

Steba

der Grillspezialist

GERMANY

Steba raclette sütő

RC 2, RC 3 PLUS, RC 3 PLUS CROM

Használati útmutató
és jótállási jegy



Az Európai Unióban forgalomba hozza:

STEBA GmbH & Co KG

Pointstr.2.

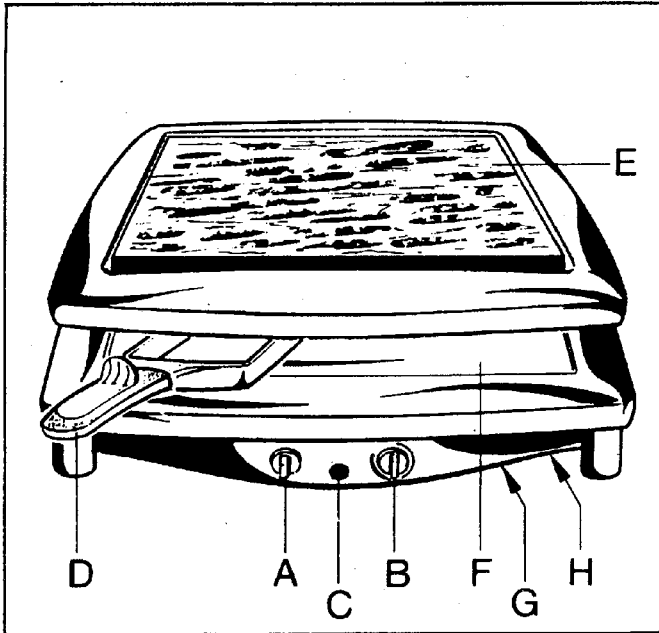
D-96129 Strullendorf

Magyarországon forgalomba hozza:

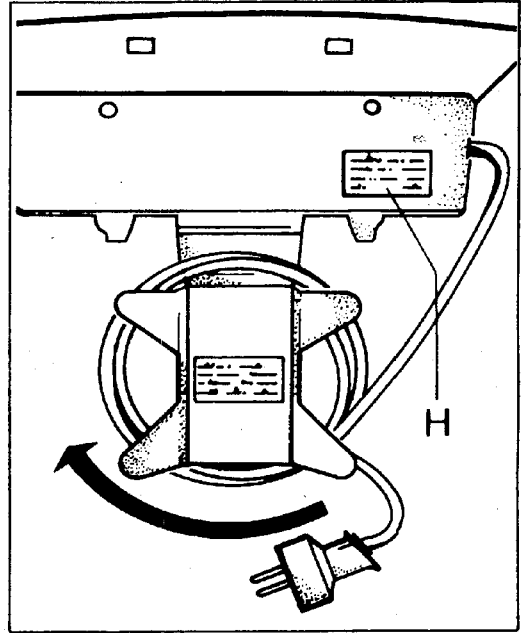
BonAir BG Kft.

1174 Budapest

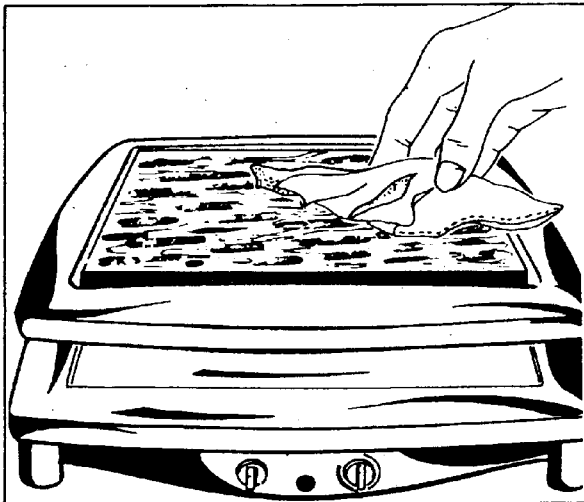
Lőrinci út 24.



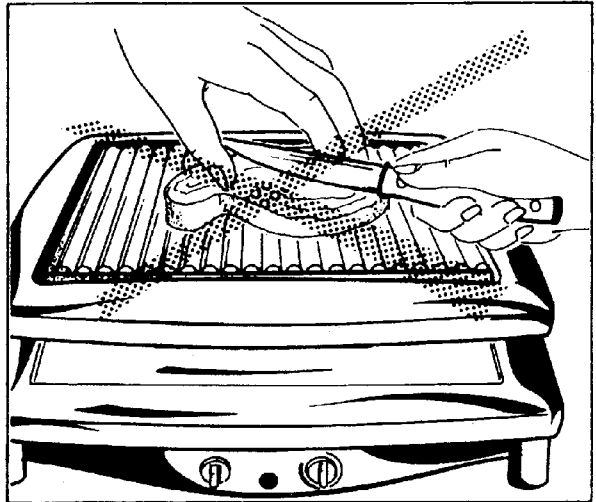
1



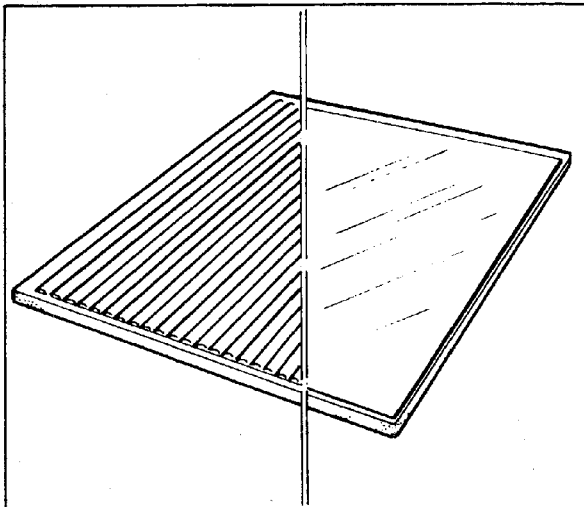
2



3

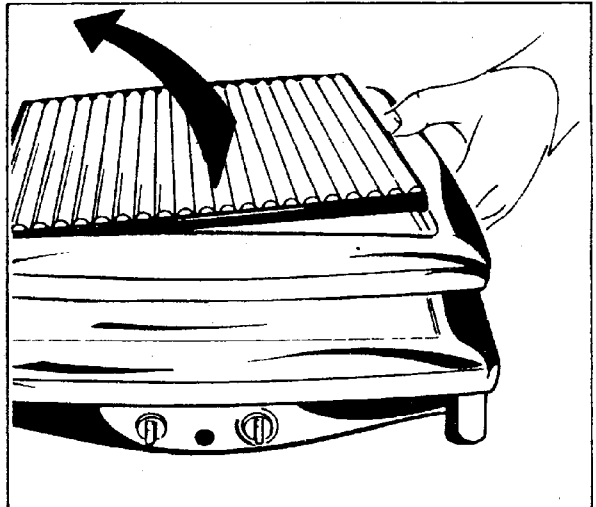


4



5a

5b



6

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.
Használat előtt a vezetékét mindig teljesen tekerje le a kábeltárolóról.
- 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 kapcsolja ki és 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 zománczott 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.

A készülék leírása

Kérjük először ismerkedjen meg új készülékével (1-es és 2-es rajz).

- A = Be/Ki kapcsoló
- B = Hőmérséklet szabályozó
- C = Jelzőlámpa
- D = Ínyenc serpenyők (összesen 8 db)
- E = Grill lap (RC 2: megfordítható öntött lap)
(RC 3: ínyenc kőlap)
- F = Alsó grill felület
- G = Kábel tároló
- H = Adattábla

Első használat előtti teendők

Mielőtt a grillező használatát elkezdené élvezni....

1. Kérjük tisztítsa le a készülék minden részét mielőtt használatba venné. Az ínyenc kőlap (RC3) és az alapkészülék nedves ruhával, a zománczott 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 (RC3), először vonja be vékonyan étolajjal, hogy megelőzze a letapadást használat közben.

A készülék előmelegítése

Kapcsolja be a készüléket a Ki/Be kapcsolóval (1-es rajz A). A grillezőt teljesen fel kell melegíteni, mielőtt bármit behelyeznénk:

- a zománcozott grill lapot (RC 2) kb. 10 percig
- az ínyenc kő lapot (RC 3) kb. 30 percig.

Állítsa be a hőmérséklet szabályzót (1-es rajz B) az igényelt hőmérsékletre:

- a magas beállítással hússzeleteket grillezhet, és ezt alkalmazza, ha még piros, vagy rózsaszínű belül a hús
- alacsony beállítást használjon, ha az ételt jól át kell sütni
- a közepes beállítás ideális az átsütéshez 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 ínyenc serpenyők használatát kívánja meg, legyen óvatos, ne töltsé őket túlságosan tele, mert nehéz lesz a készülékbe helyezni.

I. Grillezés a grill lapon

Mikor az estét tervezi, számíton 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. Ha nedvesség vagy zsír folyik ki a húsból, az a mélyedésekbe folyik és nem fog lecsöpögni az asztalra.

- 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.

Zománcozott grill lap (RC 2):

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 (RC3)

- 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 ínyenc 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**.

2. Raclette fogások elkészítése az ínyenc serpenyőkben

Töltse meg a serpenyőket bármilyen hozzávalóval, ami csak a kedvére való, fedje 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 ínyenc serpenyőt a grill alá.

Az ínyenc serpenyő föntről 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 süítő 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 (6-os rajz).

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.

Zománczott grill lap (RC 2):

A zománczott grill lapot ugyanúgy mosogatószeres vízben el lehet mosogatni, de tökéletesen megfelel a mosogatógép is.

Ínyenc kőlap (RC 3):

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 beviszheti hasznosításra a helyi papírhulladék gyűjtőhelyre.
Ha a következő csomagoló anyagokat használták...
- A polietilénből (PE) készült műanyag tasakokat beviszheti a helyi PE gyűjtőpontra.
- A tömítőanyag polistyrolból (PS) készült, és mentes a CFC-től, beviszhető 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.