüléket vízbe. Bizonyosodjon meg arról, hogy nem került víz a készülék belsejébe. Tartsa be a biztonsági előírásokat.

Ínyenc serpenyők:

Ha szükséges áztassa az ínyenc tálat egy kevés mosogatószeres vízbe.

Ínyenc kőlap:

Egy kis időre áztassa be a grill kőlapot forró vízbe (ne tegyen bele semmit!), ezután tisztítsa meg tiszta, meleg vízzel, és ha szükséges szivaccsal. Ne használjon mosogató, vagy súrolószert, mert befolyásolhatják a kőlap tulajdonságait.

Környezetvédelmi előírások

Ne dobja el egyszerűen a csomagolást, kövesse az utasításokat:

- A kartonpapír csomagolást beviselheti hasznosításra a helyi papírhulladék gyűjtőhelyre. Ha a következő csomagoló anyagokat használták...
 - A polietilénből (PE) készült műanyag tasakokat beviselheti a helyi PE gyűjtőpontra.
 - A tömítőanyag polistyrolból (PS) készült, és mentes a CFC-től, beviselhető a helyi gyűjtőpontra.
- Kérjük érdeklődjön meg a helyi hatóságnál az Önhöz legközelebb eső hulladék hasznosító címét.

Selejtezés

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi előírások szerint. Az egyéb ártalmatlanítási lehetőségeket tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!

Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz.

Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.