



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Steba Raclette Grill RC 4 PLUS](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Bistecchiere e piastre elettriche](#)

 [trovaprezzi.it](#)

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Steba Raclette Grill RC 4 PLUS](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Tostiere e Bistecchiere](#)



**Steba**   
GERMANY



## **Raclettegrill RC 4 plus, RC 4 deluxe, RC 4 deluxe chrom**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	24
Brugsanvisning	32
Руководство по эксплуатации	40
Návod k použití	48
Návod na obsluhu	56



- 1) Ein-/ Ausschalter
- 2) Kontrolleuchte
- 3) Temperaturwähler
- 4) Untere Grillfläche
- 5) Gourmet-Pfännchen (8 Stück)
- 6) Steinplatte
- 7) Grillfläche




- Zusätzliche Pfanne** (bei RC4 plus deluxe bereits enthalten):
- 8) Stahlgusspfanne
  - 9) Stahlgusspfanne gewendet als Grillfläche
- Optional auch für den RC4 plus erhältlich: Art.-Nr: 99.44.00

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Vorsicht! Fassen Sie die Grillplatte nicht an solange sie noch heiß ist. Zur Reinigung die Grillplatte erst abnehmen, wenn sie ausreichend abgekühlt ist (siehe Reinigungshinweise).
- Das Grundgerät niemals unter fließendem Wasser reinigen oder gar in Wasser tauchen.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!

- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vorsicht! Die Zuleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen. Wickeln Sie das Kabel vor dem Benutzen immer vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muß dieses für mindestens 10 Ampere geeignet sein. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an den Fachmann.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit die Zuleitung auf Beschädigungen. Zeigen sich solche, so ist die Zuleitung sofort vom Fachmann austauschen zu lassen.
- Nach Beendigung des Gebrauchs ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Vorsicht! Achten Sie auf Fettspritzer, wenn Sie saftiges Fleisch grillen und/oder viel Fett verwenden. Stechen Sie Würste an bevor Sie sie grillen - Verbrennungsgefahr!
- Schneiden Sie Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillfläche, um eventuelle Beschädigungen zu vermeiden.
- Bei einer eventuell erforderlichen Reparatur einschließlich Ersatz der Netzzuleitung ist das Gerät einzusenden an den Fachhändler, bei dem das Gerät erworben wurde.

## Arbeitsplatz

- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.
- Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.
- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie vor Gebrauch bitte alle Geräteteile. Die Gourmet-Steinplatte und das Grundgerät können Sie mit einem feuchten Lappen, die emaillierten Gourmet-Pfännchen, die Grillplatte und die Stahlgusspfanne in Spüllauge reinigen. Alle Teile gut trocknen.
2. Ist Ihr Modell mit der Gourmet-Steinplatte als Grillfläche ausgestattet, streichen Sie die Oberfläche erstmalig mit Speiseöl ein. So kann beim Grillen nichts anhaften.

## Gerät vorheizen

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausshalter ein. Die Grillfläche muß vor dem Belegen aufgeheizt werden.

Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Heizleistung ein:

- Eine hohe Einstellung zum Grillen von Kurzgebratenem, wenn das Innere noch rot bis rosa sein soll.
- Eine niedrigere Einstellung, wenn das Grillgut durchgebraten sein soll.
- Eine mittlere Einstellung ist ideal zum Überbacken und Raclettieren.

Verwenden Sie nur mit einem Tuch trockengetupftes Fleisch.

## Praktische Tipps

Mit diesem Raclettegrillgerät haben Sie ein ideales Kombinationsgerät. Sie können in den Pfännchen Raclette zubereiten und auf der Grillplatte und der Steinplatte grillen. In dieser Gebrauchsanweisung möchten wir Ihnen einige generelle Tips für einen gemütlichen Raclette-Grill-Abend geben. In modernen Kochbüchern und entsprechenden Zeitschriften werden Sie viele weitere Anregungen finden.

Achten Sie bitte bei Rezepten mit den Gourmet-Pfännchen darauf, daß Sie diese nicht zu hoch befüllen, da sie sonst nicht mehr einwandfrei ins Gerät passen könnten.

# 1. Grillen auf den Grillplatten

Auf den Platten kann man Fleisch, Fisch und Gemüse grillen. Planen Sie bei Ihren Vorbereitungen mit ca. 200-250g Zutaten pro Person. Die Grillplatte bietet eine große Oberfläche, auf der Fleisch (z. B. Rumpsteak, Hackfleisch, etc.), Fisch und viele weitere leckere Speisen zubereitet werden können. Dazu eignen sich verschiedene Beilagen, Soßen und Dips.

- Wie stark die Speisen durchgebraten werden, ist abhängig von der Art des Fleisches bzw. Fisches, der Garzeit, der Ausgangstemperatur des Grillguts und von seiner Dicke. Wenn Sie Ihre Zutaten nicht halbgar genießen wollen, so schneiden Sie sie nicht zu dick.
- Die Garzeit für Fleisch oder Fisch ist von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit.
- Anschließend können Sie das Fleisch oder den Fisch salzen oder eine Sauce darübergeben. Salzen Sie nicht vor dem Grillen, denn das entzieht dem Grillgut Saft.

## **Steinplatte:**

- Auf dem Stein wird kein Öl oder Fett benötigt, so dass der natürliche Geschmack von Fleisch, Fisch und der Zutaten erhalten bleibt (Ausnahme: vor dem ersten Gebrauch).
- Setzen Sie die Gourmet-Grillplatte stets mit der glatten Oberfläche nach oben ein.
- Beim ersten Gebrauch des Geräts kann das Fleisch oder der Fisch am Grillstein ein wenig ansetzen. Sie sollten die Speise nicht wenden, bevor sie sich nicht ganz einlach lösen läßt.
- Der Grillstein ist besonders geeignet für natürliches Grillen aller Arten von saftigem Fleisch, Obst und Gemüse.

## **Emailierte Stahlgusspfanne (Art.-Nr. 99.44.00):**

Anstelle des Steines kann man die Gourmet-Gusspfanne zum Erwärmen von Grillsaucen verwenden. Dreht man den Pfannenboden nach oben hat man eine große Grillfläche.

# 2. Raclette mit den Gourmet-Pfännchen

Ganz nach Geschmack und Phantasie können Sie die Pfännchen mit kleingeschnittenen Zutaten füllen, mit Käse belegen und unter dem Grill solange erhitzen, bis der Käse schmilzt. Es eignet sich alles was Ihnen zum Überbacken mit Käse einfällt, z. B. in kleine Stückchen geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Obst und Gemüse. Als Käse eignen sich besonders sogenannte Raclette-Käse, aber Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt allerdings über 45% liegen sollte.

### 3. „Au gratin“ Überbacken mit Käse

Mit dem Raclette können Sie Ihre Speisen, die Sie auf dem Grill zubereitet haben, mit einer köstlichen Kruste aus gratiniertem Käse überziehen. Streuen Sie einfach geriebenen Käse, gegebenenfalls mit Semmelbröseln vermischt, über die Speisen, oder legen Sie ihn in Scheiben darüber. Setzen Sie die Gourmet-Pfanne unter den Grill. Auf der unteren Platte werden die Gourmet-Pfännchen von oben durch Strahlungshitze erwärmt, wie bei einem Grill. Zuerst schmilzt der Käse, danach wird er dunkel. Beenden Sie das Gratинieren, sobald der Käse knusprig goldgelb ist.

### 4. Ur-Raclette

Hier steht der Käse im Mittelpunkt der Raclette-Party. Planen Sie etwa 200-250g Käse und Kartoffeln pro Person und dazu noch Beilagen ein. Legen Sie eine 1/2 cm dicke, passend zurechtgeschnittene Käsescheibe in die Pfännchen und schieben es unter den Grill. Wenn der Käse cremig geschmolzen ist, nehmen Sie den Käse mit Hilfe eines Holz-Spatels heraus und reichen dazu z. B. Pell- oder Folienkartoffeln, Baguette oder Toast.

## Steinplatte

Die Steinplatte dehnt sich während des Aufheizens aus. Dadurch können kleine, auf der Oberfläche sichtbare Risse entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Aus diesem Grund ist der Grillstein von der Garantie ausgeschlossen!

## Reinigen

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.**
- Reinigen Sie das Gerät baldmöglichst nach Gebrauch, aber lassen Sie die Grillfläche ausreichend abkühlen. Die Reinigung ist am leichtesten, solange das Gerät noch etwas warm ist.
- **Grundgerät:** Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch. Achten Sie auch darauf, daß kein Wasser in das Gerät hineinläuft. Beachten Sie bitte hierzu auch die Sicherheitshinweise.
- **Gourmet-Pfännchen:** Weichen Sie die Gourmet-Pfännchen bei Bedarf einige Zeit in Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- **Antihafbeschichtete Grillplatte:** Die Grillplatte läßt sich ebenso in Spüllauge reinigen.
- **Gourmet-Steinplatte:** Weichen Sie den Grillstein einige Zeit in heißem Wasser (ohne Zusätze!) ein: Reinigen Sie ihn dann mit reinem, warmen Wasser und bei Bedarf mit einem Reinigungsschwamm. Verwenden Sie keine Wasch-, Spül- oder Scheuermittel, denn die natürlichen Eigenschaften des Steines könnten dadurch beeinträchtigt werden.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-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>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.





- 1) On/Off switch
- 2) Control light
- 3) Thermostat
- 4) Lower grilling area
- 5) Gourmet-Pans (8 Pieces)
- 6) Stone plate
- 7) Grill plate



**Additional pan** (Comes with RC 4 plus deluxe already):


- 8) Die cast gourmet pan
- 9) Turned pan as grilling plate

Optional available for RC 4 plus:  
Art.-Nr: 99.44.00

## Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- Caution - never take off the grill plate while it is hot! Do not clean it until it has cooled down sufficiently (see instructions for cleaning).
- Never clean the basic appliance under running water, and certainly never immerse it in water.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!



- **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- Caution - never allow the lead to come into contact with the hot parts of the appliance! Before using, always unwind the lead completely from the cable storage.
- Only ever connect the appliance to a properly designed and installed socket. If you use an extension cable, this must be suitable for at least 10 amps. Consult your electrician if in doubt.
- Check the cable from time to time for signs of damage. If you see any, ask your electrician to replace the cable at once.
- When no longer in use the plug must be pulled out of the socket.
- Caution - watch out for splashes of fat when grilling juicy meat and/or using a large quantity of fat. Sausages should be pricked before grilling, or there may be a danger of someone suffering burns.
- Never cut meat or any other food on the grill surface as it could otherwise be damaged.
- If any repair is necessary, including the replacement of the lead, the appliance must be handed in to the electrical dealer from which it was purchased.
- Repairs to electrical appliances must only ever be carried out by a qualified electrician. Improper attempts at repair can result in serious danger for the user.
- No legal liability can be accepted for damage resulting from the appliance being used wrongly or for the wrong purpose.

## Before using this appliance for the first time

1. Please clean all parts of the appliance before using it. The gourmet stone plate and the basic appliance can be cleaned with a damp cloth, an enamelled pans, enamelled steel casting pan and grill plate with washing-up liquid. Dry all parts well.
2. If your model is fitted with the gourmetstone plate as the grilling surface, coat it first lightly with cooking oil to prevent anything from sticking to it in use.

## Pre-heating the appliance

Switch the appliance on with the on/off switch. The grill must reach full heat before anything can be placed on it.

Set the temperature selector to the required heat output:

- a high setting to grill steaks and similar if they are to be still red or pink inside
- a low setting if the food is to be grilled well through
- a medium setting is ideal for overbaking and for cheese raclettes.

Dry meat by dabbing it with a towel before grilling.

## Practical tips

You have an ideal combined appliance with this raclette grill. You can make cheese raclettes in the pans and you can grill on the grill and the Stoneplate. In these instructions we would like to give you a few general tips for a nice, friendly raclette and grill evening. You will find many more ideas in modern cookery books and magazines.

With recipes requiring the use of the gourmet pans please be careful not to fill them too full, as it may then be difficult to insert them into the appliance.

## 1. Grilling on the grillingplate

Meat, fish und vegetable can be grilled on the plates. When planning the evening, reckon on about 200 to 250 grams of material per person. The grill plate has a large surface on which meat (e.g. rump steak or mince), fish, and a wide variety of tasty dishes can be prepared. A large number of side-dishes, sauces, and dips are suitable to accompany them.

- How well „done“ the dishes have to be depends on the type of meat or fish, the length of time it takes, its initial temperature, and its thickness. If you prefer your steaks not too „rare“, do not cut them too thick.
- The time you give meat or fish is a matter of your personal taste. Turn the meat or fish over from time to time.
- Finally, you can salt the meat or fish, or add a sauce to it. Do not salt before grilling as this draws the juice out.

### **Stone plate:**

- No oil or grease is needed on the stone, so the natural flavour of meat, fish, and other ingredients is preserved (with the exception of the oil you apply before first using the stone).
- Always use the gourmet grill pans with the smooth surface upwards.
- It is possible that the meat or fish could „catch“ (burn in slightly) the first time the appliance is used. Do not turn the meat or fish over until it is very easy to loosen from the surface.
- The grill stone is particularly suitable for the natural grilling of all kinds of juicy meat, fruit, and vegetables.

### **Enamelled steel casting pan (Art.-Nr. 99.44.00):**

Instead of the stone plate, you can use the gourmet pan for heating barbecue sauces. If you turn the pan bottom to the top you receive a large grilling area.

## **2. Raclette dishes with the gourmet pans**

You can fill the pans with all kinds of ingredients cut up small, whatever takes your fancy, cover it with cheese, and heat it under the grill until the cheese melts. Anything is suitable that you can think of for overbaking with cheese, e.g. meat cut into tiny pieces, poultry, fish, fruits de mer, sausage, fruit, and vegetables. There are specially selected raclette cheeses on the market, but you can try other kinds provided their fat content is over 45%.

## **3. Overbaking „au gratin“ with cheese**

You can use this raclette grill to cover the dishes you have made on the grill with a delicious gratine cheese crust. Simply scatter grated cheese, possibly mixed with caraway seeds, over the dish, or lay it on top in slices, and place the gourmet pan under the grill. The gourmet pan will be heated from on top by radiant heat, just like under a grill. First the cheese will melt, then it goes dark in colour. Take the pan out as soon as the cheese is a crisp golden brown.

## **4. Old-original raclette cheese method**

In this instance, the cheese is at the local point of the raclette party. Plan about 200 to 250 grams of cheese and potatoes per person, and side-dishes as well. Place a slice of cheese about 5 mm (3/8th of an inch) thick in the pan, cut to fit, and push it in under the grill. Once the cheese has melted into a creamy mass, take the pan out and extract the cheese with the aid of a small wooden spatula and pour it onto boiled or foil potatoes, French bread, or toast.

## **Grillstone**

The grill stone expands when heated. This can cause small, visible cracks to appear on the surface, but these do not affect its function. For this reason the stone is excluded from guarantee cover.

## Cleaning

- Always pull the plug out of the socket before cleaning the appliance.
- **Never immerse the appliance in water.**
- Clean the appliance as soon as possible after use, but allow the grill surface to cool down sufficiently first. Cleaning is easiest while the appliance is still fairly warm.
- **Basic appliance:** Use a damp cloth for cleaning. Make sure that no water finds its way inside the appliance. Observe the safety instructions as well.
- **Gourmet pans:** Soak the gourmet pans in water with a little washing-up liquid for a while to soften if necessary.
- **Grillplate and enamelled steel casting pan:** The enamelled grill plate can likewise be washed up in water and washing-up liquid.
- **Gourmet stone plate:** Soak the grill stone in hot water (with no additives!) for some time, and then clean it with clear, warm water and if necessary a cleaning sponge. Do not use any washing-up liquid or abrasive as these could affect the properties of the stone.

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

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>



- 1) commutateur marche/arrêt
- 2) témoin de fonctionnement
- 3) thermostat
- 4) surface de cuisson bas
- 5) Gourmet-Poêlons (8 Pieces)
- 6) plaque de pierre naturelle
- 7) plaque de gril




- Cassiolette additionnel** (Déjà continu en RC 4 plus deluxe):
- 8) cassiolette gourmet
  - 9) cassiolette tourné comme plaque de gril
- Pour RC 4 plus disponible en option:  
Art.-Nr: 99.44.00

## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

## Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Attention! Ne saisissez pas la plaque de cuisson tant qu'elle est encore chaude. Pour effectuer le nettoyage, attendre que la plaque de cuisson ait suffisamment refroidie, pour ensuite la retirer (voir conseils de nettoyage).
- Ne nettoyez jamais l'appareil de base sous l'eau courante ou en le trempant dans l'eau.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!



**Attention! L'extérieur de l'appareil chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposer l'appareil sur une

- surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
  - Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
  - Attention! Ne mettez pas le cordon en contact avec les éléments chauds de l'appareil. Déroulez toujours toute la longueur du cordon avant d'utiliser l'appareil.
  - Effectuez le branchement de l'appareil uniquement dans une prise de courant à contacts de protection. Si vous utilisez un cordon de rallonge, il doit être conçu pour au moins 10 ampères. En cas de questions, veuillez vous adresser au spécialiste.
  - Vérifiez de temps en temps si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. En cas de détériorations, il faut le faire remplacer immédiatement par le spécialiste.
  - Quand vous ne travaillez plus retirez la fiche de la prise de courant.
  - Attention! Faites attention aux protections de particules grasses quand vous grillez de la viande juteuse et/ou quand vous utilisez beaucoup de matière grasse. Piquez les saucisses avant de les faire griller- danger de brûlures.
  - Ne coupez jamais la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson afin d'éviter des dommages éventuels.
  - Si une réparation est éventuellement nécessaire, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, il faut envoyer l'appareil au commerçant spécialisé chez lequel vous l'avez acheté.

- Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.
- Si l'appareil est utilisé pour autre chose que pour préparer grillades et raclettes, ou en cas de fausses manipulations, aucune responsabilité de notre part ne pourra être assumée pour des dommages éventuels.

## Avant la première utilisation

1. Veuillez nettoyer tous les éléments de l'appareil avant de vous en servir. La plaque en pierre Gourmet et l'appareil de base peuvent être essuyés avec un chiffon humide, les poêlons émaillés Gourmet et la plaque émaillée du grill nettoyés dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Séchez-les tous bien en suite.
2. Si votre modèle est équipé de la plaque en pierre Gourmet servant de surface à griller, endursez la surface d'huile de cuisine avant la première utilisation de la plaque. Ainsi rien ne pourra attacher en grillant.

## Préchauffer l'appareil

Branchez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Il faut faire chauffer la surface de cuisson avant d'y placer les aliments:

Réglez le sélecteur de température sur la puissance de chauffe désirée:

- Sur une position élevée pour faire griller des choses qui cuisent vite, quand l'intérieur doit conserver sa couleur rouge à rosée. Sur une position plus basse, si la grillade doit être bien cuite.
- Une position moyenne est idéale pour les gratins et les raclettes. N'utilisez que de la viande que vous avez bien séché en la tamponnant avec un essuie-tout.

## Conseils pratiques

Avec ce grill-raclette vous avez une combinaison idéale. Vous pouvez préparer une raclette dans les poêlons et des grillades sur la plaque du grill et la plaque de Pierre. Nous voudrions vous donner quelques conseils généraux dans ce mode d'emploi qui vous permettront de réussir une soirée grillades-raclettes agréable pour tous. Vous trouverez de nombreuses autres suggestions dans les livres de cuisine modernes ou les revues. Pour les recettes réalisées avec les poêlons Gourmet, veillez à ce que ces derniers ne soient pas trop remplis, sinon il n'y aurait plus suffisamment de place pour les glisser dans l'appareil.

# 1. Grillades sur la plaque du grill

On peut griller la viande, du poisson et des légumes sur les plaques. Dans vos préparations, prévoyez environ 200 à 250 g d'ingrédients par personne. La plaque de cuisson offre une grande surface sur laquelle vous pouvez préparer de la viande (p. ex. romsteck, viande hachée etc.), du poisson et de nombreux autres plats délicieux. Vous pouvez les servir avec différents accompagnements et sauces plus ou moins relevées.

- Le degré de cuisson des aliments dépend de la nature de la viande ou du poisson, du temps de cuisson, de la température initiale de l'aliment à cuire et de son épaisseur. Si vous ne voulez pas manger des grillades à mortié cuites, ne les coupez pas trop épaisses.
- Le temps de cuisson pour la viande et le poisson dépend de votre goût personnel. Retournez la grillade de temps en temps.
- En fin de cuisson, vous pouvez saler la viande ou le poisson et verser une sauce dessus. Ne salez pas avant de faire griller, car la grillade serait moins Juteuse.

## Plaque en pierre:

- Sur la pierre, vous n'avez pas besoin d'huile ou de matière grasse, ainsi la viande, le poisson et les ingrédients conservent leur bon goût naturel (exception: lors de la première utilisation).
- Mettez toujours la plaque de cuisson Gourmet en place avec la surface lisse vers le haut.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, la viande ou le poisson peut attacher légèrement. Il est conseillé de ne pas retourner l'aliment avant qu'il ne se détache facilement.
- La pierre à cuire convient particulièrement pour faire griller d'une manière naturelle toutes les sortes de viandes, de fruits et légumes juteux.

## Cassolette acier coulé émaillé (Art.-Nr. 99.44.00):

Au lieu de la pierre, vous pouvez utiliser la cassolette gourmet pour chauffer des sauces barbecue. Si vous tournez le fond de la cassolette en haut on a une grande surface de cuisson.

# 2. Raclette avec les poêlons Gourmet

Selon votre goût et votre fantaisie, vous pouvez remplir les poêlons d'ingrédients coupés en petits morceaux, les garnir de fromage et les tenir sous la chaleur du grill jusqu'à ce que le fromage fonde. Vous pouvez prendre tout ce qui peut être gratiné au fromage, par exemple de la viande coupée en petits morceaux, de la volaille, du poisson, des fruits de mer, de la charcuterie, des fruits et des légumes. Comme fromage, c'est la «raclette» qui convient le mieux, mais vous pouvez en essayer d'autres sortes également, à condition que leur teneur en graisse dépasse 45%.

### 3. Faire gratiner au fromage

La raclette vous permet de recouvrir vos mets préparés sur le grill d'une délicieuse croûte de fromage gratiné. Saupoudrez les mets tout simplement de fromage râpé, éventuellement mélangé avec de la chapelure, ou bien posez dessus le fromage en tranches. Placez les poêlons Gourmet sous le grill. Sur la plaque inférieure, le poêlon Gourmet est réchauffé par le haut grâce à la chaleur rayonnante, comme sur un grill. Le fromage fond d'abord, puis il prend une couleur foncée. Arrêtez de gratiner dès qu'une croûte jaune doré se forme.

### 4. La raclette orginelle

Ici, c'est le fromage qui est la vedette de la soirée Raclette. Prévoyez environ 200 à 250 g de fromage et de pommes de terre par personne et les accompagnements de votre choix. Mettez une tranche de fromage coupée comme il convient, ayant une épaisseur d'un demi centimètre, dans le poêlon et placez-le sous le grill. Quand le fromage a fondu de façon crémeuse, retirez le fromage à l'aide d'une spatule en bois et servez-le par exemple avec des pommes de terre en robe de chambre ou en papillote, des morceaux de baguette ou du pain de mie grillé.

### Plaque en pierre

La pierre à cuire se dilate pendant le chauffage. Il peut se former de ce fait de petites craquelures visibles sur la surface, mais qui ne nuisent pas à son bon fonctionnement. C'est la raison pour laquelle la pierre à cuire est exclue de la garantie!

### Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise de courant.
- **Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après son utilisation, mais laissez refroidir suffisamment la surface de cuisson.
- L'appareil se nettoie plus facilement tant qu'il est encore un peu chaud.
- **Appareil de base:** Pour son nettoyage, utilisez un chiffon humide. Veillez également à ce que de l'eau ne coule pas dans l'appareil. Tenez également compte des indications concernant la sécurité.
- **Poêlons Gourmet:** Faites tremper si nécessaire les poêlons Gourmet quelque temps dans de l'eau à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes de liquide vaisselle.
- **Cassolette acier coulé émaillé:** Vous pouvez nettoyer la plaque du grill également dans un bain d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, mais elle résiste aussi au lave-vaisselle.
- **Plaque en pierre Gourmet:** Faites tremper la pierre à cuire quelque temps dans de l'eau chaude (sans adjuvants); puis nettoyez-la à l'eau chaude, pure, en utilisant si nécessaire une brosse. N'utilisez pas de lessive, de liquide vaisselle ou de poudres abrasives, car cela pourrait porter atteinte aux propriétés naturelles de la pierre.

## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

### Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.





- 1) Aan/Uit schakelaar
- 2) Controle lampje
- 3) Thermostaat
- 4) Lager grill gebied
- 5) Gourmet-Pannetjes (8 Stuk)
- 6) Stenen plaat
- 7) Grillplaat



- Extra pan** (Wordt geleverd met de RC 4 plus deluxe):
- 8) Gegoten gourmet pan
  - 9) Pan omdraaien om als grillplaat te gebruiken
- Optioneel verkrijgbaar voor RC 4 plus: Art.-Nr: 99.44.00

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- **Attentie!** Pak de grillplaat niet aan zolang hij nog warm is. Als u de grill schoon gaat maken de grillplaat eraf halen, maar pas als hij voldoende afgekoeld is (zie tips voor de reiniging).
- De eigenlijke grill nooit onder stromend water reinigen of in water dompelen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!



**Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.**

- Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verleng snoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.
- Attentie! De kabel niet met de hete gedeeltes van de grill in aanraking brengen. Wikkel de kabel vóór het gebruik altijd volledig van de klos af.
- Sluit de grill uitsluitend aan een geaarde contactdoos aan. Als u een verlengkabel gebruikt moet die voor minstens 10 Ampère geschikt zijn. Als u vragen hebt, spreek dan met een vakman.
- Controleer de kabel van tijd tot tijd op beschadigingen. Als die zich bemerkbaar maken, moet de kabel onmiddellijk door een vakman vervangen worden.
- Na gebruik moet de stekker uit de contactdoos getrokken worden.
- Attentie! Let op vetspatten als u sappig vlees grilten/otveel vet gebruikt. Steek een vork in de worstjes vóór u gaat grillen - anders gevaar van verbranden!
- Snij vlees of andere spijzen nooit op de grillplaat om eventuele beschadigingen te vermijden.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Als de grill voor dingen wordt gebruikt waar hij niet voor geschikt is, of als hij verkeerd wordt bediend, kan er voor eventuele schade geen garantie worden gegeven.

## Vóór het eerste gebruik

1. Reinig vóór het gebruik alle onderdelen van de grill. De stenen gourmetplaat en de eigenlijke grill kunt u met een vochtige lap, de geëmailleerde gourmetpannetjes en de geëmailleerde grillplaat met zeepsop reinigen. Alle delen goed afdrogen.
2. Als uw model met de stenen gourmetplaat als grillvlak uitgerust is smeert u de oppervlakte eerst met slaolie in. Op die manier kan er bij het grillen niets blijven plakken.

## Grill van tevoren verwarmen

Schakel de grill met de in-/uitschakelaar in. Het grillvlak moet verwarmd worden vóór er iets opgelegd wordt:

Zet de temperatuurkeuzeschakelaar op de gewenste vermogen.

- Een hoge instelling voor het grillen van kort gebraden vlees als het binnenste nog rood tot roze zijn moet.
- Een lagere instelling als de te grillen spijzen goed gaar moeten worden.
- De middelste instelling is ideaal om te gratineren en te gourmetten.
- Gebruik uitsluitend een met een doek drooggedept vlees.

## Praktische tips

Met deze gourmetgrill hebt u een ideale combinatie gekregen: u kunt in de pannen gourmet toebereiden en op de grillplaat en steenenplaat grillen. In deze gebruiksaanwijzing willen wij u enige algemene tips voor een gezellige gourmet-grillavond geven. In moderne

kookboeken en tijdschriften zult u talrijke andere tips vinden. Let bij recepten niet de gourmetpannetjes erop, dat u de pannetjes niet te vol maakt, omdat ze dan eventueel niet meer onberispelijk in de grill zouden kunnen passen.

## 1. Grillen op de grillplaat

Vlees, vis en groenten kunnen op de platen worden gegrild. Plan bij uw voorbereidingen ongeveer 200-250 g ingrediënten per persoon. De grillplaat biedt een grote oppervlakte waarop vlees (bijvoorbeeld rumpsteak, gehakt enzovoort), vis en talrijke andere lekkere spijzen kunnen worden toebereid. Daarvoor zijn verschillende garneringen, sauzen en dips voortreffelijk geschikt.

- Hoe ver de levensmiddelen doorgebraden worden, hangt van het soort vlees resp. vis, de tijd waarin het gaar is, de uitgangstemperatuur van de te grillen spijzen en van hun dikte af. Als u niet van halfgare spijzen wilt genieten, snijdt u ze dan niet te dik.
- De tijd om vlees of vis gaar te krijgen hangt van uw persoonlijke smaak af. Draai de te grillen spijzen af en toe om.
- Daarna kunt u het vlees of de vis zouten of een saus erover heen gieten. Niet vóór het grillen zouten want daardoor wordt er aan de te grillen spijzen sap onttrokken.

### **Stenen plaat:**

- Op de steen is geen olie of vet nodig, zodat de natuurlijke smaak van vlees, vis en ingrediënten behouden blijft (uitzondering: vóór het eerste gebruik).
- Zet de gourmet-grillplaat altijd met de gladde oppervlakte naar boven in de grill.
- Bij het eerste gebruik van de grill kan het vlees of de vis een beetje aan de grillsteen blijven plakken. U mag de levensmiddelen niet omdraaien vóór ze niet makkelijk van de plaat losgaan.
- De grillsteen is bijzonder geschikt voor natuurlijk grillen van alle soorten sappig vlees, fruit en groenten.

### **Geëmailleerd staal gegoten pan (Art.-Nr. 99.44.00):**

In plaats van de stenen plaat, kunt u de gourmet pan gebruiken voor het verwarmen van barbecue sauzen. Als u de pan omdraait, creëert u een groter grill oppervlak.

## **2. Gourmetten met de gourmetpannetjes**

Geheel volgens uw smaak en fantasie kunt u de pannetjes met kleingesneden ingrediënten vullen, met kaas beleggen en onder de grill zolang verhitten, tot de kaas smelt. Alles wat u te binnen schiet om met kaas te gratineren, bijvoorbeeld kleine stukjes gesneden vlees, gevogelte, vis, fruits de mer, worst, fruit en groenten. Als kaas zijn bijzonder goed de gourmet-kaassoorten geschikt maar u kunt het ook met andere soorten kaas proberen waarvan het vetgehalte echter boven 45% moet liggen.

## **3. „Au gratin“ gratineren met kaas**

Met de grill kunt u de levensmiddelen die u op de grill hebt toebereid met een kostelijke korst van gegratineerde kaas overtrekken. Strooi eenvoudig fijngevreven kaas, eventueel met broodkruimels vermengt, over de spijzen of leg er hem in schijven op. Zet de gourmetpan onder de grill. Op de onderste plaat wordt de gourmetpan van boven door stralingshitte verwarmd, zoals bij een grill. Eerst smelt de kaas, daarna wordt hij donker. Stop niet het gratineren zodra de kaas knappend goudgeel is.

## **4. Oer-gourmetten**

Hier staat de kaas in het middelpunt, van de gourmetparty. Plan ongeveer 200-250 g kaas en aardappelen per persoon en daar nog de garnering bij. Leg een 1/2 cm dikke, passend op maat gesneden schijf kaas in de pan en schuif het geheel onder de grill. Zondra de kaas crèmeachtig gesmolten is, neemt u de kaas met behulp van een houten spatel eruit en offreert daarbij bijvoorbeeld in de schil gekookte aardappelen of folie-aardappelen, baguette of toast.

## Grillsteen

De grillsteen zet tijdens het verwarmen uit. Daardoor kunnen kleine aan de oppervlakte zichtbare scheuren ontstaan die de functie echter niet ongunstig beïnvloeden. Om deze redenen is de grillsteen van de garantie uitgesloten!

## Reinigen

- Trek altijd eerst de stekker uit de contactdoos vóór u de grill schoon gaat maken.
- **Dompel de grill nooit in water.**
- Maak de grill zo spoedig mogelijk na gebruik schoon maar laat de grilloppervlakte voldoende afkoelen. Het reinigen is het makkelijkst zolang de grill nog wat warm is.
- **De eigenlijke grill:** Gebruik voor het schoonmaken een vochtige doek. Let er ook, dat er geen water in de grill loopt. Let hiervoor ook op de veiligheidstips.
- **Gourmetpannetjes:** Week de gourmetpannetjes, als dit nodig is, enige tijd in water in waaraan u wat spoelmiddel hebt toegevoegd.
- **Geëmailleerd staal gegoten pan:** De geëmailleerde grillplaat kan ook in zeep- en water gereinigd en bovendien in de afwasmachine gezet worden.
- **Stenen gourmetplaat:** Week de grillsteen enige tijd in heet water (zonder bijvoegsels!) in: maak hem dan met schoon warm water en, indien nodig, met een reinigingssponsje schoon. Gebruik geen was-, afwas- of schuurmiddelen want de natuurlijke eigenschappen van de steen zouden daardoor ongunstig kunnen worden beïnvloed.

## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-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>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.





- 1) Tænd/sluk knap
- 2) Kontrol lys
- 3) Termostat
- 4) Nedre grill område
- 5) Gourmet-Pander (8 Stykke)
- 6) Sten plade
- 7) Grill plade




- Ekstra pande** (Er ved RC 4 plus deluxe inkluderet):
- 8) Trykstøbt gourmet pan
  - 9) Dreje pande som grillplade


Tilvalg også tilgængeligt til RC 4 plus: Art.-Nr: 99.44.00

## Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med apparatet eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).

- Apparatet må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Apparatet må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før apparatet benyttes første gang. Lad apparatet være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra apparatet i de første minutter.
-  **Pas på! Kabinettet meget varme. Risiko for forbrændinger.** Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv. Benyt vedlagte håndtag til at trække risten og bakken ud af ovnen med. Vær særligt forsigtig, når der er væske i bakken. Risiko for forbrændinger.
- Vær forsigtig, når du bruger en forlængerledning, at børn ikke trækker på det eller falde over det opstår.

- Når enheden ikke er under opsyn, ikke er samlet sammen, bygget fra hinanden eller rengøres, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Arbejdspladsen: Vigtigt: Apparatet må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillpladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

## Inden grillen benyttes første gang

1. Gør alle dele af grillen rene, inden den benyttes. Gourmet-stenpladen og grundapparatet kan tørres af med en fugtig klud. De emaljerede gourmetpander og den emaljerede grillplade kan vaskes af i opvaskevand. Tør alle dele grundigt.

2. Hvis modellen med gourmetstenpladen er forsynet med grillflade, skal der smøres spiseolie på overfladen, første gang grillen benyttes.

Forvarmning af grillen Tænd for grillen ved at trykke på tænd-/slukknappen. Grillpladen skal være varmet op, inden der lægges grillmad på den:

- Stil temperaturknappen (fig. 1 B) på den ønskede varmeholdning: Indstil en høj temperatur til grillning af madvarer, som skal grilles i kort tid, og som skal være røde eller lyserøde i midten.
- Vælg en lavere indstilling, hvis madvarerne, som skal grilles, skal være gennemstegte.
- En middelhøj indstilling er ideel til overbagning og raclettering.
- Kød, som skal grilles, skal forinden duppes tørre med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.

## Anvendelsesformål og praktiske tips

En raclettegrill er ideel til kombinerede retter. Apparatet kan benyttes til at tilberede raclette i de små pander, samtidig med at man griller på grillpladen og Stenpladen. I denne brugsanvisning hjælper Steba med nogle generelle tips til at arrangere en hyggelig raclettegrill-aften. I alle moderne kogebøger og i mange ugeblade kan man gå på opdagelse efter andre spændende ideer. Husk, at der ikke må fyldes for meget i de små gourmet-pander, fordi de ellers ikke passer ind i grillen.

# 1. Grillning på grillpladen

Der skal påregnes ca. 200 - 250 g råvarer pr. person til en grillaften. Grillpladens store overflade kan benyttes til grillning af kød, fx oksebøffer, hakkebøffer mv., fisk og mange andre lækre retter. Retterne serveres med forskelligt tilbehør som fx saucer, dip osv.

- Hvor stærkt retterne skal gennemsteges afhænger af kødets eller fiskens art, af hvor lang tid det tager at gennemstege dem, og af råvarernes udgangstemperatur og størrelse. Hvis nogen ikke ønsker at spise grillmad, der kun er halvt gennemstegt, er det en god ide ikke at skære den i for tykke skiver.
- Spørgsmålet om, hvor lang tid kødet eller fisken skal grilles, afhænger af folks personlige smag. Det vigtigste er, at grillmaden bliver vendt fra tid til anden.
- Efter grillningen kan kødet eller fisken saltes eller suppleres med en sauce. Vent med at salte kødet eller fisken til efter grillningen, fordi saltet trækker saft ud af det.

## Stenpladen

- På stenen er der ikke behov for olie eller fedt. Derved bevares kødets, fiskens og de andre ingrediensers naturlige smag (gælder ikke første gang, stenpladen benyttes).
- Benyt altid gourmet-grillpladen med den glatte overflade opad.
- Første gang grillen benyttes, kan kødet eller fisken brænde sig lidt fast til grillstenen. Vent med at vende stykkerne, indtil det er nemt at løsne dem.
- Grillstenen er især velegnet til naturlig grillning af alle slags saftigt kød, frugt og grøntsager.

## Lakeret stål pande (Art.-Nr. 99.44.00):

I stedet for stenen, kan der bruges gourmet-støbejernspanen til opvarmning af grill saucer. Drejer man pandens bund op af, har man en stor grill-overflade.

# 2. Raclette med de små gourmet-pander

De små gourmetpander kan helt efter smag og fantasi fyldes med små stykker ingredienser, der derefter dækkes med ost og opvarmes under grillen, indtil osten smelter. De kan benyttes til at bage ost over alle retter, der egner sig til overbagning med ost, fx små stykker kød, fjerkræ, fisk, alt godt fra havet, pølser, frugt og grøntsager. Det er bedst at benytte den specielle raclette-ost, men andre slags ost kan også forsøges. Prøv dig frem. Det eneste, der er vigtigt, er, at osten skal være på over 45 %.

### 3. »Au gratin« bagt med ost ovenpå

Ved hjælp af raclette-grillen kan man overtrække alle retter, som er tilberedt på grillen, med en velmagende skorpe af gratineret ost. Det gøres ved simpelt hen at strø revet ost, eventuelt blandet med rasp, over retterne eller ved at lægge ost i skiver ovenpå. Derefter stilles gourmetpanderne ind under grillen. På den nederste plade bliver gourmetpanderne opvarmet ovenfra ved hjælp af strålevarme som i en grill.

Osten smelter først og bliver derefter mørk. Stop gratineringen, så snart osten er blevet sprød og gylden.

### 4. Oprindelig raclette

Her er osten det centrale element i raclette-festen. Der skal beregnes mellem 200 og 250 g ost og kartofler pr. person, hvortil kommer de forskellige slags tilbehør. Læg først en ½ cm tyk skive ost, der passer til pandens form, i panden og skub den ind under grillen. Når osten er smeltet, skal den tages ud med en træspatel, hvorefter den kan spises sammen med fx pille- eller foliekartofler, flute eller ristet brød.

### Grillstenen

Grillstenen udvider sig en smule under opvarmningen. Det kan medføre, at der dannes små synlige revner i overfladen. De har imidlertid ingen indflydelse på stenens funktion. Det er også grunden til, at der ikke ydes garanti på stenen.

### Rengøring

- Træk stikket ud af stikkontakten, inden du gør grillen ren.
- **Dyp aldrig grillen i vand.**
- Apparatet skal gøres ren hurtigst muligt efter brugen. Det er blot vigtigt, at grillpladen er kølet tilstrækkeligt af. Det er nemmest at gøre grillen ren, mens den endnu er lidt varm.
- **Grundapparatet:** Benyt en fugtig klud til at gøre grillen ren med. Sørg også for, at der ikke løber vand ind i grillen. Se sikkerhedsinstruktionerne.
- **Gourmetpanderne:** Gourmetpanderne kan om fornødent stilles i blød i vand, der er tilsat lidt opvaskemiddel.
- **Lakeret stål pande:** Den emaljerede grillplade kan også gøres ren i opvaskevand og er derudover egnet til opvaskemaskiner.
- **Gourmet-stenpladen:** Grillstenen kan blødes op i varmt vand (uden opvaskemiddel).
- Derefter gøres den ren med rent, varmt vand og, hvis det er nødvendigt, med en rengøringsvamp. Benyt ingen vaske-, opvaske- eller skuremidler, fordi de kan ændre stenens naturlige egenskaber.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne søger hefter for at maskinens komponenter genbruges.

**Bortskaffelse af emballage:** Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

### Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

## Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.





- 1) Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- 2) Световой индикатор
- 3) Регулируемый термостат
- 4) Увеличенная поверхность гриля
- 5) Гурман кастрюли (8 Пьеса)
- 6) Пластины из литого алюминия
- 7) Пластина для гриля



#### **Дополнительный поддон**

(Поставляется в комплекте с RC 4 plus deluxe):

8 + 9) Поддон можно перевернуть и использовать как поверхность для гриля

Опционально для RC 4 plus:

Art.-Nr: 99.44.00



## **Поздравляем ...**

... с приобретением Вашей новой гриль-ракетницы. Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в коммерческих целях. Пожалуйста, надежно сохраните руководство по эксплуатации!

## **Указания по безопасности**

Перед использованием прибора обязательно следует внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации!

- Прибор следует подключать к сети электропитания, напряжение которой соответствует указаниям на маркировке.

- Перед чисткой или обслуживанием обязательно выключайте прибор и вынимайте штекер из розетки
- Никогда не тяните за провод, когда отключаете штекер.
- Осторожно! Не прикасайтесь к жарочной пластине, пока она горячая. Для чистки снимайте жарочную пластину только после того, как она достаточно остынет (см. указания по чистке).
- Никогда не мойте сам прибор под проточной водой, не погружайте его в воду.
-  Не подпускайте к прибору детей. Опасность получения ожога! Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами 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.
- 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.
- Осторожно! Провод не должен соприкасаться с горячими предметами. Перед использованием всегда полностью разматывайте кабель.
- Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом. При использовании удлинительного кабеля, провод должен быть рассчитан минимум на 10 ампер. По вопросам обращайтесь к специалистам.
- Время от времени проверяйте провод на наличие повреждений. При обнаружении повреждений провод должен немедленно заменить специалист.
- По окончании использования выключайте прибор и вынимайте штекер из розетки.

- Осторожно! Опасайтесь брызг жира при жарке сочного мяса и/или использовании слишком большого количества масла. Колбаски перед жаркой следует проколоть – опасность получения ожога!
- Во избежание повреждений никогда не режьте мясо или другие продукты на жарочной поверхности.
- При необходимости ремонта, включая замену кабеля электропитания, следует обратиться к продавцу, у которого был приобретен прибор.
- Рабочее место, важно! Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности.
- Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов.
- Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты. При ненадлежащем ремонте может возникнуть серьезная опасность для пользователя.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование не по назначению.

## **Перед первым использованием**

1. Перед использованием очистите все части прибора. Каменную пластину и сам прибор можно протереть влажной салфеткой, порционные эмалированные сковородки и эмалированную жарочную пластину можно помыть водой. Все части следует хорошо просушить.
2. Если Ваша модель гриля оснащена каменной пластиной, перед первым использованием смажьте поверхность пищевым растительным маслом. Так во время жарки продукты не пристанут к пластине.

## Предварительно разогрейте прибор

Включите прибор с помощью переключателя. Жарочную поверхность следует разогреть, прежде чем выкладывать на нее продукты.

Установите терморегулятор на желаемый уровень температуры:

- Высокий уровень для быстрой, слабой прожарки.
- 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 раклет в порционных сковородках и жарить на пластине для гриля. В данном руководстве по эксплуатации мы приведем общие рекомендации для уютного вечера за раклетом 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.

## 1. Жарка на пластине для гриля

При подготовке рассчитывайте примерно по 200-250 г ингредиентов на человека. Жарочная пластина представляет собой большую поверхность, на которой можно готовить мясо (например, ромштекс, рубленое мясо и т.д.), рыбу и многие другие вкусные блюда. Такие блюда подаются с различными гарнирами, соусами и дипами. Если из продуктов вытекает жир или сок, он попадает в специальный желобок и не капает на стол.

- 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.

### Каменная пластина:

- 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 блюдо, пока оно не будет отходить легко.
- Каменная жарочная пластина особенно хорошо подходит для натуральной обжарки всех видов сочного мяса, фруктов и овощей.

### **эмалированная сковорода (Art.-Nr. 99.44.00):**

Вместо камня вы можете использовать поддон для приготовления соусов. Если вы перевернете поддон, то получите большую поверхность гриля.

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

В соответствии со своими желаниями и фантазией, наполните сковородки мелко нарезанными ингредиентами, накройте сыром и нагревайте под жарочной пластиной, пока сыр не растает.

Для этого подойдет все, что можно запекать с сыром, маленькие ломтики порезанного мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, колбасок, фруктов и овощей. Из сыров особенно хорошо подойдет сыр раklet, но можно использовать и другие сорта сыра жирностью более 45%.

## **3. Запекание гратенов с сыром**

С помощью раkletницы 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 сковородку под жарочную пластину. На нижней поверхности 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 раklet**

Здесь гвоздем раklet-вечеринки станет сыр. При подготовке рассчитывайте по 200-250 г сыра и картофеля на человека, плюс различные добавки. Положите в сковородку обрезанный по величине ломтик сыра толщиной  $\frac{1}{2}$  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.

## **Пластина из 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!

## Чистка

- Перед чисткой прибора всегда вынимайте штекер из розетки.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Прибор следует чистить как можно скорее после использования, но после того, как жарочная поверхность достаточно остынет.
- **Прибор:** Для чистки используйте влажную салфетку. 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.
- **эмалированная сковорода:** Эмалированную жарочную пластину также можно мыть в раковине. Кроме того, она пригодна для посудомоечной машины.
- **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.

## С любовью к природе

Упаковочные материалы нельзя просто выбрасывать. Соблюдайте следующие указания: Упаковку из картона можно отнести на пункт сбора макулатуры или в соответствующую организацию по утилизации.

### Если имеются:

- Пакет из полиэтилена (PE) отнесите в пункт сбора полиэтилена для переработки.
- Защитные элементы из вспененного полистирола (PS) не содержат фреонов. Информацию о соответствующем пункте сбора перерабатываемых материалов можно получить у местных властей.

### 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. отдела продаж: 09543 / 449-17 / -18  
Тел. сервисной службы: 09543 / 449 Факс: 09543 / 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.



## Popis spotřebiče



- 1) Přepínač zapnutí/vypnutí
- 2) Kontrolka provozu
- 3) Termostat
- 4) Spodní grilovací plocha
- 5) Gourmet-pánve (8 kusů)
- 6) Pečící kámen
- 7) Grilovací plotna



- Přídavná pánev** (dodávána s RC 4 plus deluxe):
- 8) Slitinová gourmet pánev
  - 9) Grilovací plech

Volitelné pro RC 4 plus:  
Č. dílu: 99.44.00

## Obecné

Tento spotřebič je určený pro soukromé použití, nikoliv na komerční účely. Přečtěte si tento návod pozorně před použitím a odložte si jej na bezpečném místě. Pokud předáte spotřebič další osobě, předejte ji také návod k použití. Spotřebič používejte pouze podle pokynů v tomto návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody způsobené nedodržením pokynů v návodu.

# Bezpečnostní informace

- Připojte spotřebič k síti podle parametrů na výrobním štítku.
- Spotřebič používejte pouze s nepoškozeným kabelem. Zkontrolujte před každým použitím!
- Nedotýkejte se přívodního kabelu mokřýma rukama.
- Zástrčku připojte pouze ke správně instalované a snadno přístupné síťové zásuvce.
- Při odpojování tahejte za zástrčku, nikoliv za kabel.
- Po použití spotřebiče nebo v případě závady vždy odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
- Nikdy netahejte za kabel. Nevedte jej přes ostré hrany.
- Udržujte přívodní kabel mimo horkých ploch.
- **Upozornění** - nikdy nesundávejte grilovací plotnu, pokud je horká! Nečistěte, dokud dostatečně nevychladne (viz pokyny k čištění).
- Nikdy nečistěte základní spotřebič pod tekoucí vodou a neponořujte jej do vody.



- Spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a starší bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovací kabel.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem ani obalovými materiály (např. plastový sáček).
- Spotřebič neovládejte pomocí časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání!



- **Upozornění! Kryt je horký. Riziko popálení!** Neumísťujte spotřebič na citlivý povrch (např. lakovaný nábytek) a udržujte ve vzdálenosti nejméně 70 cm od hořlavých materiálů.
- Při použití prodlužovacího kabelu zvyšte pozornost na děti, aby o něj nezavadily.
- Po použití, před nasazením nebo sejmutím dílů, před čištěním a pokud nemáte spotřebič pod dohledem, vždy jej odpojte od elektrické sítě.

- **Upozornění** - zabraňte kontaktu přívodního kabelu s horkými díly spotřebiče! Před použitím kabel vždy zcela odviňte z uložení kabelu.
- Spotřebič připojujte pouze ke správně instalované a uzemněné zásuvce. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí snést hodnotu nejméně 10 A. V případě nejasností kontaktujte elektrikáře.
- Z času na čas zkontrolujte kabel z hlediska poškození. V případě poškození požádejte elektrikáře o výměnu.
- Po použití odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- **Upozornění** - zvyšte pozornost při grilování šťavnatého masa nebo použití většího množství tuku. Klobásy před grilováním propíchněte, neboť mohou prasknout a způsobit popálení.
- Nikdy nekrájejte maso ani jiné potraviny na grilovacím povrchu, neboť jej můžete poškodit.
- V případě potřeby opravy, včetně výměny přívodního kabelu, kontaktujte prodejce.
- Opravy elektrických spotřebičů musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Nesprávné opravy mohou způsobit úraz uživatele.
- Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za poškození způsobená nesprávným použitím spotřebiče.

## Před prvním použitím:

1. Vyčistěte všechny díly spotřebiče před použitím. Pečicí kámen a základní spotřebič vyčistěte vlhkou utěrkou, smaltovanou pánev, slitinovou pánev a grilovací plotnu můžete mýt tekutým mycím prostředkem. Všechny díly důkladně vysušte.
2. Pokud je váš model vybaven gourmet pečicím kamenem na grilovacím povrchu, před použitím jej potřete jedlým olejem, abyste zabránili přilepení pokrmů.

# Předeřtí spotřebiče

Zapněte spotřebič přepínačem zapnutí/vypnutí. Před postavením pokrmů na gril musí dosáhnout požadované teploty.

Nastavte termostat na požadovanou hodnotu:

- vysoké nastavení ke grilování steaků a podobně, pokud mají zůstat uprostřed červené nebo růžové
- nízké nastavení, pokud se má maso dobře propéct
- střední nastavení je ideální pro zapékání a přípravu zapékaného sýra.

Před grilováním maso usušte utěrkou.

## Praktické rady

Obdrželi jste ideálně kombinovaný spotřebič s raclette grilem.

Můžete dělat zapékaný sýr v pánvičkách a grilovat na grilu a pečicím kameni. V tomto návodu vám nabízíme několik základních tipů pro příjemné grilování s přáteli. Další nápady najdete v moderních kuchařských knihách a časopisech.

U receptů vyžadujících použití gourmet pánve je nepřepřlujte, neboť může být obtížné vložit je do spotřebiče.

## 1. Grilování na grilovací plotně

Při plánování grilování počítejte s přibližně 200 až 250 gramy potravin na osobu. Grilovací plotna má velký povrch, na něm můžete připravovat různé pokrmy (např. hovězí steak nebo mleté maso), ryby a další chutná jídla. K nim se hodí různé přílohy, omáčky a zálivky.

- Stupeň propečení závisí od typu masa nebo ryby, délky opékání, počáteční teploty a tloušťky. Pokud nechcete moc „syrové“ maso, nekrájejte jej na příliš silné plátky.
- Doba grilování závisí od vaší osobní chuti. Maso vhodně obracejte.
- Nakonec můžete maso nebo rybu osolit nebo přidat omáčku. Nesolte před grilováním, neboť tak maso vyschne.

### **Pečicí kámen:**

- Není nutný žádný olej ani tuk, tak se zachová přirozená chuť masa, ryb a ostatních ingrediencí (kromě oleje před prvním použitím kamene).
- Gourmet grilovací pánev používejte vždy hladkým povrchem nahoru.
- Je možné, že maso nebo ryba se „přilepí“ (mírně připálí) při prvním použití spotřebiče. Maso ani ryby neotáčejte, dokud se snadno neuvolňují z povrchu.
- Grilovací kámen je vhodný zejména pro přirozené grilování všech druhů štavnatého masa, ovoce a zeleniny.

### **Smaltovaná slitinová pánev (Č. dílu 99.44.00):**

Namísto pečicího kamene můžete použít gourmet pánev pro ohřev barbecue omáček.

Pokud obrátíte pánev dnem vzhůru, získáte velkou grilovací plochu.

## **2. Zapékané pokrmy v pánvičkách**

Pánvičky můžete naplnit různým typem nadrobno nakrájenými ingrediencemi, čímkoli vás napadne, překrýt sýrem a zahřívát pod grilem, dokud se sýr neroztaví. Hodí se všechno, co vás napadne, co by se dalo se sýrem zapékat, např. maso nakrájené na tenké kousky, drůbež, ryby, klobásy, ovoce a zelenina. Na trhu jsou dostupné speciální sýry k zapékání, ale můžete vyzkoušet jakýkoliv s obsahem tuku více než 45%.

## **3. Pečení „au gratin“ se sýrem**

Tento gril můžete použít pro hotové pokrmy připravené na grilu s jemnou sýrovou krustou. Pouze posypte nastrohaný sýr případně smíchaný se sýrem na pokrm, nebo použijte plátky sýra a vložte gourmet pánev pod gril. Gourmet pánev bude ohřívána shora teplem, jako pod grilem. Nejdříve se sýr roztaví, pak ztmavne. Pánev vyjměte ihned jak sýr ztmavne dozlatova.

## 4. Původní zapékaný sýr

V tomto případě je opět středem pozornosti sýr. Připravte přibližně 200 až 250 gramů sýra a brambor na osobu a přílohy podle chuti. Dejte plátky sýra s tloušťkou přibližně 5 mm na pánev, a dejte pod gril. Po roztavení sýru na krémovou hmotu vyjměte pánev a roztáhněte sýr s pomocí malé dřevěné lopatky a podávejte například s bramborami vařenými nebo pečenými v alobalu, francouzským chlebem nebo toastem.

## Pečicí kámen

Pečicí kámen se při ohřevu roztahuje. To může způsobit malé, viditelné praskliny na povrchu, ale tyto nemají vliv na jeho funkci. Z tohoto důvodu se na kámen nevztahuje záruka.

## Čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- **Nikdy neponořujte spotřebič do vody.**
- Spotřebič vyčistěte co nejdříve po použití, ale nechte grilovací povrch dostatečně vychladnout. Čištění je snazší, když je spotřebič stále mírně teplý.
- **Základní spotřebič:** K čištění použijte vlhkou utěrku. Zabraňte vniknutí vody do spotřebiče. Dodržujte bezpečnostní pokyny.
- **Gourmet pánve:** Namočte pánve ve vodě s trochou mycího prostředku pro změkčení.
- **Grilovací plotna a smaltovaná slitinová pánev:** Smaltovanou pánev můžete mýt ve vodě s pomocí mycího prostředku.
- **Gourmet pečicí kámen:** Namočte kámen v horké vodě (bez mycích prostředků!) na určitou dobu a pak vyčistěte čistou, teplou vodou a pokud je to nutné, použijte hubku. Nepoužívejte mycí prostředky ani drsné čisticí prostředky, neboť mohou ovlivnit vlastnosti kamene.

# Likvidace:

Likvidace obalu:

Obalové materiály nevyhazujte. Odneste je do recyklačního střediska.



Krabice: Papír odneste na sběrné místo.  
Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

### Servis pro značky Rommelsbacher a Steba

Česká republika

JV Servis Ing. Jan Vachutka,

Na břehu 23, 190 00 Praha 9 - Vysočany

tel. 283 892 112

e-mail: jvservispraha@seznam.cz



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

Datum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

## Popis spotrebiča



- 1) Prepínač zapnutia/vypnutia
- 2) Kontrolka prevádzky
- 3) Termostat
- 4) Dolná grilovacia plocha
- 5) Gourmet-panvica (8 kusov)
- 6) Kameň na pečenie
- 7) Grilovacia platňa



- Prídavná panvica** (dodávaná s RC 4 plus deluxe):
- 8) Zliatinová gourmet panvica
  - 9) Grilovací plech

Voliteľné pre RC 4 plus:  
Č. dielu: 99.44.00

## Všeobecné

Tento spotrebič je určený na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Prečítajte si tento návod pozorne ešte pred použitím a odložte si ho na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, odovzdajte jej aj návod na obsluhu. Spotrebič používajte len podľa pokynov v tomto návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenie alebo nehody spôsobené nedodržaním pokynov v návode.

# Bezpečnostné informácie

- Pripojte spotrebič k sieti podľa parametrov na výrobnom štítku.
- Spotrebič používajte len s nepoškodeným káblom. Skontrolujte pred každým použitím!
- Nedotýkajte sa prívodného kábla mokrými rukami.
- Zástrčku pripájajte len k správne inštalovanej a ľahko prístupnej sieťovej zásuvke.
- Pri odpájaní ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
- Po použití spotrebiča alebo v prípade poruchy vždy odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za kábel. Nevedzte ho cez ostré hrany.
- Udržiavajte prívodný kábel mimo horúcich plôch.
- **Upozornenie** - nikdy neskladajte grilovaciu platňu, ak je horúca! Nečistite, pokiaľ dostatočne nevychladne (viď pokyny k čisteniu).
- Nikdy nečistite základný spotrebič pod tečúcou vodou a neponárajte ho do vody.



- Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a staršie bez dohľadu.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a kábla.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom a obalovými materiálmi (napr. plastové vrečko).
- Spotrebič neovládajte pomocou časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania!



- **Upozornenie! Kryt je horúci. Riziko popálenia!** Neumiestňujte spotrebič na citlivý povrch (napr. lakovaný nábytok) a udržiavajte vo vzdialenosti 70 cm od horľavých materiálov.
- Pri použití predlžovacieho kábla zvýšte pozornosť na deti, aby oň nezavadili.
- Po použití, pred naložením alebo zložením dielov, pred čistením a ak nemáte spotrebič pod dohľadom, vždy ho odpojte od elektrickej siete.

- **Upozornenie** - zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcimi dielmi spotrebiča! Pred použitím kábel vždy úplne odviňte z uloženia kábla.
- Spotrebič pripájajte len k správne inštalovanej a uzemnenej zásuvke. Ak používate predlžovací kábel, musí zniesť hodnotu najmenej 10 A. V prípade nejasností kontaktujte elektrikára.
- Občas skontrolujte kábel z hľadiska poškodenia. V prípade poškodenia požiadajte elektrikára o výmenu.
- Po použití odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Upozornenie** - zvýšte pozornosť pri grilovaní šťavnatého mäsa alebo použití väčšieho množstva tuku. Klobásky pred grilovaním prepichnete, pretože môžu prasknúť a spôsobiť popálenie.
- Nikdy nekrájajte mäso ani iné potraviny na grilovacom povrchu, pretože ho môžete poškodiť.
- V prípade potreby opravy, vrátane výmeny prírodného kábla, kontaktujte predajcu.
- Opravy elektrických spotrebičov musí vykonávať len kvalifikovaný servisný technik. Nesprávne opravy môžu spôsobiť úraz užívateľa.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča.

## Pred prvým použitím:

1. Vyčistite všetky diely spotrebiča pred použitím. Kameň na pečenie a základný spotrebič vyčistite vlhkou utierkou, smaltovanú panvicu, zliatinovú panvicu a grilovaciu platňu môžete umývať tekutým umývacím prostriedkom. Všetky diely dôkladne vysušte.
2. Ak je váš model vybavený gourmet kameňom na pečenie na grilovacom povrchu, pred použitím ho potrite jedlým olejom, aby ste zabránili prilepeniu pokrmov.

# Predhriatie spotrebiča

Zapnite spotrebič prepínačom zapnutia/vypnutia. Pred postavením pokrmov na gril, musí dosiahnuť požadovanú teplotu.

Nastavte termostat na požadovanú hodnotu:

- vysoké nastavenie na grilovanie steakov a podobne, ak majú zostať uprostred červené alebo ružové
- nízke nastavenie, ak sa má mäso dobre prepiecť
- stredné nastavenie je ideálne na zapekanie a prípravu zapekaného syra.

Pred grilovaním mäso usušte utierkou.

## Praktické rady

Obdržali ste ideálne kombinovaný spotrebič s raclette grilom. Môžete pripravovať zapekaný syr v panvičkách a grilovať na grile a kameni na pečenie. V tomto návode vám ponúkame niekoľko základných tipov na príjemné grilovanie s priateľmi. Ďalšie nápady nájdete v moderných kuchárskych knihách a časopisoch. Pri receptoch, ktoré vyžadujú použitie gourmet panvice, ich neprepĺňajte, pretože môže byť ťažké vložiť ich do spotrebiča.

## 1. Grilovanie na grilovacej platni

Pri plánovaní grilovania počítajte s približne 200 až 250 gramami potravín na osobu. Grilovacia platňa má veľký povrch, na ňom môžete pripravovať rôzne pokrmy (napr. hovädzí steak alebo mleté mäso), ryby a ďalšie chutné jedlá. K nim sa hodia rôzne prílohy, omáčky a zálievky.

- Stupeň prepečenia závisí od typu mäsa alebo ryby, dĺžky opekania, počiatocnej teploty a hrúbky. Ak nechcete veľmi „surové“ mäso, nekrájajte ho na veľmi hrubé plátky.
- Doba grilovania závisí od vašej osobnej chuti. Mäso vhodne otáčajte.
- Nakoniec môžete mäso alebo rybu osoliť alebo pridať omáčku. Nesolte pred grilovaním, pretože tak mäso vyschne.

### **Kameň na pečenie:**

- Nie je nutný žiadny olej ani tuk, tak sa zachová prirodzená chuť mäsa, rýb a ostatných ingrediencií (okrem oleja pred prvým použitím kameňa).
- Gourmet grilovaciu panvicu používajte vždy hladkým povrchom hore.
- Je možné, že mäso alebo ryba sa „prilepi“ (mierne pripáli) pri prvom použití spotrebiča. Mäso ani ryby neotáčajte, pokým sa ľahko neuvoľňujú z povrchu.
- Grilovací kameň je vhodný hlavne na prirodzené grilovanie všetkých druhov šťavnatého mäsa, ovocia a zeleniny.

### **Smaltovaná zliatinová panvica (Č. dielu 99.44.00):**

Namiesto kameňa na pečenie môžete použiť gourmet panvicu na ohrev barbecue omáčok.

Ak otočíte panvicu dnom hore, získate veľkú grilovaciu plochu.

## **2. Zapekané pokrmy v panvičkách**

Panvičky môžete naplniť rôznym typom najemno nakrájanými ingredienciami, čímkoľvek, čo vás napadne, prekryť syrom a zahrievať pod grilom, pokým sa syr neroztaví. Hodí sa všetko, čo vás napadne, čo by sa dalo so syrom zapekať napr. mäso nakrájané na tenké kúsky, hydina, ryby, klobásy, ovocie a zelenina. Na trhu sú dostupné špeciálne syry na zapekanie, ale môžete vyskúšať akýkoľvek s obsahom tuku viac ako 45%.

## **3. Pečenie „au gratin“ so syrom**

Tento gril môžete použiť pre hotové pokrmy pripravené na grile s jemnou syrovou krustou. Len posypte nastrúhaný syr prípadne zmiešaný so syrom na pokrm, alebo použite plátky syra a vložte gourmet panvicu pod gril. Gourmet panvica bude ohrievaná zhora teplom ako pod grilom. Najskôr sa syr roztaví, potom stmavne. Panvicu vyberte ihneď ako syr stmavne dozlata.

## 4. Pôvodný zapekaný syr

V tomto prípade je opäť stredom pozornosti syr. Pripravte približne 200 až 250 gramov syra a zemiakov na osobu a prílohy podľa chuti. Dajte plátky syra s hrúbkou približne 5 mm na panvicu, a dajte pod gril. Po roztavení syra na krémovú hmotu vyberte panvicu a rozťahnite syr s pomocou malého drevenej lopatky a podávajte napríklad so zemiakmi varenými alebo pečenými v alobale, francúzskym chlebom alebo toastom.

## Kameň na pečenie

Kameň na pečenie sa pri ohreve rozťahuje. To môže spôsobiť malé, viditeľné praskliny na povrchu, ale tieto nemajú vplyv na jeho funkciu. Z tohto dôvodu sa na kameň nevzťahuje záruka.

## Čistenie

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Nikdy neponárajte spotrebič do vody.**
- Spotrebič vyčistite čo najskôr po použití, ale nechajte grilovací povrch dostatočne vychladnúť. Čistenie je ľahšie, keď je spotrebič stále mierne teplý.
- **Základný spotrebič:** Na čistenie použite vlhkú utierku. Zabráňte vniknutiu vody do spotrebiča. Dodržiavajte bezpečnostné pokyny.
- **Gourmet panvica:** Namočte panvice vo vode s trochou umývacieho prostriedku pre zmäkčenie.
- **Grilovací platňa a smaltovaná zliatinová panvica:** Smaltovanú panvicu môžete umývať vo vode s umývacím prostriedkom.
- **Gourmet kameň na pečenie:** Namočte kameň v horúcej vode (bez umývacích prostriedkov!) na určitú dobu a potom vyčistite čistou, teplou vodou a ak je to nutné, použite špongiu. Nepoužívajte umývacie prostriedky ani drsné čistiace prostriedky, pretože môžu ovplyvniť vlastnosti kameňa.

# Likvidácia:

Likvidácia obalu:

Obalové materiály nevyhadzujte. Odneste ich do recyklačného strediska.



Krabice: Papier odneste na zberné miesto.  
Plastové obalové materiály a fólie dajte do určených zberných nádob.

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

### Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

CERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

Dátum/podpis: .....

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18