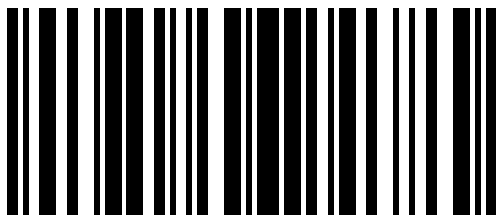




ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Steba RC 4 plus DELUX рақлетницасы



5028433



- 1) ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы
- 2) Жарық индикаторы
- 3) Реттелетін термостат
- 4) Ұлғайтылған гриль беті
- 5) Табаның гурманы (8 дана)
- 6) Алюминийден құйылған пластиналар
- 7) Гриль табақшасы



Қосымша паллет
(RC 4 plus люкспен бірге жеткізіледі):
8 + 9) Науаны төңкеріп, гриль беті ретінде пайдалануға болады
RC 4 плюс үшін қосымша:
Art.-Nr: 99.44.00

Құттықтаймыз...

... жаңа ракеткалық грильді сатып алуыңызбен. Бұл құрылғы коммерциялық мақсатта емес, тек үйде пайдалануға арналған. Нұсқаулықты қауіпсіз жерде сақтаңыз!

Қауіпсіздік нұсқаулары

Құрылғыны қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз!

· Құрылғы таңбадағы көрсеткіштерге сәйкес келетін кернеуі бар желіге қосылуы керек.

- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында әрқашан құрылғыны өшіріп, ашаны розеткадан суырыңыз
- Ашаны розеткадан суырған кезде ешқашан сымнан тартпаңыз.
- Абайлаңыз! Қуыруға арналған табақты ыстық күйде ұстамаңыз. Тазалау үшін қуыру табағын ол жеткілікті түрде суығаннан кейін ғана алыңыз (тазалау нұсқауларын қараңыз).
- Құрылғының өзін ешқашан ағынды сумен жууға болмайды, оны суға батыруға болмайды.
-  Балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Күйіп қалу қаупі бар! Бұл құрылғы балалардың немесе физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі және/немесе білімі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған, егер олар құрылғыны пайдалануға қатысты олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауымен немесе нұсқауы болмаса. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Құрылғыны ҚОСУ таймерімен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға болмайды!
-  **Абайлаңыз!** Құрал қызып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар! Жұмыс кезінде аспаптың ашық беттерінің температурасы өте жоғары болуы мүмкін.
- Абайлаңыз! Сым ыстық заттармен жанаспауы керек. Қолданар алдында әрқашан кабельді толығымен босатыңыз.
- Құрылғыны тек қорғаныс контактісі бар розеткаға қосыңыз. Ұзартқыш кабельді пайдаланған кезде сым кем дегенде 10 ампер үшін есептелуі керек. Сұрақтар бойынша сарапшыларға хабарласыңыз.
- Сымның зақымдалуын мезгіл-мезгіл тексеріп тұрыңыз. Зақым анықталған жағдайда сымды маман дереу ауыстыруы керек.
- Қолдану аяқталғаннан кейін құралды сөндіріп, ашаны розеткадан суырыңыз.

- Абайлаңыз! Шырынды етті қуырған кезде және/немесе тым көп майды қолданғанда майдың шашырауынан сақ болыңыз. Шұжықтарды қуыру алдында тесу керек - күйіп қалу қаупі бар!
- Зақым келтірмеу үшін қуыру бетінде ешқашан етті немесе басқа тағамды кеспеңіз.
- Жөндеу, соның ішінде қуат кабелін ауыстыру қажет болса, құрылғы сатып алынған дилерге хабарласыңыз.
- Жұмыс орны, маңызды! Құралды ешқашан ыстық беттерге (мысалы, электр плитасы) жақын жерге орнатпаңыз. Құралды тек тегіс, тұрақты және ыстыққа төзімді жерде пайдаланыңыз.
- Жанғыш заттарды құрылғыдан алыс ұстаңыз.
- Электр құрылғыларын жөндеуді тек білікті мамандар жүргізуі керек. Дұрыс емес жөндеу пайдаланушыға үлкен қауіп төндіруі мүмкін.
- Өндіруші құрылғыны дұрыс пайдаланбағаны немесе дұрыс пайдаланбағаны үшін жауапкершілік көтермейді.

Бірінші қолданар алдында

1. Қолданар алдында құралдың барлық бөліктерін тазалаңыз. Тас табақты және құрылғының өзін дымқыл шүберекпен сүртуге болады, эмальданған табаларды және эмальданған қуырғыш табақты сумен жууға болады. Барлық бөліктер жақсы кебуі керек.
2. Гриль үлгісі тас табақпен жабдықталған болса, бірінші қолданар алдында бетін жеуге жарамды өсімдік майымен майлаңыз. Сондықтан қуыру кезінде өнімдер табаққа жабыспайды.

Құралды алдын ала қыздырыңыз

Құрылғыны қосқыш арқылы қосыңыз. Тағамды қояр алдында қуыру бетін алдын ала қыздыру керек.

Термостатты қажетті температура деңгейіне қойыңыз:

- Жылдам, аз қуыруға арналған жоғары деңгей.
- Тамақты жақсы пісіру керек болса, төмендетіңіз.
- Орташа деңгей қуыру және раклет жасау үшін өте қолайлы.
- Қуырмас бұрын етті орамалмен кептіруді ұмытпаңыз.

Қолдану мүмкіндіктері/Практикалық кеңес

Бұл ракетка грильді тамаша аралас құрылғы болып табылады:

Раклетаны порцияланған табаларда пісіріп, гриль табақтарында қуыруға болады. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында біз ралетт пен гриль үстіндегі жайлы кешке арналған жалпы ұсыныстарды береміз. Заманауи аспаздық кітаптар мен сауда журналдары сізге көптеген басқа идеялар береді.

Бөлінген табаларды пайдаланған кезде оларға тым көп тағамдарды салмаңыз, әйтпесе олар құрылғыға сыймауы мүмкін.

1. Гриль табағында қуыру

Дайындау кезінде бір адамға шамамен 200-250 ингредиенттерді есептеңіз.

Қуыруға арналған табақ — ет (мысалы, стейк, тартылған ет және т.б.), балық және басқа да көптеген дәмді тағамдарды пісіруге болатын үлкен бет. Мұндай тағамдарға әртүрлі гарнирлер, соустар және шұңқырлар қосылады. Егер тағамнан май немесе шырын ағып кетсе, ол арнайы ойыққа түсіп, үстелге тамшылатпайды.

- Тағамның дайын болу дәрежесі ет немесе балық түріне, пісіру уақытына, тағамның бастапқы температурасына және оның қалыңдығына байланысты. Тағамның жартысы ғана піскенін қаламасаңыз, оны тым қалың кеспеңіз.
- Ет пен балықты пісіру уақыты сіздің жеке қалауыңызға байланысты. Тамақты мезгіл-мезгіл аударыңыз.
- Пісірудің соңында ет немесе балықты тұздауға немесе соуспен жабуға болады. Қуырап алдында тағамды тұздамаңыз, тағамнан шырын шығады.

Тас тақтайша:

- Тас табақта өсімдік майы немесе май қажет емес, сондықтан ет, балық және басқа да өнімдердің табиғи дәмі сақталады (ерекшелік: бірінші қолдану алдында).
- Тас тақтаны әрқашан тегіс жағын жоғары қаратып орнатыңыз.
- Алғаш рет қолданғанда ет немесе балық қуыру табаққа сәл жабысып қалуы мүмкін. Ыдысты оңай шешіп алғанша төңкермеңіз.
- Тас қуыру табақ әсіресе шырынды еттердің, жемістер мен көкөністердің барлық түрлерін табиғи қуыруға арналған.

эмальды таба (99.44.00-бап):

Тастың орнына сіз тұздық табаны пайдалана аласыз. Науаны төңкеріп тастасаңыз, сіз үлкенірек гриль бетін аласыз.

2. Бөлімделген табалары бар раклет тостаған

Сіздің қалауыңыз бен қиялыңызға сәйкес, кәстрөлдерді майдалап туралған ингредиенттермен толтырыңыз, ірімшікпен жабыңыз және ірімшік ерігенше қуыру табағының астына қыздырыңыз.

Бұл үшін ірімшік, ұсақ кесілген ет, құс еті, балық, теңіз өнімдері, шұжық, жемістер мен көкөністермен пісіруге болатын барлық нәрсе қолайлы. Ірімшіктердің ішінде раклет ірімшігі әсіресе жақсы, бірақ майлылығы 45% -дан жоғары ірімшіктің басқа сорттарын пайдалануға болады.

3. Ірімшік қосылған гратиндерді пісіру

Грильде пісірілген тағамдарды раклет тағамын пайдаланып тәбетті ірімшік қыртысымен толықтыруға болады. Ыдыс-аяқты үгітілген ірімшікпен себіңіз (сіз ірімшікті нан үгінділерімен араластыра аласыз) немесе үстіне ірімшік кесектерін салыңыз. Табаны қуыру табағының астына қойыңыз. Төменгі бетінде кастрюль грильдегідей радиациялық жылумен қызады. Алдымен ірімшік ери бастайды, содан кейін ол қараңғыланады. Ірімшік қытырлақ және алтын түске ие болған кезде сұрыптауды аяқтаңыз.

4. Классикалық раклет

Мұнда ірімшік раклет кешінің басты ерекшелігі болады. Дайындау кезінде бір адамға 200-250 г ірімшік пен картопты, сонымен қатар әртүрлі қоспаларды есептеңіз. Қуыруға арналған табаға өлшемі бойынша кесілген ірімшіктің ½ см тілімін салып, оны қуыру табағының астына салыңыз. Ірімшік кремді консистенцияға дейін еріген кезде, оны ағаш шпательмен алып тастаңыз, пиджакпен немесе фольгамен пісірілген картоппен, багетпен немесе тостпен бірге қызмет етіңіз.

Тас табақ

Қыздырылған кезде тасты қуыру табағы кеңейеді. Бұл жағдайда бетінде көрінетін шағын жарықтар пайда болуы мүмкін, бұл құрылғының дұрыс жұмысына әсер етпейді. Осыған байланысты, кепілдік тас қуыру табағын қамтымайды!

Тазалау

- Тазалау алдында құралды розеткадан ажыратыңыз.
- **Құралды ешқашан суға батырмаңыз.**
- Құралды қолданғаннан кейін мүмкіндігінше тезірек, бірақ қуыру беті жеткілікті түрде суығаннан кейін тазалау керек.
- **Құрал:** тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз. Құрылғының ішіне су кірмейтіні не көз жеткізіңіз. Сондай-ақ қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- **Бөлшек табалар:** Қажет болса, сыбаға ыдыстарын жуғыш зат қосылған суға біраз уақыт салып қойыңыз.
- **эмаль қуыру табасы:** эмаль қуыру табағын раковинада да жууға болады. Бұған қоса, ол ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады.
- **Тас қуырғыш табақ:** Тас табақты біраз сулаңыз
- ыстық судағы уақыт (ешқандай өнімдерді қоспай!): Содан кейін оны таза жылы сумен, қажет болса, жуғыш жөкемен жуыңыз. Жуғыш заттарды, шайғыштарды немесе абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз, өйткені олар тастың табиғи қасиеттеріне теріс әсер етуі мүмкін.

Табиғатқа деген сүйіспеншілікпен

Орам материалдарын жай ғана лақтырып тастауға болмайды. Келесі нұсқауларды орындаңыз: Картон қаптаманы макулатураны жинау орнына немесе тиісті кәдеге жарату компаниясына апаруға болады.

Егер қолжетімді болса:

- Полиэтилен қапты (PE) қайта өңдеу үшін полиэтилен жинау орнына апарыңыз.
 - кеңейтілген полистиролдан (ПС) жасалған қорғаныш элементтері CFC-сіз.
- Қайта өңдеуге болатын материалдарды жинау орны туралы ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығы:

Құрал әлі де қызмет көрсетуді қажет ететін болса, төмендегі мекенжайға хабарласыңыз. Кепілдік жағдайында біз құрылғыны тасымалдауды ұйымдастырамыз. Құрал тасымалдатын қаптамада болуы керек.

Жеткізу кезінде қолма-қол ақшамен сәлемдеме қабылданбайды!

STEBA Electrogerete GmbH & Co. KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Германия
Тел. сату бөлімі: 09543 / 449-17 / -18

Тел. тұтынушыларға қызмет көрсету: 09543 / 449 Факс: 09543 / 449-19

Электрондық пошта: elektro@steba.com
Веб-сайт: <http://www.steba.com>

Назар аударыңыз! Электр құрылғыларын жөндеуді тек білікті мамандар жүргізуі керек, себебі дұрыс емес жөндеу айтарлықтай зиян келтіруі мүмкін.