230V~, 50Hz, 2000W

# BBQ-Tischgrill
# VG 101


Gebrauchsanweisung + BBQ-Rezepte 2
Instructions for use 23
Mode d´emploi 28
Gebruiksaanwijzing 33
Istruzioni per l'uso 38
Brugsanvisning 42
Руководство по эксплуатации 48


www.steba.com

## 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 Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- ⚠ 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- 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.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das elektrische Reglergehäuse mit Zuleitung nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.
- **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 niemals ohne die Fettauffangschale betreiben!

## Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen, den Regler aus der Grillplatte herausziehen.

- Die Grillplatte und das Reflektorblech mit Spülbürste und Spülmittel reinigen (Bei starker Verschmutzung evt. vorher in Spüllauge einweichen.)
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Das Reglergehäuse mit Zuleitung nie in Wasser tauchen!

## Arbeitsplatz

Wichtig:
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.

## Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehler-Strom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Grillplatte nie außerhalb des Gerätes betreiben.
- Beachten Sie beim Aufbau des Gerätes, dass der Schriftzug immer nach vorne zeigt und das Thermostat rechts eingesteckt wird.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

## Thermostat

Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.
Die Merkziffern auf der Wählscheibe haben folgende Bedeutung:
1 = Thermostat eingeschaltet
2 = Niedertemperatur
3 = Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch, etc.)
4 = Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)
5 = Grillen auf höchster Stufe

# Kontrolllampe
Sobald das Gerät an das Netz angeschlossen und der Thermostat eingestellt wird, leuchtet die Kontrolllampe auf. Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt diese.

# Vorbereitung zum Grillen
Vor dem Grillen sollten Sie die Grillplatte dünn mit Öl einstreichen, so lässt sich das Grillgut zum Wenden besser abheben. Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ca. 5 - 10 Min. bei voller Leistung vor. Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Verwenden Sie das Gerät immer unter Einsatz der beiliegenden Ölauffangschale.

Grillrost nie mit Alufolie bedecken, da sonst die Wärme des Heizkörpers nicht abgeführt werden kann.
Nie auf der Grillplatte schneiden, da diese dadurch geschädigt wird.

# Grillen
Grillvorschläge entnehmen Sie bitte den beiliegenden Rezeptideen. Selbstverständlich können Sie Standardgrillgerichte auf dem Gerät zubereiten.

# Einige Hinweise zum Grillen
**Im Interesse Ihrer Gesundheit:**
- Hackfleisch muss sofort verarbeitet werden!
- Gebratenes Geflügel vom Rohfleisch trennen, nicht roh essen und immer vollständig durchgaren.
- Gepökeltes Fleisch oder Wurst soll nicht zu stark gegrillt werden
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Brot, Kartoffeln) nicht zu dunkel werden lassen

# Wichtiger Hinweis
Kaltgepresste Öle wie z. B. Olivenöl sollten nicht als Bratfett verwendet werden, da diese bei hohen Temperaturen schlechte Brateigenschaften haben.

Durch die hohen Temperaturen (bis zu 250°C) führt es dazu, dass sich Rückstände von Öl, Fleischsäften, Gewürzen, etc auf der heißen Grillfläche bilden und die Antihaft-Wirkung abnimmt. Auch lassen sich diese Rückstände nur schwer oder gar nicht von der Grillfläche entfernen.

Bitte verwenden Sie daher nur hoch erhitzbare Öle!

# 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  Internet: http://www.steba.com

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

# Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses hochwertigen STEBA-Produkts. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie das komplette Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst einschicken.

| ***Problem*** | ***mögliche Ursache*** | ***Problembehandlung*** |
|---|---|---|
| Rote Kontrolllampe leuchtet nicht nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose! | - kein Strom<br>Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang<br>- Gerät heizt (noch) nicht | Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen. |
| Rote Kontrolllampe leuchtet nicht während des Betriebs bzw. erlischt! | - Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht. | Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, rote Lampe leuchtet, wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen. Thermostat höher einstellen. |
| Fett läuft auf die Arbeitsfläche! | - Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt<br>- Fettauffangschale nicht eingesetzt<br>- Fettauffangbehälter bereits voll | Schale ggf. leeren, einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen. |
| Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab! | Glückwunsch! Das verwendete Fleisch bzw. Grill- oder Toastgut ist bereits sehr mager und fettarm, so dass nur wenig oder nichts ablaufen kann. | Kein Fehler!<br>Sie können nun sicher sein, sich bewusster und fettärmer zu ernähren. |
| Bräunungsgrad des Grillgutes zu gering / nicht ausreichend! | - zu niedrige Temperatureinstellung am Temperaturregler<br>- gewählte Grillzeit zu kurz | Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen. |
| Antihafteffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung! | - Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt | KEIN REKLAMATIONSGRUND! |
| Gerät heizt nicht mehr! | Das Gerät ist an einer Kabeltrommel angeschlossen. | Kabeltrommel ganz abwickeln und nochmals Sicherung eindrücken. |
| Platte lässt sich nicht entnehmen! | Thermostat steckt noch. | Thermostat abziehen. |

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, stehen wir Ihnen unter der Tel. Nr. +49(0) 9543-449-44 für technische Fragen montags – donnerstags von 8.00 Uhr bis 15.30 Uhr zur Verfügung.

# Garnelen – Spieße

Vorbereitungszeit:
15 – 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 150 g | Ananas in Stücken (aus der Dose) oder frische Ananas in Stücke geschnitten |
| 800 g | große, geschälte Riesengarnelenschwänze |
| 3 - 4 El | neutrales Pflanzenöl ( Rapsöl ) |
| 3 El | Sojasauce |
| 3 El | brauner Rum |
| 1 El | Zucker |
| 1 Tl | frischer Ingwer fein gerieben |
| 1 | rote Paprikaschote (150 g ), in etwa 3 cm große Stücke geschnitten |

außerdem Holz- oder Metallspieße
Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Zubereitung:
Die Ananasstücke abgießen, abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Garnelen am Rücken entlang mit einem Messer leicht einritzen, dann den Darm der Garnele mit der Messerspitze aus dem Rücken ziehen. Öl, Sojasauce, Rum, 5 El des Ananassaftes, Zucker, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren und über die Garnelen gießen. Zugedeckt etwa 45 Minuten kalt stellen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Abwechselnd mit den Paprika – und Ananasstücken auf Holz- oder Metallspieße stecken. Den Grill vorheizen, die Spieße auf die Grillfläche legen und je nach Größe der Garnelen von beiden Seiten grillen.

Tipp:
Mehrmals beim Grillen mit der Marinade bepinseln.
Spieße lassen sich auf diese Weise auch sehr gut mit Putenbrust zubereiten. Mit Reis oder gemischtem Salat servieren.

# Lachssteak mit Mango – Joghurtsauce

Vorbereitungszeit:
10- 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 4 | Lachssteaks a. 120 g. |
| 350 ml. | mageren Joghurt |
| 1 – 2 El | Mango-Chutney |
| 1 TL | milden Curry |
| ½ TL | Sambal-Olek oder eine kleine Chili |
| 1 TL | frisch gehackten Koriander |
| Saft | eine ½ Zitrone |

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Die Lachssteaks mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Grill vorheizen, die Lachssteaks auf die Grillfläche legen und die Lachssteaks von beiden Seiten grillen. Während dessen den Joghurt in einer Schüssel mit Mango-Chutney und dem Curry verrühren dann mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Lachssteaks mit der Mango – Joghurtsauce servieren.

Tipp:
Dazu empfehlen wir Basmatireis und gedämpftes saisonales Gemüse.

# Kräuter – Muscheln

Vorbereitungszeit
1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| Ca. 20 | Jakobsmuscheln |
| 2 | Zucchini |
| 2 | mittelgroße Karotten |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 TL | Zitronensaft |
| 1 EL | Weißwein |
| 1 – 2 TL | fein gehackte Kräuter z.B. Zitronenthymian, Dill |
| 20 | Zahnstocher |

Zubereitung
Die Muscheln putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, dem Weißwein und den Kräutern eine Marinade herstellen und die Muscheln ca. 30 Minuten darin marinieren. Die Zucchini und den geschälten Karotten mit einem Sparschäler in „Bänder" schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser 1 – 2 Minuten blanchieren und in Kaltem Wasser abschrecken. Die Muscheln mit den Karotten- und Zucchinibändern umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Muscheln auf der vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten grillen.

Tipp
An Stelle von Karotten-Zucchini-Mantel können die Muscheln auch mit mageren Speck oder Schinken umwickelt werden.

# Gegrilltes Gemüse Mediterran

Vorbereitungszeit :
20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 rote Paprika
- 2 Stück Zucchini (gelb und grün)
- 1 Stück Aubergine
- 1 kleine Schale Champignons
- Alter Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung
Gemüse waschen und gut abtrocknen. Paprika halbieren, entkernen und in beliebig große Stücke schneiden, Zucchini schräg in Scheiben schneiden , Auberginen je nach dicke erst längs halbieren oder einfach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons werden in der Regel nur mit einem Pinsel abgepinselt und nicht gewaschen , da sie sich sonst voll Wasser saugen. Das Gemüse in mediterraner Marinade ca. 1 Stunde marinieren, nach belieben auf der Grillplatte kombinieren und auf den vorgeheizten Grill ( geriffelter Seite ) von beiden Seiten hellbraun grillen. Kurz bevor die Gemüse fertig sind mit wenigen Tropfen oder mit Hilfe eines Essigzerstäubers alten Balsamico Essig beträufeln. Nach dem grillen mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack würzen.

Tipp:
An Stelle von oben genanntem Gemüse kann man auch Gemüse nach eigener Wahl verwendet werden. Besonders sind zu empfehlen gegrillter Spargel (jedoch vorher 3-4 Minuten je nach Dicke der Stangen in leicht gesalzenem Wasser blanchieren). Grüner Spargel wird nur geschält und braucht nicht blanchiert werden. Austernpilze oder Artischocken sind auch ein Genuss für mediterranes marinieren.

# Gegrillter Fenchel

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen
2 – 3 Fenchelknollen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung
Die Fenchelknollen putzen, halbieren und vierteln, in wenig und leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren und abkühlen lassen. Mit Marinade 1, bei Zimmertemperatur 30 Minuten Marinieren. Die Fenchelknollen auf dem vorgeheiztem Grill nach belieben von beiden Seiten grillen.

Tipp:
Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden, mit Sambuca oder Pernot beträufeln und roh grillen. Wir empfehlen den Fenchel zu Fisch oder Meeresfrüchten zu servieren. An Stelle von Fenchelknollen eignen sich auch sehr gut Artischockenböden.

# Tofu mit Pilzen

Vorbereitungszeit:
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 4 | gleich große Tofu Scheiben a 60 g. |
| 2 EL | Sojasauce |
| 2 EL | Austernsauce ( erhältlich im Asia – Shop ) |
| einige | Tropfen Sesamöl |

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Tofu in eine Schüssel legen und in den restlichen Zutaten 20 – 30 Minuten marinieren. Den Grill vorheizen, Tofu auf die Grillfläche legen und von beiden Seiten grillen.

# Gemischte Pilze

Zutaten:

| | |
|---|---|
| 400 g. | Champignons, in 1cm dicke Scheiben geschnitten |
| 1 – 2 | Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten |
| ½ EL | Olivenöl |
| 1 – 2 EL | Sojasauce |

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Die Champignonscheiben in der Sojasauce und den restlichen Zutaten marinieren und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Auf der Grillfläche des vorgeheizten Grills grillen. Zu Tofu servieren.

# Mini - Hamburger

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 500 g. | mageres Rindfleisch |
| 1 | Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten |
| 1 | rote Paprika in feine Würfel geschnitten |
| 100 ml. | Tomatensaft |
| 1 – 2 | Eier |
| 1 – 2 EL | Paniermehl |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung
Alle Zutaten miteinander vermischen und gut verkneten. Die Masse in ca. 10 flache Hamburger formen, und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten medium grillen.

Tipp
Wir empfehlen 1 TL frischen, klein gehackten Koriander und 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner der Masse hinzuzufügen. Hackfleisch in Paprikaringe streichen.

Wünschen Sie ihr Fleisch bei 2 cm dicke:

| | |
|---|---|
| Durchgebraten : | je Seite 5 – 6 Minuten bei 160 / 170 °C |
| Medium gebraten : | je Seite 3 – 4 Minuten bei 170 / 180 °C |
| Englisch gebraten : | je Seite 1,5 bis 3 Minuten bei 200 / 220 °C |

Grundsätzliches zum Fleisch :
Zum Grillen reifes (gut abgehangenes) Fleisch mit zarter Faser verwenden. Um eine möglichst schmackhafte Bratenkruste zu erhalten wird das Fleisch vor dem Braten gewürzt. Da Salz bekanntlich Feuchtigkeit anzieht, wird erst nach dem Grillen gesalzen.
Marinaden je nach belieben verwenden. In der Regel reichen 3-4 Stunden marinieren aus. Fleisch nie sofort aus der Kühlung verwenden sondern Fleisch temperieren lassen.

Grundregel:
Druckprobe ( mit Daumendruck aufs Fleisch )- Je fester das Fleisch, desto fortgeschrittener ist der Garprozess – Kerntemperatur kann gemessen werden. Englisch, blutig – Fleisch fühlt sich weich an - Kerntemperatur 45 – 55 °C Medium. rosa blutig – Fleisch fühlt sich auf Druck federnd an - Kerntemperatur 60– 68°C Durchgebraten fühlt sich fest an - Kerntemperatur 75 - 82 °C

# Teriyaki von der Ente

mit gebratenen Sobanudeln

Zubereitungszeit :
Ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Barberie Entenbrust ( - ersatzweise Hähnchenbrust ) |
| 100 g | längs halbierten Maiskölbchen |
| 100 g | geputzte und in Rauten geschnittene Kaiserschoten |
| 80 g | Shiitake - Pilze |
| 100 g | Karotten in Streifen geschnitten |
| 1 El | Erdnußöl oder Pflanzenöl |

Marinade für Ente

| | |
|---|---|
| 300 g | Soba Nudeln |
| | Szechuan Pfeffer aus der Mühle ( ersatzweise schwarzer Pfeffer ) |

Sauce:

| | |
|---|---|
| 200 ml | reduzierter Geflügelfond |
| 50 ml. | Marinade |
| 30 g | kalte Butter ( zum Binden ) |
| 20 g | gehackte geröstete Erdnüsse |

Zubereitung :
Die Brüste trocken tupfen und das Fett sauber abtrennen und in Streifen schneiden. Die Zutaten der Marinade mischen und die Entenbrüste 2-3 Std. marinieren. Anschließend mit Pfeffer würzen und mit wenig Öl einpinseln und von beiden Seiten auf dem Grill anbraten. Auf der Grillplatte mit mehrmaligem Wenden und reduzierter Temperatur ca. 7 - 8 Minuten weiter garen. Für die Sauce den reduzierten Geflügelfond mit der Marinade in einem kleinen Topf aufkochen und auf gewünschte Konzentration reduzieren. Unmittelbar vor dem Servieren mit den kalten Butterflocken binden. Vor dem Servieren mit den gehackten Erdnüssen bestreuen Die Sobanudeln ca. 5 Minuten kochen, kalt abschrecken und in heißem Fett in einer Pfanne oder Wok kurz anbraten und mit wenig Salz würzen. Das Gemüse nach der Garzeit nach und nach auf der Grillplatte garen. Die Entenbrüste einige Minuten ruhen lassen, das Fett in feine Streifen schneiden und knusprig grillen und auf die in Scheiben geschnittenen Entenbrust verteilen.

# Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 4 x 190g | Hüftsteak oder Rumpsteak |

Marinade:

| | |
|---|---|
| 2 EL | trockenen Rotwein |
| 4 EL | Sojasauce |
| Saft 1 | Limette |
| 1 – 2 | Knoblauchzehen feingehackt |
| ½ TL | Sambal-Olek, oder eine kleine Chili, feingehackt |
| 1 TL | fein geriebenen Ingwer |
| frisch | gemahlenen Pfeffer aus der Mühle |
| 1 Prise | Nelkenpulver |

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Marinade mischen. Fleisch in Marinade wenden und für mindestens 30 Minuten darin marinieren. Den Grill vorheizen, Steaks auf die Grillfläche legen. Je nach Belieben fertig grillen.

Tipp:
Außer Hüftsteaks kann auch Filet oder Lammrückenfilet verwendet werden. Als Gemüsebeilage empfehlen wir gegrillten Pak-Choi und Reis mit gehackten Frühlingszwiebeln.

# Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 600 g. | magere Schweinefilets |
| 2 | Orangen |
| 1 | rote Paprika in feine Würfel geschnitten |
| 2 EL | Balsamico Essig |
| 1 | Tomate in feine Würfel geschnitten |
| 2 – 3 | Stiele Basilikum |

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Das Fett und die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abschneiden, in gleichmäßige Medaillons schneiden und in eine Schüssel legen. Mit dem Saft einer Orange begießen. Den Balsamico sowie den fein geschnittenen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und ca. □ Stunde marinieren. Den Grill vorheizen, die Medaillons auf die Grillfläche legen und ca. 5 Minuten grillen. Die zweite Orange filetieren und in einer Pfanne mit roter Paprika und ein wenig gehacktem Basilikum anschwenken, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, und beim Anrichten über das Filet geben.

Tipp:
An Stelle von Filet kann auch magerer Schweinerücken verwendet werden. Dazu empfehlen wir Ofen- oder Süsskartoffeln mit Joghurt-Dip zu servieren.

Joghurt-Dip:
250 g. mageren Joghurt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und nach Belieben gehackte Kräuter hinzugeben.

# Tandoori – Hähnchen

Vobereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 4 – 5 | Hähnchenbrüste |
| 2 EL | Tandoori – Paste |
| 4 EL | Joghurt |
| 1 – 2 EL | Pflanzenöl |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung
Die Hähnchenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tandoori – Paste mit dem Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Anschließend die Hähnchenbrüste in der Marinade wenden und auf der leicht geölten und vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.

Tipp
Mit gegrilltem Gemüse oder frischen Salat servieren

# Lamm – Kebabs

Vorbereitungszeit
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| Ca. 1 kg | Lammrückenfilet oder Lammkeule |
| 1 – 2 El | Olivenöl |
| 1 TL | Garamasala Pulver oder Currypulver |
| 1 –2 | fein gehackte Knoblauchzehen |
| | Bambus- oder Holzspieße |

Zubereitung
Das Lammfleisch in gleich große Würfel schneiden und auf die Spieße stecken.
Auf der vorgeheizten Grillplatte grillen.

Tipp
Wir empfehlen das Lammfleisch mit Joghurt-Sauce zu servieren.

Joghurt–Sauce:

| | |
|---|---|
| 250 g | Joghurt, |
| Saft | von $^1/_2$ Zitrone, |
| 1 | Knoblauchzehe fein gehackt, |
| 1 Tl | frische fein gehackte Minze |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle. |

# Hähnchenbrust mit Kokoskruste

Vorbereitungszeit
1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 4 | Hähnchenbrüste a 150 – 180 g. |
| 2 – 3 EL | Pflanzenöl |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 1 MSP | Sambal – Olek |
| 1 TL | Honig |
| 150 g. | Kokosflocken |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung
Die Hähnchenbrust in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Honig, Öl, Zitronensaft und Sambal – Olek eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrüste ca. 1 Stunde darin marinieren. Anschliessend die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und von beiden Seiten in Kokosflocken wenden. Auf der leicht geölter und vorgeheizter Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.

Tipp
An Stelle von Hähnchenbrust kann auch weißes Fischfilet wie Kabeljau oder Rotbarsch verwenden werden. Ein leichtes Gericht für den Sommer serviert mit einem knackigen saisonalen Salat, und gegrillter Süß-Kartoffel.

# Gegrillte Ananas

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 1 | frische Ananas |
| 1 El | Zucker |
| 1 Tl | Zimt |

Zubereitung:
Ananas mit einem scharfen Messer von oben und unten kurz unter der Schale abschneiden, damit sie auch beim weiteren Schälen gut steht. Dann weiter mit einem scharfen Messer die Schale von oben nach unten gleichmäßig abschälen, einmal wenden und von der anderen Seite nochmals das gleiche bis die Ananas geschält ist. Falls nötig mit einem kleinen Messer braune Flecken herausschneiden. Die Ananas längs halbieren und dann vierteln. Den Strunk längs herausschneiden. Die Ananas in Längsstreifen mit mindestens 2 cm Dicke schneiden. Den Grill vorheizen, die Ananas auf die Grillfläche legen und nach Belieben grillen. Nach dem Grillen die Ananas mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:

Ananas kann anstelle von Zimt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt werden. Mit Zimt eignet sie sich zu Vanille Eis und mit Pfeffer zu gegrillter Hähnchenbrust. Eine weitere Variante wäre es sie mit Speck zu umwickeln und ; oder sogar vorher noch mit einem Tomatenketchup mit Hilfe eines Pinsels dünn einzustreichen und dann in Speck zu rollen.

# French – Toast

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 8 | Scheiben Vollkorntoast |
| 2 – 3 | verquirlte Eier |
| 100 ml. | Sahne |
| 100g. | geriebenen Käse (Parmesan oder Gruyere) |
| 1 TL | fein gehackte Kräuter nach belieben |
| 1 EL | Pflanzenöl oder flüssige Butter |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung
Die Eier und die Sahne gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Den gerieben Käse und die Kräuter untermischen. Toastbrot diagonal halbieren und von beiden Seiten in die Eimasse tauchen. Auf der vorgeheizten und leicht eingefetten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.

Tipp
Der French – Toast kann auch süß mit Zimt und Zucker serviert werden. Hierfür verwendet man eine Ei – Sahnemischung und nach dem grillen mit Zucker und Zimt würzen. Dazu empfehlen wir gegrillte Apfelscheiben.

## 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

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- ⚠ 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 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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.

- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the apliance.
- Do not leave the apliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the apliance in another way than described or if a mistake in operating has been made
- The apliance becomes very hot. Do not move the apliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control 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.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.

## Cleaning and maintainance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- The device should cool down a little. It can be cleaned easier when it is not that hot.
- Never immerse the device in water!
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it. Resisting dirt should be covered with some oil, wait for ca 5 min and try to remove it again with a humid cloth. Do not use abherasive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.

## Working place:

Important:
Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflamable items are near to the device.

## Safety requirements during usage:

- Only use the appliance at a safety plug socket. This should be connected to a earth leakage circuit breaker
- Use the appliance only when it is assembled.
- While setting up the device, please note that the logo should always be in front of you and the thermostat needs to be plugged in on the right.
- Do not use the grill plate outside of the appliance and never immerse into water.
- Never leave the appliance outdoors after usage.
- Fat and other grill food can spatter and drop. Therefore do not place the appliance not directly on sensitive surfaces, e.g. Polished table tops, parquet or carpet.
- When using the appliance with stand, be sure that the stand is standing stable, because the danger of burns when it falls
- Be sure that the cable is placed that way that it cannot be pulled or touched during usage.
- Always unplug the appliance and cool it down before the device is carried away. Never carry it when it is hot.
- Unplug the appliance after each usage or before cleaning.
- Always place the oil tray bellow the grill plate.

# Thermostat:

With the thermostat the temperature of the grill plate can be adjusted.
The Numbers on the thermostat knob have following meaning:

1 = thermostat switched on
2 = keeping warm
3 = grilling with low temperature ( for fish etc.)
4 = grilling on medium temperature (for chicken etc.)
5 = grilling on max. temperature

# Control Lamp:

When the appliance is plugged in and the thermostat is adjusted, the control lamp is shining. When the temperature is achieved, the lamp goes off.

# Grill preparations:

Oil the grill slightly before the usage. This makes it more easy to turn the food. Then heat up the device for ca 10 min; the thermostat on maximum level. The food should be not frozen during grilling. Please use the appliance only with the drip tray.

Never cover the appliance with aluminium foil, because the heat cannot get away from the heating element.

Never cut on the grill surface because the coating can be damaged.

# Some Tips for grilling

**In the interest of your health:**

- Minced meat must be processed immediately
- Separate roasted poultry from raw meat, do not eat raw meat and always grill until fully cooked.
- Cured meat and sausages should not be grilled too much.
- Starches (eg, bread, potatoes) must not be grilled too dark

# Important note

Cold-pressed oils, such as olive oil should not be used as dripping as these oils have a poor quality at high temperatures.

Due to the high grill temperatures (up to 250°C), residues of oil, juices, herbs, etc. build up on the hot grill surface and the non-stick effect decreases. It is hard or impossible to remove these residues from the grilling plate.

Therefore, only use heat-resistant oils!

# 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  Internet: http://www.steba.com

## 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

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- ⚠ 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.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.

- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que ´le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par example si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dût à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
- **Attention! L´extérieur de l´appareil deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposez láppareil sur une surface sensible et le posez de sorte quíl ait au moins 70 cm de place libre des matiéres inflammables.
- Il faut que l´appareil est placé contre le mur.

## Nettoyage

- Retirez la fiche.
- Laissez refroidir l'appareil et retirez la plaque.
- Nettoyez la plaque avec une brosse à vaisselle et avec du liquide vaisselle. (En cas d'encrassement fort, trempez-la en eau savonneuse avant si nécessaire).
- Un nettoyage régulier de la plaque garantit un effet anti-adhésif de longue durée.
- Essuyez la hotte et la boîte avec un chiffon humide et avec un peu de liquide vaisselle.
- Ne plongez jamais le boîtier du régulateur avec son amenée en eau.

# Place de travail

Important :
Ne jamais poser l'appareil sur ou à coté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur un surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.

# Indications concernant la sécurité lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant à contacts de protection.
- Elles devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.
- Ne faire fonctionner l'appareil que lorsqu'il est assemblé.
- Lorsque la mise en place du dispositif, considérez que le logo doit être à l'avant toujours, et que le thermostat est branché à droite.
- Ne jamais faire fonctionner la plaque gril hors de l'appareil.
- Ne jamais laisser traîner l'appareil dehors après utilisation.
- Des projections et des gouttes peuvent être provoquées par les graisses et les grillades. Ne placer donc pas l'appareil directement sur des surfaces délicates telles que les plans de travail polis, les parquets et les moquettes.
- Si l'appareil est utilisé comme appareil indépendant, il faut veiller à une bonne stabilité du pied, car vous risqueriez de vous brûler si l'appareil est renversé.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'un contact ou un tirage involontaire soit exclu pendant le fonctionnement.
- Avant d'éloigner l'appareil de son lieu de fonctionnement, retirer la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil complètement refroidir. Ne jamais porter l'appareil quand il est chaud.
- Retirer la fiche de la prise de courant après utilisation et chaque nettoyage.

# Thermostat

Le thermostat permet de régler la température des résistances.
Les chiffres de repère sur la manette de sélection ont la signification suivante :
1 = thermostat branché
2 = maintien au chaud
3 = griller sur position faible (par exemple pour le poisson, etc.)
4 = griller sur position moyenne (par exemple les sortes de viande délicates)
5 = griller sur la position maxi

# Témoin lumineux

Dès que l'appareil est branché sur le secteur et que le thermostat est réglé, le témoin lumineux s'éclaire. Quand la température est atteinte, ce dernier s'éteint.

# Préparation pour faire griller

Avant de faire griller, il est conseillé de badigeonner la grille avec une couche mince d'huile ; ainsi la pièce à griller est plus facile à soulever pour la retourner. Avant de mettre la pièce à griller sur la grille, faites préchauffer l'appareil durant environ 5 à 10 minutes sur la position de puissance maxi. La pièce à griller devrait être complètement décongelée avant de la faire griller. Utilisez toujours l'appareil en mettant en place le bac réflecteur fourni avec l'appareil.

Ne jamais recouvrir la grille avec du papier alu, sinon la chaleur des résistances ne peut pas être transportée.

Ne jamais couper sur la plaque gril, car elle serait endommagée.

# Quelques conseils pour griller

**Dans l'intérêt de votre santé:**

- La viande hachée doit être traitée immédiatement
- Séparer la volaille rôtie at la viande crue, manger jamais cru et toujours cuire entièrement
- Viande et saucisson saumurée ne devraient pas être trop grillés
- Féculents (p.ex. pain, les pommes de terre) ne doit pas être grillés trop sombre

# 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 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.

## 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 uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- ⚠ 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 onderricht 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.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.

- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
- Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergroud (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.

## Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lauw(warme) toestand kan het apparaat het best worden schoongemaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Breng met een penseel wat olie aan op hardnekkige resten, laat het apparaat 5 minuten met rust en maak het vervolgens nog een keer schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Let er bij het schoonmaken van de vetopvang op dat de vloeistof die zich daarin bevindt is afgekoeld.
- **Let op:**
  De schakelklok schakelt het apparaat niet uit.

## Werkplek:

Belangrijk:
Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.

## Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

- Sluit het toestel enkel aan op een conform stopcontact met aarding.
- Gebruik het toestel enkel wanneer het volledig in elkaar gezet is.
- Bij het opzetten van het apparaat, dat het logo is altijd uit en de thermostaat is aangesloten rechts.
- Gebruik de grilplaat niet afzonderlijk en dompel ze nooit onder in water.
- Laat het apparaat nooit buiten staan na gebruik.
- Vet en ander voedsel dat op de grill bereid wordt, kunnen spatten en druppen. Plaats bijgevolg het toestel nooit op gevoelige oppervlakken, bv. Verniste tafels, parket of tapijt.
- Als men het toestel gebruikt met de voet, controleer dan dat de voet stabiel staat, omwille van het gevaar voor brandwonden indien het omvervalt.
- Zorg ervoor dat de kabel zo geplaatst is, dat men er niet ken aan trekken of aankomen terwijl het apparaat in gebruik is.
- Trek altijd de stekker uit en laat het toestel afkoelen vooraleer men het wegdraagt. Draag het apparaat nooit terwijl het nog heet is.
- Trek de stekker uit na elk gebruik of vooraleer men het schoonmaakt.
- Plaats altijd de opvangbak voor olie onder de grillplaat.

# Thermostaat:

Met de thermostaat kan men de temperatuur van de grill aanpassen.
De nummers op de thermostaatknop betekenen het volgende:
2 = warm houden
3 = aanbraten van gevogelte/ vis
4 = anbraaten van licht vlees
5 = anbraaten max temperatuur

# Controlelampje:

Als de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt en de thermostaat op de gewenste temperatuur is ingesteld, brandt het controlelampje. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het lampje uit.

# Voorbereidingen bij het grillen:

Smeer de grill in met een beetje olie voor gebruik. Dit maakt het gemakkelijker om het eten om te draaien. Laat het toestel dan ca. 10 min. opwarmen; zet de thermostaat op het maximale niveau. Het voedsel moet ontvroren zijn vooraleer men het op de grill legt. Zorg ervoor de grill enkel te gebruiken met de druppelbak.

Bedek het toestel nooit met aluminiumfolie, de hitte kan in dat geval niet weg van het verwarmingselement.

Snij nooit voedsel op de grill zelf om de tefallaag niet te beschadigen.

# Enkele tips voor het grillen

**In het belang van uw gezondheid:**

- Gehakt/gemalen vlees moet onmiddellijk worden verwerkt
- Eet vlees van gevogelte niet rauw en grill altijd totdat deze volledig gaar is
- Gedroogd vlees en worst moet niet te lang worden gegrild
- Zetmeelrijke voedingsmiddelen (bijvoorbeeld brood, aardappelen) mogen niet te donker worden gegrild

# 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  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.

# AVVISI GENERALI

L'apparecchio e adatto per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere altentarnenie le istruzioni per l'uso e conservare con accuratezza. In caso l'apparecchio venisse trasferito ad un ulteriore utente, consegnarlo con le istruzioni d'uso. Usare l'apparecchio come indicato e far attenzione agli avvisi di sicurezza. Nel caso di utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilila per eventuali danni causati o incidenti.

## Avvisi di sicurezza:

- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio stesso.
- Controllare sempre prima dell'utilizzo che il cavo alimentatore o l'apparecchio non siano danneggiati. In tal caso non utilizzare.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di ustioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o mancata esperienza e/o mancate nozioni, a patto che vengano sorvegliate oppure che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i pericoli correlati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio e l'imballaggio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, salvo che questi abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento elettrico lontano dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- L'apparecchio non può essere fatto funzionare con un timer o un sistema a distanza separato!
- Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo o in caso di malfunzionamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle fonti di calore.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando in funzione.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
- Il produttore non è responsabile di danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio non conforme alle indicazioni.
- L'apparecchio in uso diventa estremamente caldo. Non muoverlo prima che si sia raffreddato.
- Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- L'apparecchio non è predisposto per essere utilizzato con timer o telecomandi esterni.
- **Attenzione!** L'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di scottature! Rischio di incendio. Non posizionare l'apparecchio su superfici sensibili (es: mobili laccati) e tenere ad una distanza minima di 70 cm da materiali infiammabili (es: tende).

## Pulizia e manutenzione

- L'apparecchio deve essere lavato dopo ogni utilizzo.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio. E' più facile da pulire quando non è troppo caldo.
- Mai immergere l'apparecchio in acqua.
- Per pulire l'apparecchio utilizzare un panno umido con poco sapone neutro. Trattare lo sporco resistente con olio per circa 5 minuti e poi riprovare a pulire con il panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Prestare attenzione che il liquido si sia completamente raffreddato prima di pulire il vassoio sottostante il grill.

# Postazione di lavoro

Importante:
Mai posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde. Utilizzarlo esclusivamente su superfici stabili e resistenti al calore. E' importante che nessun oggetto infiammabile si trovi vicino all'apparecchio.

# Norme di sicurezza durante l'utilizzo

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con una presa sicura che sia dotata di messa a terra.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando completamente montato.
- Durante l'installazione del dispositivo, che il logo è sempre avanti e il termostato è inserito a destra.
- Non utilizzare il piatto grill separatamente dall'apparecchio e non immergerlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio all'esterno dopo l'uso.
- Cibi e grasso possono schizzare e sgocciolare, perciò non appoggiare mai l'apparecchio direttamente su superfici sensibili quali ripiani lucidati, parquet o tappeti.
- In caso si utilizzi l'apparecchio con il piedistallo, assicurarsi che quest'ultimo sia perfettamente stabile per evitare il pericolo di incendio in caso di caduta.
- Assicurarsi che il cavo alimentatore sia posizionato in modo da non essere tirato o toccato durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio disconnetterlo dalla corrente ed attendere che si raffreddi. Mai trasportarlo quando ancora caldo.
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo e prima di lavare l'apparecchio.
- Posizionare sempre il vassoio per l'olio sotto il piatto grill.

# Termostato

Tramite il termostato è possibile regolare la temperatura del grill.
Il significato dei numeri sulla manopola del termostato è il seguente:

1 = termostato acceso
2 = riscalda
3 = grill a bassa temperatura (pesce)
4 = grill a temperatura media (pollo)
5 = grill a temperatura massima

# Indicatore luminoso
L'indicatore luminoso si accende quando l'apparecchio è attaccato alla corrente  e il termostato è regolato, e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

# Preparazione del grill
Per evitare che il cibo si attacchi è consigliabile oliare leggermente il grill prima dell'uso. Accendere il grill e regolare il termostato al livello massimo. Lasciare scaldare il grill per circa 10 minuti.
Non mettere sul grill cibo ancora congelato. Utilizzare l'apparecchio sempre con l'apposito vassoio per lo sgocciolamento.

Mai coprire l'apparecchio con fogli di alluminio.
Mai tagliare il cibo direttamente sulla superficie del grill perché potrebbe danneggiarsi.

# Smaltimento
Smaltimento della confezione:
Buttare il materiale di imballaggio e della confezione negli appositi bidoni per il riciclaggio di carta e plastica.

# Corretto smaltimento del prodotto
Questo logo indica che in EU il prodotto non può essere smaltito con i comuni rifiuti di casa. Per prevenire danni all'ambiente ed alla salute causati da un irresponsabile smaltimento dei rifiuti, sarà opportuno smaltire l'apparecchio negli appositi centri per promuovere il riciclaggio delle risorse materiali. Per restituire od eliminare l'apparecchio usato rivolgersi ai servizi di raccolta specializzati od al rivenditore che potranno smaltire il prodotto appropriatamente e senza rischi per l'ambiente.

# Coretto smal timento

Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensi dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformitä alle vigenti disposizloni nazionali o locati.

# Servizio clienti:
La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – Via Verdi,8 – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

## 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 grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- ⚠ 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.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- 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.

- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig grillen i vand.
  Benyt aldrig grillen 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 grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen 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 grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
- **Pas på! Kabinettet bliver meget varme. Risiko for forbrændiger.** 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.
- Bageovnen skal opstilles med bagsiden umidelbart ind mod køkkenvæggen.
- Brug aldrig apparatet uden fedtopsamlingsskålen!

## Rengøring

- Træk stikket.
- Lad apparatet afkøle. Træk regulatoren ud af grillpladen.
- Rengør grillplade og refelktorpladen med opvaskebørste (Ved stærk snavs læg det eventuelt i blød i sæbevand.)
- Kabinet tørres af med en fugtig klud og noget opvaskemiddel.
- Dyk aldrig regulatorkabinettet med tilførsel ned i vand!
- Til opbevaring kan apparatet stilles lodret.

# Arbejdsplads

**Vigtigt:** Stil apparatet aldrig på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på et jævnt, stabilt og temperaturbestandigt underlag. Vær altid opmærksom på, at der ikke befinder sig antændbare genstande i nærheden.

# Sikkerhedsanvisninger ved brugen af apparatet

- Tilslut apparatet kun stikkontakter med preltråd. Disse bør være sikret gennem en fejlstrøm-beskyttelseskontakt.
- Anvend apparatet kun i samlet tilstand.
- Ved opsætning af enheden, at logoet altid er fremad og termostaten er sat i højre.
- Anvend grillplade aldrig udenfor apparatet.
- Lad apparatet aldrig stå i det fri ved brug.
- Fedt og grillmad kan sprøjte og dryppe. Stil apparatet derfor ikke direkte på sarte overflader som f.eks. polerede bordplader, parketgulv eller gulvtæppe.
- Anbring tilslutningsledningen sådan, at en ubevidst berøring eller trækken under driften er udelukket.
- Inden apparatet fjernes fra ståpladsen, træk stikket du af stikkontakten og lad apparatet afkøle helt. Bær aldrig apparatet i varm tilstand.
- Efter brug og inden hver rengøring trækkes stikkontakten.

# Termostat

Med termostaten kan varmelegemets temperatur reguleres.
Tallene på drejeskiven har følgende betydning:
1 = Termostat tændt
2 = Lav temperatur
3 = Grillning på lavt trin (f.eks. til fisk, etc.)
4 = Grillning på mellemtrin (f.esk. til mørt kød)
5 = Grillning på højeste trin

# Kontrollampe
Så snart apparatet er tilsluttet strømnettet og termostaten er indstillet, lyser kontrollampen. Når temperaturen er nået, slukkes denne.

# Forberedelse til grillning
Inden grillning bør De pensle grillpladen med et tyndt lag olie. Så løsnes grillstykkerne lettere og kan bedre vendes. Inden De lægger grillstykkerne på, så forvarm apparatet i ca. 5 - 10 min. ved fuld styrke. Grillstykkerne bør være fuldstændig optøede inden grillningen. Anvend apparatet altid ved brug af den vedlagte reflektorskål.

Dæk grillristen aldrig til med sølvpapir, da varmelegemets varme ellers ikke kan blive tilført.

Brug aldrig kniv på grillpladen, da denne herigennem kan blive beskadiget.

# Grillning
Grillforslag kan De venligst læse på de vedlagte opskriftsideer. Selvfølgelig kan De tilberede standardgrillretter på apparatet.

# Nogle instruktioner til at grille
**Af hensyn til dit helbred**
- Hakket kød skal behandles omgående
- Adskil stegt fjerkræ fra råt kød. Aldrig spis råt kød, og grill altid indtil det er færdiggrillet
- Saltet kød og pølser skal ikke grilles for meget.
- Stivelsesholdige fødevarer (f.eks. brød, kartofler) må ikke grilles for mørkt.

# 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 sørger herefter for at maskinenens 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.

Ufrankerede 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 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.

РУС

**Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации.**

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. **Опасность получения ожога!**
  Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными умственными способностями или имеющими недостаточно 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.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.

**Перед первым использованием**: следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 15 минут.

- 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. Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

## 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. Расстояние до таких предметов (например, штор) должно быть не менее 70 см.

## Чистка

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть и снимите жарочную пластину.
- Помойте жарочную пластину щеткой для посуды и моющим средством (при сильном загрязнении предварительно замочите ее в раковине). Чем хуже помыта пластина, тем слабее антипригарный эффект.
- Крышку и корпус протрите мягкой салфеткой с добавлением моющего средства.
- Никогда не погружайте в воду корпус с термостатом и провод!

### Указания по безопасности при использовании прибора

- Подключайте прибор только к розеткам с защитным контактом. Розетка должна быть оснащена предохранителем.
- Включайте прибор только в собранном состоянии.
- Никогда не используйте жарочную пластину вне прибора.
- Никогда не оставляйте прибор на открытом воздухе после использования.
- Масло и продукты могут брызгать и капать. Поэтому не устанавливайте прибор непосредственно у легко повреждающихся поверхностей, например, полированных столешниц, паркетного пола или коврового покрытия.
- Провод электропитания следует располагать таким образом, чтобы исключить случайное прикосновение к нему или его натяжение в процессе работы.
- Перед тем, как убрать прибор с места установки, выньте штекер из розетки и дайте ему полностью остыть. Никогда не переносите горячий прибор.
- Всегда вынимайте штекер из розетки после использования или перед чисткой.

### Приготовление пищи

- Перед нагреванием прибора убедитесь, что резервуар для сбора масла установлен под жарочной пластиной, так как в противном случае жир и сок с продуктов могут пролиться и привести к повреждениям.
- Вставьте контакт термостата в жарочную пластину.
- С помощью регулятора установите желаемую температуру.
- Контрольная лампочка на регуляторе загорится, показывая, что работает нагреватель жарочной пластины.
- Лампочка погаснет при достижении установленной температуры.
- Требуемое время жарки и температура зависят от размера, веса, типа продуктов и желаемой степени подрумянивания.
- Дайте прибору разогреться в течение 5-10 минут, затем выкладывайте на него продукты.

Внимание! Возможны брызги воды и жира.
Для переворачивания и извлечения продуктов используйте деревянную или пластиковую лопатку, чтобы предотвратить повреждение покрытия.

## Установка температуры

Ступень 1 Сохранение тепла
Ступень 2 Рыба/овощи
Ступень 3 Бережное приготовление птицы, после обжаривания на ступени 5
Ступень 4 Овощи. Бережное приготовление мяса, после обжаривания на ступени 5
Ступень 5 Обжаривание птицы/морепродуктов/дичи/светлого и темного мяса

## Подготовка к жарке

Перед жаркой решетку для гриля следует смазать небольшим количеством растительного масла, при этом продукты будет легче переворачивать. Прежде, чем выкладывать продукты на решетку, дайте прибору разогреться на полной мощности в течение примерно 5-10 минут. Перед жаркой продукты должны быть полностью разморожены. Всегда используйте прибор вместе с поставляемой в комплекте чашей отражателя.

# Несколько советов по приготовлению на гриле

**В целях сохранения вашего здоровья:**

- Фарш должен жарится сразу после его приготовления
- Мясо и птицу следует готовить отдельно. Не рекомендуется есть сырое мясо, всегда прожаривайте продукт до полной готовности
- Вяленое мясо и колбасу не следует жарить слишком долго
- Продукты, содержащие крахмал (например, картофель, яйца хлеб), не следует прожаривать до слишком сильно (до темной корочки)

## Правильная утилизация продукта

Устройства, отслужившие свой срок, немедленно выводить из строя.

На территории Европейского Союза этот символ указывает на то, что данный продукт нельзя выбрасывать в бытовые отходы. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные материалы, пригодные для вторичного использования, которые следует отправить на переработку вторсырья. Это также предотвратит причинение вреда окружающей среде и здоровью людей вследствие неконтролируемой уборки мусора. Поэтому просим утилизировать отслужившие свой срок приборы через соответствующие системы сбора мусора или отправить устройство на утилизацию в то учреждение, где Вы его приобрели. Это учреждение отправит прибор на глубокую переработку и сжигание не поддающихся дальнейшей переработке отходов.

**Утилизация упаковки**

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку вторсырья.

**Упаковка прибора**

- Упаковку из бумаги, картона и гофрированного картона сдать в пункт сбора макулатуры.
- Части упаковки из синтетических материалов и пленки выбросить в предусмотренные для них контейнеры для сбора мусора.

В примерах маркировки синтетических материалов используются следующие обозначения:
PE для полиэтилена, обозначение 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PPдля полипропилена, PSдля полистирола.

## Проблемы и устранение неисправностей

**Уважаемый покупатель,**
**благодарим за приобретение высококачественного изделия компании STEBA. Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникать при использовании прибора. Многие проблемы имеют простое решение, не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой.** Прежде, чем запросить обмен товара, возврат денег или проверку всего прибора в сервисном центре, **просмотрите данную таблицу.**

**ТИП Eurasia-Grill VG 90**

| **Проблема** | **ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА** | **Устранение проблемы** |
|---|---|---|
| Красная контрольная лампочка не загорается после включения штекера в розетку! | ▪ Нет напряжения в электросети<br>▪ Сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания<br>▪ Прибор (еще) не нагревается | Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом. Установите терморегулятор на более высокую ступень. |
| Красная контрольная лампочка не загорается или гаснет во время работы! | ▪ Прибор уже достиг установленной температуры | Не является неисправностью, прибор работает, сменяя режимы, красная лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться. Установите терморегулятор на более высокую ступень. |
| На рабочую поверхность проливается масло | ▪ Резервуар для масла установлен неправильно<br>▪ Резервуар для масла не установлен<br>▪ Резервуар для масла переполнен | При необходимости опустошите или замените резервуар, проверьте правильность его установки |
| Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости | Поздравляем! Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости. | Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу |
| Продукты слишком слабо/недостаточно подрумянены | ▪ Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе<br>▪ Выбрано слишком короткое время обжарки | Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину |
| Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии | ▪ Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов | НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ! |
| Не вставляется термостат | Защитная заслонка закрыта | **Снимите жарочную пластину и установите ее снова. Проверьте правильность установки резервуара для сбора масла.** |
| Пластина не снимается | Еще вставлен термостат | **Снимите термостат** |

Если у вас еще остались какие-либо технические вопросы, вы можете обратиться в наш сервисный центр по телефону: **+49 (0) 9543-449-31**
**с понедельника по четверг с 8:00 до 15:30 часов и по пятницам с 8:00 до 12:30 часов!**

Состояние на 03/04

# 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 garantiepflichtig 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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

**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

Art. Nr. 480-13464 Stand 10/2017