

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein (D)

---

Instructions for use Raclette party-grill with natural stone grill (GB)

---

Mode d'emploi Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle (F)

---

Gebruiksaanwijzing Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen (NL)

---

Instrucciones de uso Raclette Party Grill con piedra natural (E)

---

Manuale d'uso Raclette party grill con grill in pietra naturale (I)

---

Brugsanvisning Raclette Partygrill med naturgrillsten (DK)

---

Bruksanvisning Raclette partygrill med natursten (S)

---

Käyttöohje Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera (FIN)

---

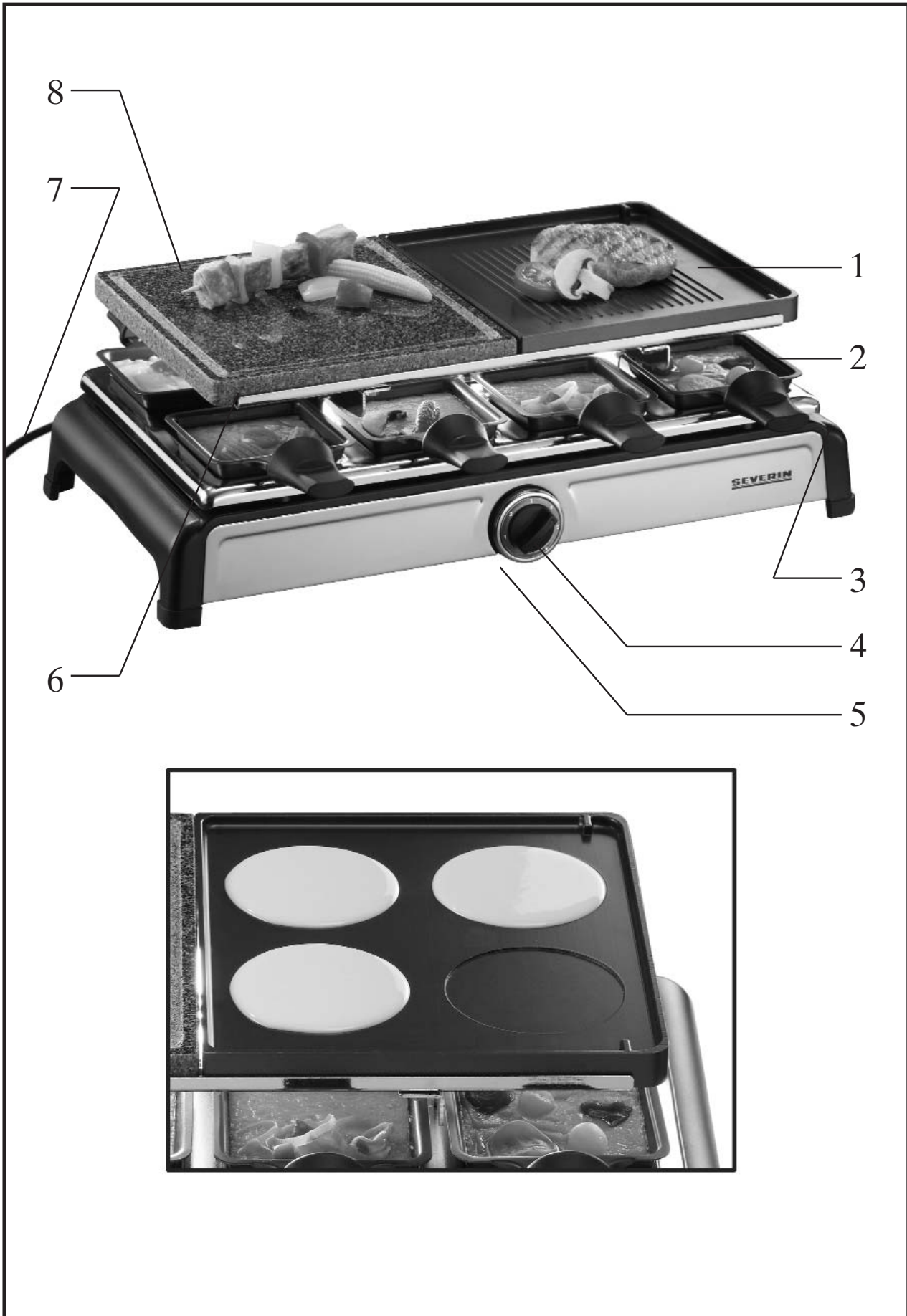
Instrukcja obsługi Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia (PL)

---

Οδηγίες χρήσεως Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα (GR)

---

Руководство по эксплуатации Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем (RUS)



**RUS**

## Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

### Подключение к сети

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

### Устройство

1. Двусторонняя жарочная плита
2. Минисковородка
3. Основание
4. Регулируемый термостат с индикаторной лампочкой
5. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
6. Установочный паз на жарочном камне
7. Шнур питания с вилкой
8. Жарочный камень

### Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение

может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Перед использованием прибора необходимо установить двустороннюю жарочную плиту и жарочный камень на верх прибора, над нагревательным элементом.
- Поверхность корпуса прибора, двусторонняя жарочная плита, жарочный камень и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются. **Будьте осторожны!** Можно получить ожог.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- При использовании аппарат должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов. Обеспечьте безопасное удаление прибора от таких предметов.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их

обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования
  - при любой неполадке
  - перед чисткой прибора
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
- Прежде чем снять двустороннюю жарочную плиту или жарочный камень, а также прежде чем приступить к чистке прибора или убрать его на хранение, обязательно дождитесь, чтобы прибор достаточно остыл.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Предупреждение.** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену

шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

## Включение

### Перед первым включением

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым применением прибора очистите двустороннюю жарочную плиту, жарочный камень и минисковородки влажной тканью.
- Перед первым включением рекомендуется прогреть прибор без продуктов в течение 10 минут, чтобы устранить посторонний запах (возможно образование небольшого количества дыма).
- Перед тем как положить продукты для жарки на жарочную плиту, ее следует смазать тонким слоем масла, специально предназначенным для жарки, и которое можно нагревать до высокой температуры.

### Жарочный камень

- Установите жарочный камень на прибор над нагревательным элементом отшлифованной стороной вверх. **Внимание!** Не устанавливайте холодный жарочный камень над горячим нагревательным элементом.
- Жарочный камень может использоваться для приготовления овощей, мяса или рыбы, нарезанной ломтиками и т.д.
- Жарочный камень изготовлен из

природного материала. Появление маленьких трещин в результате естественного расширения и сжатия при нагревании и охлаждении, а также изменение цвета камня на более темный является нормальным и никак не сказывается на работе прибора.

- Не кладите на жарочный камень замороженные продукты или продукты, содержащие уксус (например, такие, как маринованные огурчики или горчицу).
- Не оставляйте прибор включенным более чем на 30 минут, если на жарочном камне нет пищи.

### **Двусторонняя жарочная плита**

Жарочную плиту, обращенную рифленой поверхностью вверх, можно использовать для обычной жарки. Обратная сторона плиты используется для выпекания 4 блинчиков или оладий.

### **Регулировка температуры**

- Регулируемый термостат позволяет регулировать время работы нагревательного элемента, а его индикаторная лампочка показывает текущее состояние прибора.  
Индикаторная лампочка горит = нагревательный элемент включен.  
Индикаторная лампочка не горит = нагревательный элемент выключен.
- После завершения грилирования, установите ручку термостата на минимальную температуру (•) и выньте вилку шнура питания из розетки.
- Для плавления сыра и для грилирования используйте самую высокую температуру нагрева (6). Для поддержания пищи в горячем состоянии установите термостат на

меньшую температуру.

### **Эксплуатация**

- Установите жарочный камень и двустороннюю жарочную плиту на прибор, убедившись, что фиксирующие выступы держателя правильно вошли в установочный паз на жарочном камне. Для обеспечения безопасной эксплуатации прибора следите за тем, чтобы вспомогательный выступ на жарочной плите находился перед выступами держателя.
  - Вставьте вилку в розетку и установите ручку термостата на максимальную температуру (6). Дайте прибору прогреться в течение примерно 10 минут для достижения температуры, необходимой для плавления сыра и для грилирования.
  - Положите продукты для жарки на жарочную плиту или, если требуется, на жарочный камень. Жарочную плиту можно также использовать для выпекания блинов или оладий.
  - Положите ракетный сыр в минисковородки. Установите минисковородки в прибор, под нагревательный элемент, и держите их там до расплавления сыра.
- Предупреждение.** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор.
- После завершения грилирования, установите ручку термостата на минимальную температуру (•) и выньте вилку шнура питания из розетки.

### **Подготовка ракетного сыра**

Возьмите от 200 до 300 г сыра на одного человека. Нарезьте сыр кусками толщиной от 3 до 5 мм и



положите их в минипротивни. Желательно использовать специальный ракетный сыр. Однако можно также использовать и любой другой быстро плавящийся сыр. Благодаря жару, идущему сверху от нагревательного элемента, сыр расплавится очень быстро.

### **Полезные советы**

- Замороженные продукты перед приготовлением нужно хорошо разморозить.
- Чтобы не повредить покрытие жарочной плиты и минисковородок, не пользуйтесь острыми предметами кухонной утвари.
- При жарке пищи в больших количествах осторожно удаляйте, время от времени, скопившийся жир.

### **Полезные советы для приготовления пищи**

#### **На минипротивнях**

Наполните противни ингредиентами по вашему вкусу и положите сверху подготовленный сыр. Вот некоторые ингредиенты, которые можно использовать:

ананас, грибы, укроп, лук-порей, перец горошком, грудка индейки-гриль, салями, огурец, вареный окорок, сельдерей, помидоры, кабачок, репчатый лук.

Некоторые ингредиенты, такие, например, как ветчина, сначала нужно приготовить на жарочной плите и только потом положить на минипротивень.

Приправьте по вкусу солью, перцем, молотым красным перцем и т. п.

### **Грилирование**

Жарочная плита пригодна не только для грилирования мяса, такого как свинина или филе цыпленка, но также и рыбы.

### **Рецепт для приготовления блинов**

#### Ингредиенты

- 120 г муки
- 20 г сахара
- 3 яйца
- 60 г растопленного сливочного масла или растительного масла
- 200 мл молока
- $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли
- 100 мл обычной или минеральной воды

#### Приготовление

- Тщательно перемешайте ручным блендером муку, сахар, яйца, растопленное сливочное масло, молоко и соль.
- Добавьте воды и продолжайте перемешивать, пока тесто не станет однородным.
- Выдержите тесто в течение примерно 60 минут.

### **Чистка и общий уход**

- Обязательно выньте вилку из розетки и перед тем, как приступить к чистке устройства, дайте ему остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные средства или моющие растворы сильного действия.
- Протрите прибор слегка влажной тканью.
- Снимите двустороннюю жарочную плиту и вымойте ее в теплой воде. При необходимости можно использовать мягкие моющие

средства. После этого вытрите поверхность насухо мягкой тканью.

- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Очистите камень синтетической губкой под проточной водой с использованием, если это необходимо, мягкого моющего средства. После этого следует его вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.
- Минисковородки нужно мыть в теплой мыльной воде, после чего вытереть насухо.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.