



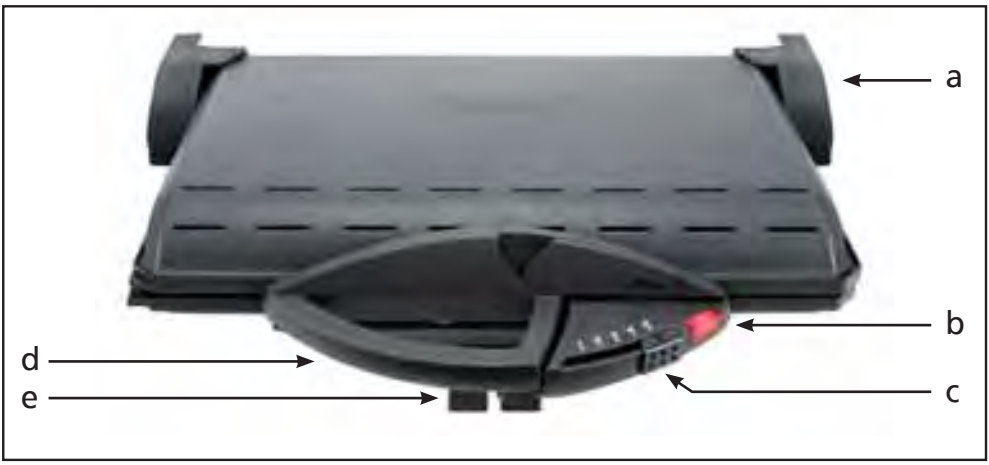


Kontaktgrill PG 2.0 Pro Select

Gebrauchsanweisung 3
Instructions for use 12
Mode d´emploi 20
Istruzioni per l'uso 28
Gebruiksaanwijzing 36
Brugsanvisning 44
Руководство по эксплуатации 50

www.steba.com

1



2



3



4



5



6



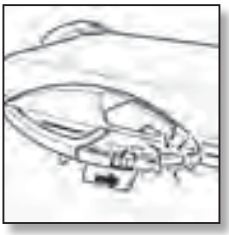
7



8



9



10



Beschreibung

Bild 1

a Scharnierhebel
b Kontrolleuchte
c Temperaturwähler
d Griff mit Aufstellbügel
e Verschlußschieber

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben. Den Stecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Diese Geräte können 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 nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Das Gerät nie ohne aufgelegte Platten betreiben. Platten fest einrasten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät 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.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr**! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß werden! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.Keine Aluminiumfolie zwischen die Platten legen, da sich das Gerät sonst überhitzt.

Reinigung

- **Achtung!**
  Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen!
- Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.
- Platten aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.
- Nicht in den Geschirrspüler geben.
- Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellscharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

Anwendungsmöglichkeiten

Kontaktgrillen:

Platten liegen direkt auf dem Grillgut.

Grilltoasten:

Platte über dem Grillgut eingestellt.

Partygrillen:

Beide Grillplatten liegen waagerecht mit doppelter Grillfläche.

Vorbereitung

1. Das Gerät wird in geschlossenem Zustand (Bild 1) geliefert.
Zum Öffnen Verschlußschieber nach links ziehen und hochstellen (Bild 2).

2. Wenden der Platten
Zum Entnehmen und Wenden der Grillplatten bitte das Gerät in Party-Grillstellung (Bild 8) bringen, den Plattenhalteriegel nach außen ziehen (Bild 3) und Platte unter leicht schrägem Anheben entnehmen.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß die Platte leicht schräg eingesetzt wird. Die Platten sind mit "oben" und "unten" gekennzeichnet.

Vor dem ersten Benutzen die Platten spülen, trocknen, leicht einfetten.

Anwendung

Schnittspuren verursachen ein schnelleres Lösen der Beschichtung.

1. Grillen
Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die Platten besitzen einen Fettablauf für überschüssiges Fett. Bitte die beigefügten Fettauffangschalen unterstellen (Bild 5).
Die geriffelte Seite verwendet man für Fleisch, Würste oder Fisch. Die glatte Seite für Gemüse oder zum Überbacken.

2. Überbacken
Zum Überbacken werden die Platten mit der glatten oder gerippten Seite benutzt. Die obere Grillplatte darf das Gut nicht berühren. Dazu wird das Gerät aufgeklappt und die rechts und links außen an den Scharnieren befindlichen Scharnierhebel gleichzeitig nach vorne gekippt (Bild 6). Bei Zuklappen des Oberteils stellt sich ein Abstand von 4 cm ein. Zum Zurückstellen das Oberteil hochklappen, Scharnierhebel wieder nach hinten kippen und Deckel schließen.
Die Scharnierhebel nicht einseitig und während des Gerätebetriebes zurückstellen.

3. Partygrillen

Es werden die geriffelten oder glatten Grillplatten benutzt. Die Oberschale am Griff hochklappen, leicht anheben und nach rückwärts abstellen (Bilder 7 + 8). Unter die Fettabläufe je einen kleinen Teller stellen (Bild 5).

Achten Sie beim Grillen unbedingt darauf, daß zuerst die untere Platte belegt wird. Auf keinen Fall nur auf der oberen Platte allein ,,Partygrillen" - nur in Verbindung mit unterer Platte erfolgt eine einwandfreie Temperaturregelung (Bild 8).

In allen Fällen

Gerät schließen (Bild 9) und aufheizen. Dazu Netzstecker einstecken und den Temperaturwähler auf Sollzahl - wie im Grillkompaß untere Zeile angegeben - schieben. Erst wenn die Kontrolleuchte erloschen ist, ist das Gerät betriebsbereit. Jetzt Gargut einlegen.

Temperaturen

Die Temperatur ist stufenlos von 1 bis 5 einstellbar.
Stufe 1 = ca. 150°C; Stufe 2 = ca. 170°C
Stufe 3 = ca. 190°C; Stufe 4 = ca. 210°C
Stufe 5 = ca. 230°C

Tips für die Praxis:

Platten vor dem ersten Gebrauch leicht einölen und aufheizen. Dann abkühlen lassen und die Ölreste mit Küchenkrepp entfernen.

Kontaktgrillen

Es eignen sich Fleischstücke, die Sie auch zum Kurzbraten in der Pfanne verwenden würden.

Fleisch muß vor dem Grillen vollständig aufgetaut und gut trocken sein.

Gesalzen wird nach dem Grillen. Paniertes Gargut besser bei einer niedrigeren Einstellung, dafür etwas länger garen.

Wenn stark fetthaltige Lebensmittel gegrillt werden, muss das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abgewischt werden, damit dieses nicht in das Geräte-Innere läuft. Achtung! Platten sind Heiß!

Überbacken

Zum Beispiel belegte Toastscheiben. Toastbrot muß nicht vorgetoastet werden.

Partygrillen

Zum ,,geselligen Braten" am Tisch benutzt man das Gerät wie eine große Bratpfanne zum Grillen aller Kurzbratstücke. Das Gut muß gewendet werden.

Aufbewahrung

Das Gerät kann auf der Rückseite stehend platzsparend abgestellt werden. Dazu Gerät schließen, Verschlußschieber in den Stellfuß drücken und Zuleitung aufwickeln (Bild 10).

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.

Grill- und Backtabelle

Die Zeitangaben sind nur Richtwerte, sie können je nach Beschaffenheit

Gargut	Geräte-position	Zeit ca. Minuten	Regler-einstellung
Kalbsschnitzel		4 - 7	4
Kalbsmedaillon		4 - 7	4
Rumpsteak		3 - 5	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Schweineschnitzel		5 - 7	4
Schweinekotelett		2 x 5 - 7	4
Schweinemedaillon		4 - 7	4
Schweinelende, ganz		12 - 15	4
Schweinesteak vom Hals		4 - 7	4
Schweinesteak vom Rollbraten		5 - 7	4
Putenschnitzel		3 - 5	4
Putenschnitzel in Folie		5 - 7	4
Geflügelteile		10 - 12	4

Fischfilet in Folie		6 - 8	4
Fischstäbchen		2 x 5	4
Fischfrikadellen		2 x 4 - 6	4

Gerätepositionen: = Kontaktgrillen

des Gargutes entsprechend abweichen.

Gargut	Geräte-position	Zeit ca. Minuten	Regler-einstellung
Forelle, Makrele		8 - 12	4
Fjordkrabben in Schale		5	4
Leber in Scheiben		3 - 5	4
Bratwürste		8 - 10 3 - 5	4
Leber, Fleischkäse		4 - 6	4
Frikadellen		4 - 6	5
Lendenspiesse		12 - 15	5
Sandwich		3 - 5	4
Toastbrot, belegt, überbacken		8 - 10	4
Ananasscheiben		2 - 3	4
Maiskolben		2 x 4 - 5	4
Tomate		5 - 7	4

 = Partygrillen

 = Überbacken

Description

Fig. 1
a Hinge lever
b Control lamp
c Temperature selector
d Handle with positioning yoke
e Closing slide

Generally

This appliance is for private 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. Remove all packaging and any labels. Wash all parts - see "Cleaning".

Safety Instructions!

- Connect only to the AC voltage (e.g. 230 V) given on the nameplate. This appliance satisfies the EC guideline No. 89/336 EEC for radio screening. Don´t contact the plug with wet hands.
- 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!
- The appliance may not be operated unless the hot plates are in place.

- Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before turning the plates, let the appliance cool off, pull out mains plug.
- Do not bend the connection cable or bring it into contact with hot parts of the appliance.
- After use, pull out the plug immediately, open the appliance and let it cool off.
- Let appliance cool off before transport.
- Carefully lock top and bottom plate before transport.
- Never immerse appliance in water for cleaning.
- This product satisfies the pertinent safety regulations for electrical appliances.Repairs on electrical appliances must be performed by trained personnel only. Considerable dangers can arise for the user from improper repairs.
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** During opperation the temperature of accessible surfaces may be high. Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a power cord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- Never put aluminum foil between the plates, as the appliance can overheat.

Cleaning

Caution: Pull out the mains plug before every cleaning.

- The hot plates can be better cleaned if they are still somewhat warm.
- Remove the hot plates from the appliance and clean with wash brush and detergent only. Do not use any scouring agents, soaped steel wool or metal scraper, since otherwise the anti-sticking coating will be damaged.
- Do not put in the dishwasher.
- For cleaning the appliance surface and all other parts such as handles, adjusting hinges, etc. a moist cloth, possibly with a little detergent is sufficient.

Application possibilities



Contact grilling:
The plates lies directly on the food to be grilled



Grill toasting:
Hot plate placed above the food to be grilled.



Party grilling:
Both hot plates lies horizontally with double grilling surface.

Preparation

1.The appliance is delivered in closed condition (Fig. 1).
To open pull the closing slide to the left side and raise (Fig. 2).

2.Turning and removing the hot plates
To do this bring the item in the party position (Fig. 8), pull the respective hot plate lock forward (Fig. 3) and lift up the plate slightly diagonal.
Re-insert the plate in the same way slightly diagonal.
The plates are marked with “oben” and “unten”.
Before using for the first time, rinse the hot plates, dry them and grease slightly.

Application

Cut marks can cause a faster loosening of the coating.

1. Grilling

The hot plates are used with the grooved side for grilling. The hot plates have a grease outlet for excessive fat. Please place the collector bowls beneath (Fig. 5). The ribbed side can be used for meat, sausage or fish. The flat side for vegetable or for baking.

2. Browning

The hot plates are used with the flat side for browning. The top grill plate may not touch the food. To assure this, the appliance is opened and the hinge levers to the right and left outside on the hinges are tilted forward simultaneously (Fig. 6). When the top part is closed, an interval of 4 cm appears. To replace, lift up the top part, tilt the hinge lever back again and close the lid.

Do not put the hinge levers back on one side or during operation of the appliance.

3. Party grilling

The grooved or flat grill plates are used. Open up the top shell on the handle, lift up slightly and place to the rear (Fig. 7 + 8).

Place a small plate under each of the fat outlets (Fig. 5).

Be absolutely sure when grilling that bottom hot plate is covered first. Under no circumstances may the upper plate be used alone for party grilling, only in combination with the bottom plate will perfect temperature control be achieved (Fig. 8).

In all cases

Close the appliance (Fig. 9) and heat up. To do this, insert the mains plug and set the temperature selector to the rated figure as indicated in the grill compass, bottom line. The appliance is not ready for operation until the control lamp has gone out. Then place the food to be cooked.

Temperatures

The temperatures can be set continuously from Position 1 to 5.
Position 1: around 150°C; Position 2: around 170°C
Position 3: around 190°C; Position 4: around 210°C
Position 5: around 230°C

Practical tips:

Contact grilling

Pieces of meat are suitable which you would also use for brief frying in the frying pan. Before grilling, the meat must be completely thawed out and thoroughly dry. Salter after grilling. If aluminium foil is used, grease it slightly on the inside. Breaded foods are preferably cooked at a lower heat for somewhat longer.

Browning

e.g., filled slices of toast.
Toast bread does not have to be pretoasted.

Party grilling

For ”sociable grilling” at the table, the appliance is used like a large frying pan for grilling all quickly fried meat cuts. The food must be turned over.

Storage

To safe space, the appliance can be stored resting on its rear side. To do this, close the appliance, press the closing handle into the base and wind up the cable (Fig. 10).

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

Grilling and baking table

The times given in the table are only guidelines. The cooking time can be

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	Thermostat setting
Escalopes of veal		4 - 5	4
Fillet of veal		4	4
Rump steak		3	5
Fillet of steak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Escalope of porc		5	4
Pork chops		2 x 5	4
Fillet of porc		4	4
Sirloin of pork		12 - 15	4
Pork cutlet		5 - 7	4
Rolled roast of pork		5	4
Escalope of turkey		3 - 5	4
Escalope of turkey in foil		5 - 7	4
Poultry pieces		10 - 12	4
Filet of fish in foil		6 - 8	4
Fish fingers		2 x 5	4
Fish cakes		2 x 4 - 6	4

Meaning of the symbols:

 = contact grilling

changed according to your requirements.

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	appliance setting
Trout, mackerel		8 - 12	4
Prawns		5	4
Sliced liver		3 - 5	4
Sausages		8 - 10 3 - 5	4
Burgers		4 - 6	4
Kebab		4 - 6	5
Sandwiches		2	4
Open sandwiches,		3 - 5	4
Slices of pineapple		2 - 3	4
Corn on the cob		2 x 4 - 5	4
Tomatoes		5 - 7	3
Small pieces of meat		depending on sort of meat	4
Cream waffles		4 - 6	3
Biscuit waffles		4 - 6	3
Cheese waffles		5	3
Yeast dough waffles		4 - 6	4

 = party grilling

 = overbaking

Description

Fig. 1
a levier
b voyant de contrôle
c sélecteur de température
d poignée avec étrier de pose
e barre d'enclenchement

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.

Attention - sécurité!

- Il doit se faire exclusivement sur la tension alternative (220 / 230 V) indiquées sur la plaque signalétique. Cet appareil est conforme à la directive n° 89/336 EEC. Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- 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!

- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir posé les plaques du gril qui doivent être solidement fixées.
- Laisser refroidir l'appareil avant de retourner les plaques; sortir la fiche.
- Eviter de plier le cordon et de le mettre en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Sortir la fiche aussitôt aprés utilisation, ouvrir l'appareil et le laisser refroidir.
- De même, laisser refroidir l'appareil avant son transport.
- Bien verrouiller la plaque supérieure et la plaque inférieure avant de déplacer l'appareil. Ne jamais plonger celui-ci dans l'eau pour le nettoyer.
- Cet appareil répond aux normes en vigueur dans le domaine de la sécurité. Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées par des spécialistes uniquement. Des réparations mal faites peuvent exposer l'utilisateur à des risques très sérieux.
-  **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.
- Prudence en cas d'utilisation d'une rallonge : attention aux risques de chutes, ne laissez pas les enfants jouer avec ou tirer dessus.
- N'utilisez pas de papier aluminium entre les plaques, l'appareil surchaufferait.

Nettoyage:

Attention: avant chaque nettoyage, sortir la fiche de raccordement au secteur.

- Les plaques se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore tièdes. Détacher les plaques de l'appareil et les nettoyer uniquement à l'aide d'une lavette et d'un produit pour la vaisselle. Ne pas utiliser des produits abrasifs ni des coussinets métalliques imprégnés de savon ou des grattoirs métalliques: ceci détériorerait la couche de revêtement anti-adhesive.
- De ne pas laver les plaques au lave-vaisselle

· La partie supérieure de l'appareil et toutes les autres pièces telles que les poignées, les charnières servant à modifier les positions, etc. se nettoient simplement à l'aide d'un peu de produit à vaisselle.

Possibilités d'utilisation

Griller par contact:



Les plaques sont directement appliquées sur les aliments.



Toaster:
La plaque est située au-dessus des aliments.

Griller pour des réceptions:



Les deux grils occupent une position horizontale et offrent une surface double pour griller.

Préparation

1.L'appareil est livré sous sa forme compacte (fig. 1). Pour sortir l'étrier, tirer barre d'enclenchement vers à gauche et rabattre vers le haut (fig. 2).

2.Pour enlever et retourner les plaques
Pour enlever et retourner les plaques du gril, mettre l'appareil sur la position party-gril (fig. 8), tirer vers l'extérieur le verrou des plaques (fig. 3) et enlever la plaque en la soulevant légèrement à l'oblique.
Les plaques sont identifiées "oben" et "unten" pour un bon positionnement.
Laver, essuyer et graisser légèrement les plaques avant le premier usage.

Utilisation

De ne pas couper les aliments directement sur les plaques mais de les disposer au préalable sur un ustensile prévu à cet effet.

1. Pour griller

Employer les plaques du côté à cannelures. Une gouttière à graisse permet d'en évacuer l'excès. Placer les lèchefrites au-dessous.
Le côté nervuré est utilisé pour la viande, les saucisses ou encore le poisson. Le côté lisse est destiné au légumes.

2. Pour gratiner

Employer les plaques du côté à lisse. La plaque supérieure ne doit pas venir au contact des aliments. A cette fin, ouvrir l'appareil et faire basculer en avant les deux leviers situés à droite et à gauche au niveau des charnières (fig. 6), en même temps. Lors de la fermeture de la partie supérieure, il se forme un espacement de 4 cm. Pour replacer, relever la partie supérieure, déplacer vers l'arrière le levier, rabattre à nouveau en arrière, puis fermer le couvercle.
Ne pas déplacer le levier en arrière en agissant d'un seul côte et pendant le fonctionnement.

3. Griller au cours de réceptions:

Employer les plaques du côté à lisse. Relever la partie supérieur en la saisissant par la poignée, soulever légèrement et placer en arrière.
Placer une soucoupe au-dessous de chaque évacuation des graisses. Pour griller commencer obligatoirement par l'emploi de la plaque "unten". En aucun cas se servir de la plaque "oben" seule: le réglage de la température n'est correct que si la plaque "unten" fonctionne.

Dans tous les cas:

Refermer l'appareil (fig. 9) puis chauffer. Dans ce but, enfoncer la fiche dans la prise de courant, régler le sélecteur de température à la valeur indiquée au tableau des recettes, ligne inférieure. Attendre que le voyant de contrôle s'éteigne pour se servir de l'appareil. Poser les mets à faire cuire.

Température

Elle est réglable de 1 à 5 en continu.
Position 1: 150°C env.; Position 2: 170°C env.
Position 3: 190°C env.; Position 4: 210°C env.
Position 5: 230°C env.

Conseils pratiques:

Griller per contact

Les morceaux de viande à faire revenir rapidement dans la poêle conviennent dans ce cas. La viande doit être parfaitement décongelée et bien sèche.
Saler après avoir grillé.
Si vous utilisez une feuille d'aluminium, la graisser légèrement à l'intérieur.
Préférer une température plus basse et un temps plus long s'il s'agit d'aliments panés.

Gratiner

Par exemple des toasts garnis. Il n'est pas nécessaire de griller les tranches de pain au préalable.

Griller au cours de réceptions

Pour griller à table »en société«, se servir de l'appareil comme d'une grosse poêle afin de préparer tous les aliments à cuisson rapide. Il est indispensable de retourner les pièces.

Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Tableau de cuisson au gril

Les durées ne sont que des valeurs indicatives pouvant varier selon les

Mets à griller	Position du gril	Durée approx. en minutes	Thermostat
Escalope de veau		4 - 7	4
Médaillon de veau		4 - 7	4
Romsteck		3 - 5	5
Filet		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Tranche de porc		5 - 7	4
Côtelette de porc		2 x 5 - 7	4
Médaillon de porc		4 - 7	4
Echine de porc, entière		12 - 15	4
Steak de cou de porc		4 - 7	4
Tranche de rôti roulé de porc		5 - 7	4
Escalope de dinde		3 - 5	4
Escalope de dinde en papillotte		5 - 7	4
Pièces de volaille		10 - 12	4
Filets de poisson en papillotte		6 - 8	4
Bâtonnets de poisson		2 x 5	4
Fricadelle de poisson		2 x 4 - 6	4

Positions du gril:  grillades par contact

caractéristiques des mets à griller.

Mets à griller	Position du gril	Durée approx. en minutes	Thermostat
Truite, maquereau		8 - 12	4
Crabes entiers		5	4
Foie en tranches		3 - 5	4
Saucisse à rôtir		8 - 10 3 - 5	4
Fromage d'Italie		4 - 6	4
Fricadelle		4 - 6	5
Brochette d'échine		12 - 15	5
Croque-monsieur		3 - 5	4
Pain à toast garni, gratinage		8 - 10	4
Tranches d'ananas		2 - 3	4
Epis de maïs		2 x 4 - 5	4
Tomates		5 - 7	4

 = gril de table  = gratinage

Descrizione

Figura 1
a Leva a cerniera
b Lampadina di controllo
c Selettore di temperatura
d Maniglia con staffa di collocamento
e Cursore di chiusura

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. ln 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

- Collegare e usare l'apparecchio secondo le indicazioni riportate sulla targhetta-tipo dell'apparecchio.
- Usare l'appareeehio solo, se l'apparecchio non presenta danni. Cantrollare sempre prima dell'uso.
- ⚠ L'apparecchio non e destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) dalle ridotte capacita motorie, sensoriali o psichice, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da queste istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio stesso.
- Per assicurarsi che i bambini non giochino coll'apparecchio, devono essere sorvegliati.
- Non mettere in uso l'apparecchio con un firner o altro sistema a distanza.
- Dopo l'utilizzo o in caso d'inconvenienti durante l'uso tirare Ia spina dalla presa.
- Non tirare il cavo,-ne piegarlo o incastrarlo.
- Tenere il cavo lontano da oggetti caldi.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza sorveglianza.

- Non depositare l'apparecchio all'aperto o in uno spazio umido.
- Non immergere l'apparecehio in acqua.
- Non usare l'apparecchio dopo un guasto. (p. es.) se L'apparecchio e caduto o e stato danneggiato in un altro modo.
- Net caso di ulilizzo improprio o non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilita per eventuali danni causati.
- Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio cosi come il ricambio del cavo danneggiato vanno eseguito solo dalla ditta produttrice o un suo servizio di assistenza.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo, trasportarlo solo dopo il raffreddamento.
- Prima del primo uso: Pulire e asciugare tutte le parti. Non immergere in acqua. Riscaldare L'apparecchio per ca. 15 minuti e ungere la griglia con un po' d'olio. Dopo il riscaldamento pulire la griglia con acqua e un po' di detersivo e asciugare bene.
-  **Attenzione!** L'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di scottature! Disporre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Stare attenti ad a una distanza minima di 70 cm non si trovino oggetti infiammabili (p. es. tende).
- Se si usa una prolunga fare attenzione che bambini e adulti non inciampino nella o tirino la prolunga.
- Non porre carta stagnola fra le piastre, pericolo di surriscaldamento dell'apparecchio.

Pulitura:

- Attenzione! Prima di ogni pulitura estrarre il contatto a spina.
- Le piastre possono essere ripulite con maggiore facilità se sono ancora alquanto calde. Estrarre le piastre dall'apparecchio e ripulirle solo mediante spazzola sciacquatrice e detersivo. Non usare mezzi abrasivi, lana d'acciaio saponificata o raschiatori metallici, poichè altrimenti si rischia di danneggiare lo strato antiadesivo. Per la ripulitura della superficie dell'apparecchio e di tutti i rimanento elementi come maniglie, cerniere di regolazione ecc., basta un panno umido eventualmente con un po' di detersivo.
- Non adatto per lavastoviglie.

Possibilità d'impiego



Cuocitura a contatto con la griglia:
Le piastre giaciono direttamente sui materiale da cuocere alle griglia.



Tostare alle griglia:
Piastra regolata al di sopra del materiale da cuocere alla griglia.



Cuocitura ai ferri in occasione di party:
Entrambi le piastre a griglia giaciono orizzontalmente con doppia superficie a griglia.

Preparazione

1.L'apparecchio viene fornito in stato chiuso (figura 1).
A scopo di apertura girare verso sinistro le cursore di chiusura e metterla in alto (figura 2).

2.Estrarre et girare le piastre
Per estrarre e girare le piastre portare l'apparecchio in posizione Party-Grill (fig. 8), tirare verso l'esterno il blocco della piastra (fig. 3) e sollevare la piastra inclinandola lievemente. Riposizionare la griglia tenedola leggermente inclinata. Le piastre sono marcate con "oben" e "unten". Sciacquare, asciugare e ungere leggermente le piastre prima del primo impiego,

Impiego

Tagli e graffi causano un distacco più rapido del rivestimento.

1. Cuocitura alla griglia

Per la cuocitura alla griglia le piastre vengono usate col lato scanalato. Le piastre possiedono uno scarico per il grasso in caso che questo sia eccessivo. Si prega di posare sotto il recipiente per il grasso (figura 5).

La parte scanalata si usa per carne, würstel o pesce, la parte liscia per verdure o per gratinare.

2. Gratinare

Per gratinare vengono usate le piastre col lato scanalato. La piastra a griglia superiore non deve toccare il prodotto. A tale scopo l'apparecchio viene aperto e le leve a cerniera trovantesi esternamente a destra e sinistra contemporaneamente ribaltate in avanti (figura 6). Alla chiusura della parte superiore si regola una distanza di 4 cm. Per la messa indietro ribaltare verso l'alto la parte superiore, inclinare nuovamente verso l'indietro la leva a cerniera a chiudere il coperchio. Non portare verso l'indietro unilateralmente e durante il funzionamento dell'apparecchio le leve a cerniera.

3. Cuocere ai feri in occasione di party

Vengono usate le piastre a griglia scanalate. Ribaltare verso l'alto la tazza superiore al manico, sollevarla lievemente e posarla verso l'indietro (figura 7 + 8).

Posare sotto gli scarichi di grasso rispettivamente un piccolo piattelo (figura 5). In occasione della cuocitura aver in ogni caso cura, che prima venga caricata la piastra "unten". In nessun caso in occasione del party fare ai ferri solo sulla piastra "oben" superiore poichè solo in collegamento con la piastra "unten" avviene un ineccepibile regolamento della temperatura (figura 8).

In tutti i casi

Chiudere l'apparecchio (figura 9) e riscaldarlo. A tale proposito inserire il contatto a spina e spingere il selettore di temperatura sul numero nominale como indicato nella bussola a griglia sulla riga inferiore. Solo dopo che la lampadina spia si sia spenta, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Temperature

La temperatura è regolabile senza stadi da
1 fino a 5.

Position 1: 150°C env.; Position 2: 170°C env.
Position 3: 190°C env.; Position 4: 210°C env.
Position 5: 230°C env.

Suggerimenti per la pratica:

Cuocitura ai ferri a contatto
Sono adatti pezzettini di carne che utilizzereste anche per arrostirle nella pentola. Prima della cuocitura alla griglia la carne dev'essere completamente disgelata e ben asciutta.
Il sale verrà aggiunto dopo la cuocitura sulla griglia. In caso di utilizzazione di foglio in alluminio, ingrassare lievemente questo al suo interno.
E' meglio terminare la cuocitura di cibi impanati ad una regolazione più bassa, usando per la cuocitura un po' più tempo.

Gratinare
Ad esempio fette di toast imbottite.
Il pane da toast non deve essere pretostato.

Cuocitura ai ferri in occasione di party
Per una »cuocitura in compagnia« al tavolo, l'apparecchio viene usato come una grande padella per la cuocitura alla griglia di tutti i pezzi di carne a breve trattamento. Il prodotto dev'essere girato.

Conservazione

L'apparecchio può essere depositato a risparmio di spazio piazzandolo sul lato posteriore. A tale scopo chiudere l'apparecchio, premere le cursore di chiusura nel piede di regolazione ed avvolgere la conduttura di alimentazione (figura 10).

Coretto smal timento



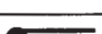
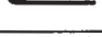
Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensi dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformitä alle vigenti disposizloni nazionali o locati. ·

Servizio clienti

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove e stato acquistato il prodotto. Qualara queste non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A - 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Tabella per grigliare e preparare cialde

I tempi di cottura elencati sono solo valori indicativi, che possono variare

Pietanza	Posizione delle piastre	Tempo in minuti	Posizione selettore
Scaloppina di vitello		4 - 7	4
Medaglione di vitello		4 - 7	4
Rumpsteak		3 - 5	5
Filetto		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Scaloppina di maiale		5 - 7	4
Costoletta di maiale		2 x 5 - 7	4
Medaglione di maiale		4 - 7	4
Lombata di maiale intera		12 - 15	4
Fettina di maiale dal collo		4 - 7	4
Fettina di maiale (arrosto)		5 - 7	4
Scaloppina di tacchino		3 - 5	4
Scaloppina di tacchino al cartoccio		5 - 7	4
Parti di pollame		10 - 12	4

Filetto di pesce al cartoccio		6 - 8	4
Bastoncini di pesce		2 x 5	4
Polpettine di pesce		2 x 4 - 6	4

Posizione delle piastre:  = grill a contatto

a seconda delle caratteristiche delle pietanze da preparare.

Pietanza	Posizione delle piastre	Tempo in minuti	Posizione selettore
Trota, sgombro		8 - 12	4
Granchi nel guscio		5	4
Fegato a fettine		3 - 5	4
Bratwurst		8 - 10 3 - 5	4
Fegato, Fleischkäse		4 - 6	4
Polpette		4 - 6	5
Spiedini		12 - 15	5
Panini imbottiti		3 - 5	4
Toast farciti, gratinati		8 - 10	4
Fette di ananas		2 - 3	4
Pannocchie di granoturco		2 x 4 - 5	4
Pomodori		5 - 7	3

 = grigliare

 = gratinare

Beschrijving

Afbeelding 1
a Scharnierbeugel
b Controlelampje
c Temperatuurkeuzeschakelaar
d Greep met opstelbeugel
e Sluitschuif

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.

Attentie - Belangrijk!

- Uitsluitend aan de op het typeplaatje vermelde wisselspanning (220 / 230 V) aansluiten. Het apparaat voldoet aan de EG-richtlijn nr. 89/336-EEC t.a.v. radiostoringsonderdrukking. De stekker niet met natte handen aanraken.
- ⚠ 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!

- Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Kleuters uit de buurt houden!
- Het apparaat mag niet zonder geplaatste roosterplaten in gebruik worden genomen. De platen goed laten ingrijpen.
- Het apparaat laten afkoelen alvorens de platen om te draaien. Netstekker eruit nemen.
- De aansluitkabel niet knikken en niet met heet wordende delen van het apparaat in aanraking brengen.
- Na gebruik onmiddellijk de stekker eruit nemen, apparaat openen en laten afkoelen.
- Het apparaat voor het opbergen laten afkoelen.
- Boven- en onderplaat voor het opbergen zorgvuldig vergrendelen. Het apparaat voor reinigingsdoeleinden nooit in water dompelen.
- Elektrische apparaten voldoen aan de desbetreffende veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door de vakman worden doorgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
-  **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).
- Zorg bij gebruik van een verlengsnoer ervoor dat kinderen hier niet aan kunnen trekken of dat deze een struikelblok vormt.
- Plaats geen aluminium folie tegen de platen aan, dit kan oververhitting veroorzaken.

Reiniging

Attentie! Voor elke reiniging de netstekker uit de kontakdoos nemen.

- De platen kunnen beter worden gereinigd als zij nog iets warm zijn.
- Platen uit het apparaat nemen en alleen met een afwasborstel en vaatwasmiddel reinigen. Geen schuurmiddelen, verzeepte staalwol of schavers van metaal gebruiken omdat anders de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.
- Niet geschikt voor in de afwasmachine.

· Voor het reinigen van het oppervlak van het apparaat en alle andere delen zoals handgrepen, verstelscharnieren etc. is een vochtige doek met eventueel een beetje vaatwasmiddel voldoende.

Toepassingsmogelijkheden



Kontaktgrilleren:
De platen liggen direkt op het te grilleren goed.



Grillroosteren:
Platen met tussenruimte ingesteld.



Partygrilleren:
Beide platen liggen horizontaal met duplexgrillvlakken.

Voorbereiding

1.Het apparaat wordt in gesloten toestand afgeleverd (afb. 1).
Om het apparaat te openen de sluitschuif naar links trekken en in opgerichte stand brengen (afb. 2).

2.Het omdraaien van de platen
Daartoe de desbetreffende grendel van de plaathouders naar voren trekken (afb. 3).
De platen optillen en uittrekken, omdraaien en weer zodanig inschuiven.
De platen zijn als "oben" en "unten" gemarkeerd.
De plaat "unten" (markering aan de voorkant) behoort in de onderste schuif, de plaat "oben" in de bovenste schuif. Voor het eerste gebruik de platen eerst een keer afspoelen, afdrogen en lichtjes invetten.

Toepassing

Snij markeringen veroorzaken een snellere beschadiging van de coating.

1. Grilleren

Om te grilleren worden de platen met de gegroefde zijde gebruikt. De platen zijn voorzien van een afloop voor overbodig vet. Svp een opvangschaale er onder zetten (afb. 5). Gebruik de gekartelde kant voor vlees, worst of vis. De gladde kant voor groente of gebakken gerechten.

2. Overbakken

Voor het overbakken worden de platen met de gladde zijde gebruikt. De bovenste grillplaat mag niet met de eetwaar in aanraking komen. Hiervoor wordt het apparaat opengeklapt en worden de zich rechts en links buiten aan de scharnieren bevindende scharnierbeugels gelijktijdig naar voren gekanteld (afb. 6). Bij het dichtklappen van het bovenste gedeelte blijft een afstand van 4 cm bestaan. Om het apparaat te sluiten de bovenplaat opklappen, de scharnierbeugels weer naar achteren kantelen en deksel sluiten.

De scharnierbeugels steeds tegelijkertijd achterzuit zetten en dit nooit als het apparaat in bedrijfs is.

3. Partygrilleren

Hiervoor worden de gegroefde of gladde grillplaten gebruikt. De bovenste schaal aan de handgreep opklappen, even optillen en naar achter plaatsen (afb. 7 + 8). Onder elke afloop voor overbodig vet een bordje stellen (afb. 5).

Let erop dat tijdens het grilleren eerst de onderste plaat "unten" wordt belegd. In geen geval alleen op plaat "oben" ,,partygrilleren". Een onberispelijke temperatuurregeling wordt alleen in combinatie met plaat "unten" bereikt (afb. 8).

In ieder geval

Apparaat sluiten (afb. 9) en verwarmen. Hiervoor netstekker instekken en de temperatuurkiezer op het standaardcijfer - zoals in de bedieningskompas onderste rij vermeld - schuiven. Eerst als het contrôlelampje is gedoofd, is het apparaat paraat voor bedrijf. Nu de te garen eetwaar er inleggen. Bij het vootdurende werken, zoals b.v. Bij het bakken van wafels, steeds wachten tot het apparaat verwarmd is. Erst dan deeg toevoegen!

Temperatuuren

De temperatuur wordt traploos van 1 t/m 5 ingesteld.
Trap 1: ca. 150°C; Trap 2: ca. 170°C
Trap 3: ca. 190°C; Trap 4: ca. 210°C
Trap 5: ca. 230°C

Tips voor de praktijk:

Kontaktgrilleren
Daarvoor zijn het best vleesstukken geschikt die U ook voor het snelbraden in de pan zou gebruiken. Vlees moet voor het grilleren geheel ontdooid en goed droog zijn.
Zout wordt na het grilleren toegevoegd. Indien aluminiumfolie wordt gebruikt dient deze van binnen lichtjes te worden ingevet. Gepaneerd gaargoed beter op een lagere trap en dus iets langer garen.

Overbakken
Bijvoorbeeld belegde sneedjes toast. Het toastbrood moet van tevoren niet geroosterd worden.

Partygrilleren
Voor een ,,gezellige braderij" aan tafel wordt het apparaat net zoals een grote braadpan voor het grilleren van steaks en dergelijke gebruikt. Het vlees moet worden omgedraaid.

Het opbergen

Het apparaat kan rechtstaand op zijn achterkant ruimtebesparend worden opgeborgen. Hiervoor apparaat sluiten, sluitschuif in het voetstuk drukken en kabel oprollen (afb. 10).

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.

Grill en baktabel

De tijdaanduiduigen zoals deze op het tabel zijn aangegeven zijn slechts

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Kalfschnitzel		4 - 5	4
Kalfsoesters		4	4
Rumpsteak		3	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Varkenschnitzel		5	4
Varkenkotelet		2 x 5	4
Varkensoesters		4	4
Varkenkarbonade, aaneén		12 - 15	4
Varkenslappen van de nek		5 - 7	4
Varkenslappen van rollade		5	4
Kalkoenschnitzel		3 - 5	4
Kalkoenschnitzel in folie		5 - 7	4
Gevogelte		10 - 12	4

Visfilet in folie		6 - 8	4
Vissticks		2 x 5	4
Visfrikandellen		2 x 4 - 6	4

Betekenis van de symbolen:

 = contactgrilleren

indicatief. Ze kunnen al naar de aard van de spijzen verschillen.

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Forel, makreel		8 - 12	4
Fjordgarnalen in de schaal		5	4
Lever in schijven		3 - 5	4
Braadworst		8 - 10 3 - 5	4
Lever-, vleeskaas		4 - 6	4
Frikandellen		4 - 6	5
Lappen aan het spit		12- 15	5
Sandwich,		3 - 5	4
Toastbrood, met beleg, gegratineerd		8 - 10	4
Schijven ananas		2- 3	4
Tomaten		5 - 7	3
Stukken vlees die slechts even gebraden hoeven te worden		al naar gelang van de te grilleren spijzen	4

 = Partygrilleren

 = Gratinieren

Beskrivelse

Fig. 1

a Hængselpalen
b Kontrollampen
c Temperaturvælgeren
d Håndtaget med opstillingsbøjlen
e Låseknappen

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.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- ⚠ 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.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- 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 og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændiger.** Under driften kan temperaturen være meget høj på de overflader, der kan berøres. Stil grillen og vaffeljernet på en jævn overflade, som skal kunne tåle varme, og i mindst 70 cm afstand fra brændbare materialer som gardiner mv. Grillen må først flyttes, når den er kølet af.

· Ved anvendelse af en forlængerledning, pas da på at der ikke opstår en snublefælde samt at børn ikke trækker i stikket og dermed udgør en risiko for dem selv og andre. Brug ikke alufolie mellem pladerne, da enheden dermed kan overophedes.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogefladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Rengøring

· **OBS!** Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden grillen skal gøres ren.
· Pladerne er nemmest at gøre rene, mens de endnu er lidt varme. Læg pladerne i blød i lunkent vand i kort tid. Det gør det nemmere at fjerne de sorte grillrester.
· Tag pladerne ud af grillen og gør dem rene med opvaskebørste og opvaskemiddel. Der må ikke anvendes skarpe skuremidler, ståluld eller metalskrabere, fordi de ødelægger slip-let coatingen.
· Ikke egnet til opvaskemaskine.
· Tør grillen og alle de øvrige dele som fx håndtag, paler og hængsler af med en fugtig klud, evt. sammen med lidt opvaskemiddel. Der ydes ingen garanti for skære- og kradsespor i coatingen, som opstår gennem brugen af grillen.

Anvendelsesmuligheder

Kontaktgrillning: 
Grillpladerne hviler direkte på maden, som skal grilles.

Partygrillning: 
De 2 grillplader er klappet ud til vandret position og giver en dobbelt så stor grillflade.

Grillristning: 
Den ene plade er indstillet over maden, som skal grilles.

Forberedelse

1. Grillen leveres i lukket tilstand.
Grillen åbnes ved at skubbe låseknappen til venstre og klappe låget op (Se fig. 2).

2. Vending af pladerne
Grillpladerne kan tages ud og vendes ved at indstille grillen i party-grillstilling (fig. 8), trække låseknappen udad (fig. 3) og fjerne pladerne ved at løfte dem skråt opad.

Når pladerne sættes på plads igen, skal der sørges for, at de sættes på plads let skråt. De ens tal på over- og underpladen skal kunne læses forfra (fig. 4).

Plade 1 (markeringen befinder sig på forsiden) skal være i den nederste skål, mens plade 2 skal befinde sig i øverste skål.

Pladerne skal vaskes af, tørres og smøres let ind i fedtstof, inden grillen benyttes for første gang.

Anvendelse

Skæres der i selve pladen, forårsage det en hurtigere defekt af belægningen.

1. Grillning
Hvis apparatet skal anvendes til grillning, skal den rillede side af pladerne benyttes. Pladerne er udstyret med afløb til overskydende fedt (se fig. 5).
Den rillede side anvendes til kød, pølser og fisk. Den glatte side til grøntsager eller bagning.

2. Overbagning
Hvis apparatet skal anvendes til overbagning, skal den rillede side af pladerne benyttes. Den øverste grillpålade må ikke berøre maden, som skal overbages. Apparatet klappes op, og hængselpalerne på venstre og højre side af apparatet vippes samtidigt fremad (se fig. 6). Når overdelen klappes ned, er der indstillet en afstand på 4 cm mellem de 2 plader. Grillen indstilles i gundstillingen igen ved at klappe overdelen op, vippe hængselpalen bagud igen og lukke låget.
Hængselpalerne må ikke vippes bagud enkeltvis, og når apparatet er i drift.

3. Partygrillning

Pladerne er markeret med top "oben" og bund "unten".

Partygrillningen foregår ved hjælp af de rillede grillplader. Klap låget opad med håndtaget, løft det lidt og læg det bagover på bordet (se fig. 7 og 8).
Stil en underkop under fedtafløbene (se fig. 5).
Sørg under grillningen ubetinget for, at plade "unten" bliver belagt først. Der må under ingen omstændigheder kun »partygrilles« på plade "oben" alene. Temperaturreguleringen foregår kun upåklageligt i forbindelse med plade "unten" (se fig. 8).

Temperaturer

Temperaturen kan indstilles trinløst fra 1 til 5:
trin 1 = ca. 150 °C, trin 2 = ca. 170 °C,
trin 3 = ca. 190 °C, trin 4 = ca. 210 °C,
trin 5 = ca. 230 °C

Opbevaring

Grillen kan henstilles i opretstående tilstand for at spare plads. Luk den først, pres lukkeknappen ind i opstillingsfoden og vikl kablet op (Se fig. 10).

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.

Описание

Рисунок 1

a ручка шарнира
b контрольная лампочка
c регулятор температуры
d ручка с подставкой
e задвижка

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- ⚠ Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.

- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- 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.
- Никогда не используйте прибор без одной из пластин. Вставляйте пластины до упора.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода, должен производить только авторизованный сервисный центр.
- Перед первым использованием: тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.
- 
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 на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор). Перемещайте прибор только после остывания

- Не помещайте между пластинами алюминиевую фольгу, это может привести к перегреванию прибора.
- **Будьте внимательны при использовании удлинителей. Располагайте их таким образом, чтобы дети не могли споткнуться о натянутый провод или достать сам удлинитель. Не кладите алюминиевую фольгу между пластинами гриля, это приведет к перегреву устройства.**

Чистка

- Внимание! Перед каждой чисткой вынимайте штекер из розетки!
- Пластины легче всего чистить, когда они еще теплые. Ненадолго замочите пластины в слегка теплой воде – так будет легче удалить пригоревшие остатки пищи.
- Снимите пластины с прибора, их следует чистить только щеткой для мытья посуды с добавлением моющего средства. Не используйте абразивные средства, мыльные губки из стального волокна или металлические скребки, это может повредить антипригарное покрытие.
- Не мыть в посудомоечной машине.
- Для очистки поверхности прибора и всех остальных частей, таких как ручки, регулировочные шарниры и т.д. достаточно использовать влажную салфетку, при необходимости, добавляя небольшое количество моющего средства. Гарантия не распространяется на порезы и царапины покрытия, возникшие в результате использования.

Варианты использования:

Контактный гриль: 
Пластины соприкасаются непосредственно с продуктами.

Запекание тостов: 
Верхняя пластина установлена над продуктами.

Гриль-вечеринка: 
Обе жарочные пластины лежат горизонтально, образуется двойная жарочная поверхность.

Подготовка

Аккуратно обращайтесь с покрытием! Царапины приводят к его быстрому изнашиванию.

1.Прибор поставляется в закрытом состоянии (рис. 1).
Чтобы открыть, сдвиньте задвижку влево и поднимите ее (рис. 2).

2.Замена пластин
Чтобы снять и заменить жарочные пластины, установите прибор в положение для гриль-вечеринки (рис. 8), выдвиньте держатель пластины (рис. 3), выньте пластину движением вверх, немного наклонив ее.
При установке пластину следует держать немного наклонно.
Перед первым использованием пластины следует промыть, высушить, смазать небольшим количеством масла.

Использование

Пластины отмечены сверху "oben" и снизу "unten".

1.Гриль
Для гриля используются рельефные пластины. У пластин есть желобок для слива излишнего жира. Подставьте под него какую-нибудь емкость (рис. 5).

Рифлёная сторона используется для приготовления мяса, колбасок или рыбы. Гладкая сторона – для овощей или выпечки.

2.Запекание
Для запекания используются пластины. Верхняя пластина не должна соприкасаться с продуктами. Для этого прибор следует разложить, затем одновременно повернуть вперед ручки шарниров с правой и левой стороны (рис. 6). При закрывании крышки между пластинами образуется промежуток в 4 см. Чтобы убрать промежуток, снова откройте крышку, ручки шарниров поверните обратно назад, закройте крышку.
Не переставляйте ручку только с одной стороны или во время работы прибора.

3.Гриль-вечеринка
Используются рифленые жарочные пластины. Ручку верхней крышки поднять, немного приподнять крышку и полностью раскрыть (рис. 7 + 8).
Под желобки для стекания жидкости установить какие-нибудь емкости (рис. 5). При жарке обязательно выкладывайте продукты сначала на пластину "unten". Ни в коем случае не используйте только пластину "oben" – только при использовании одновременно с пластиной "unten" возможно исправное регулирование температуры (рис. 8).

Независимо от режима
Закройте прибор (рис. 9) и дайте ему нагреться. Для этого вставьте штекер в розетку и установите термостат в требуемое положение – как указано в нижнем ряду шкалы гриля. Прибор готов к использованию только после того, как погаснет контрольная лампочка. После этого поместите в прибор продукты.

Температура

Температура плавно регулируется от ступени 1 до ступени 5.
Ступень 1 = примерно 150ºC
Ступень 2 = примерно 170ºC
Ступень 3 = примерно 190ºC
Ступень 4 = примерно 210ºC
Ступень 5 = примерно 230ºC

Практические советы:

Перед первым использованием смажьте пластины небольшим количеством масла и дайте прибору нагреться. После этого дайте ему остыть и удалите остатки масла кухонным полотенцем.

Контактный гриль
Для этого подойдут куски мяса, используемые при обжаривании на сковороде. Перед жаркой на гриле мясо следует полностью разморозить и хорошо обсушить. Соль добавляют после жарки. Продукты в панировке лучше готовить при более низких температурах, но немного дольше.
При приготовлении очень жирных продуктов излишки жира следует убрать бумажным полотенцем, чтобы жир не попал во внутреннюю часть прибора.
Внимание! Пластины становятся горячими!

Запекание
Например, бутербродов на тостах. Хлеб для тостов не надо поджаривать заранее.

Гриль-вечеринка
При приготовлении еды на компанию прибор используется как большая жарочная сковорода для быстрой обжарки продуктов. Продукты следует переворачивать.

Хранение

Прибор будет занимать меньше места, если хранить его вертикально, поставив на заднее ребро. Для этого закройте прибор, вставьте задвижку в подставку и сверните провод (рис. 10).

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен,код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Таблица режимов приготовления
Указанные значения времени являются ориентировочными, время приготовления может меняться в зависимости от качества продуктов.

Продукт	Положение прибора	Примерное время в минутах	Ступень термостата
Шницель из телятины		4 -7	4
Медальон из телятины		4 - 7	4
Ромштекс		3 - 5	5
Стейк из филе		3 - 5	5
Антрекот		4 - 7	5
Шницель из свинины		5 - 7	4
Котлета из свинины		2 x 5 - 7	4
Медальон из свинины		4 -7	4
Свиная вырезка, целиком		12 - 15	4
Стейк из свиной шеи		4 -7	4
Стейк из свиного рулета		5 - 7	4
Шницель из индейки		3 - 5	4
Шницель из индейки в фольге		5 - 7	4
Куски птицы		15 - 20	4
Филе рыбы в фольге		6 - 8	4
Рыбные палочки		2 x 5	4
Рыбные фрикадельки		2 x 4 - 6	4

Продукт	Положение прибора	Примерное время в минутах	Ступень термостата
Форель, макрель		8 - 12	4
Фьордовые крабы в панцире		5	4
Печень ломтиками		3	4

Жареные колбаски		8 - 10 3 - 5	4
Печень, мясной паштет		4 - 6	4
Фрикадельки		4	5
Шашлыки		12 - 15	5
Сандвич		3 - 5	4
Хлеб для тостов, бутерброд, запеченный		8 - 10	4

Ломтики ананаса		2 - 3	4
Початки кукурузы		2 x 4 - 5	4
Томаты		5 - 7	4

Положения прибора:

 = контактный гриль

 = гриль-вечеринка

 = запекание

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. 480-13345 Stand 01/2016