



220 - 240V, 50/60 Hz, 2000 Watt

Low-Fat Kontaktgrill FG 100 Elektronik

Gebrauchsanweisung	2
Rezeptvorschläge	10
Instructions for use	12
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	25
Brugsanvisning	32

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

-  **Heiße Oberfläche!**
Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzan schlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  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. Reinigung

- und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitzte nicht ab.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - **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.
 -  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der beührbaren 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.

- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Reinigung

-  Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen. Gerät nicht in Wasser tauchen.
- 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 Antihalt-Beschichtung beschädigt wird.**
- 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.

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.

Anwendungsmöglichkeiten

Kontaktgrillen:



Platten liegen direkt auf dem Grillgut.

Überschüssiges Fett läuft in die Fettauffangschale.

Einsetzen der Platten

Am einfachsten lassen sich die Platten in der Stellung  wechseln.

1. Untere Platte:

Die Grillplatte unten leicht schräg in die hinteren Arretiernasen einschieben, dann die Platte absenken und durch Drücken der linken seitlichen Taste einrasten.

2. Obere Platte:

Die Platte oben leicht schräg in die Arretierhaken einschieben und durch Drücken der vorderen Taste einrasten.

Immer darauf achten, daß die Fettauffangschale im Unterteil eingeschoben ist.

3. Zum Transport oder senkrechten Aufbewahrung

stellt man den seitlichen Schieber auf < LOCK

Vor dem ersten Gebrauch:

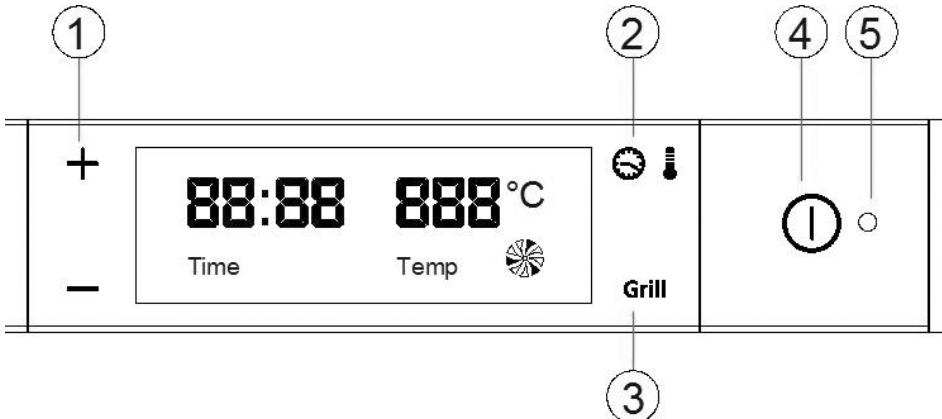
Fetten Sie die Grillfläche vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut und bei maximaler Reglerstellung aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

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 Antihalt-Wirkung abnimmt. Auch lassen sich diese Rückstände nur schwer oder gar nicht von der Grillfläche entfernen.

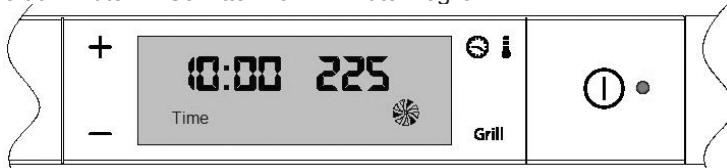
Bitte verwenden Sie daher nur hoch **erhitzbare** Öle!



- 1) +/- Taste für Temperatur / Zeit
- 2) Taste Temperatur / Zeit
- 3) Grillstufe ohne Zeitsteuerung
- 4) An/Austaste
- 5) Kontrollleuchte

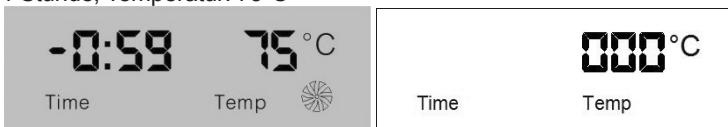
Inbetriebnahme

- Netzstecker einstecken, das Display leuchtet blau, es piept 1x. Wenn nicht innerhalb von 1 Minute Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich das Gerät wieder aus.
- An/Austaste ① 2 Sekunden drücken. Die rote Kontrollleuchte geht an und das Display leuchtet orange. Temperatur 205°C und die Zeit --:-- werden angezeigt.
- Die Taste ② drücken, die Temperatur blinkt.
- Mit der +/- Taste kann die Temperatur in 10°C Schritten von 75°C – 235°C verändert werden.
- Die Taste ③ nochmals drücken, die Zeit blinkt 01:00.
- Mit der +/- Taste die gewünschte Zeit, z.B. 10 Minuten einstellen. Der Einstellbereich ist von 1 bis 30 Minuten in Schritten von 1 Minute möglich.



- Solange das Gerät aufheizt (ca. 5 Minuten) verändert sich die gewählte Zeit nicht.
- Wenn das Gerät heizt dreht sich das Heizsymbol ④

- Hat das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht, verändert sich das Display von orange auf rot und piepst 2x. Die Zeit startet jetzt abzulaufen. **Geben Sie jetzt die Lebensmittel in das Gerät!**
- Während der Grillzeit leuchtet das Display abwechselnd orange und rot wenn das Gerät taktet um die Temperatur zur halten.
- Nach Ablauf der Zeit piept das Gerät 2x. Zeit und Temperatur blinken für 3 Minuten. Wenn keine weitere Programmierung erfolgt, stellt sich das Gerät automatisch auf die **Warmhaltestufe**:
- Dauer: 1 Stunde, Temperatur: 75°C



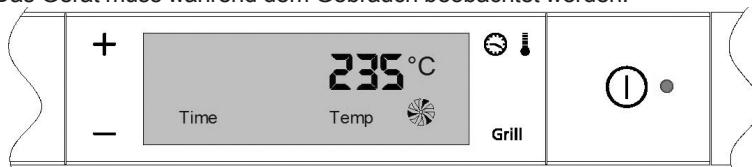
- Nach Ablauf der Zeit piept das Gerät und stellt sich dann aus (Stand-By).

Dauergrillen

- An/Austaste drücken und dann die Grilltaste Nr. 3 drücken. Das Gerät ist auf 235°C eingestellt. Mit +/- die Temperatur verändern.
- Wenn das Gerät 2x piept und das Display auf rot wechselt ist die gewünschte Temperatur erreicht. Legen Sie nun das Grillgut auf.
- Nach 1 Stunde wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.



Das Gerät muss während dem Gebrauch beobachtet werden.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme 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.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungssteile 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 eines hochwertigen STEBA – Produktes.

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 als eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegender sein.

Bitte gehen Sie die folgende Liste durch bevor Sie einen Umtausch oder eine Gutschrift der unten genannten Geräte vornehmen lassen oder die kompletten Geräte zur Überprüfung durch den Kundendienst einschicken.

TYPE	Problem	MÖGLICHE URSCHE	Problembehandlung
Kontakt-Grill	<ul style="list-style-type: none"> rote Kontroll-Lampe leuchtet nach Einsticken des Netzteckers in die Steckdose nicht! 	<ul style="list-style-type: none"> kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strom 	Sicherstellen, dass Netztecker richtig in die Steckdose eingesetzt wurden. Sicherungen überprüfen . Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	<ul style="list-style-type: none"> grüne Kontroll-Lampe leuchtet während des Betriebs nicht bzw. erlischt! 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht 	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet , wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen
	Fett läuft auf die Arbeitsfläche	<ul style="list-style-type: none"> Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt Fettauffangschale nicht eingesetzt 	Schale gef. leeren , einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen
	Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab	<ul style="list-style-type: none"> Fettauffangbehälter bereits voll 	Kein Fehler ! Sie können nun sicher sein, sich bewusster und fettärmer zu ernähren
	Bräunungsgrad des Grillgutes zu gering / nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> zu niedrige Temperaturreinstellung am Temperaturregler gewählte Grillzeit zu kurz Fleisch ist Wasserkartoffel 	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen
	Antihafteffekt der Grillplatte schlecht / Kraizer in der Beschichtung	<ul style="list-style-type: none"> Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt 	KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Rezeptvorschläge

Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!



Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen.
Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Morzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen.
Schinken, Tomate, Morzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und würzen.
Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- klein gehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienisches Steak

- Dünne Rumpsteakscheiben
- Öl
- getrocknete italienische Kräuter
- grober Pfeffer



Steak einölen, beidseitig würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Lamm- oder Schweine-Medaillon
- Öl
- zerdrückte Knoblauchzehe
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und zu flachen Hamburgern formen. Ca. 5-7 Min. grillen – ohne das Gerät zu öffnen.

Generally

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

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  Hot surface!
There is danger of burning when touching the surface during operation.

- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
-  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 su-

pervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- Leave a space of about 10cm around the device.
-  Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- While using the appliance, some steam may leave. Keep hands and face away!

Cleaning and maintenance:

- 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 abrasive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.
- Do not use aggressive cleaners to avoid damages to the non-stick surface.

Usage options

Contact grilling:

Plates rest directly on top of food.

Excess fat runs into the collection tray.

Inserting the plates

The plates are easiest to change in the  position.

1. Bottom plate:

Slide bottom grill plate into retention catches at a slight angle, then lower plate and engage by pushing the button on the left-hand side .

2. Top plate:

Slide top plate into retention hooks at a slight angle and engage by pressing the button on the front side.

Always ensure that the fat collection tray is inserted into the bottom part.

3. Raise the slider to < LOCK for transport or vertical storage.

Before initial use:

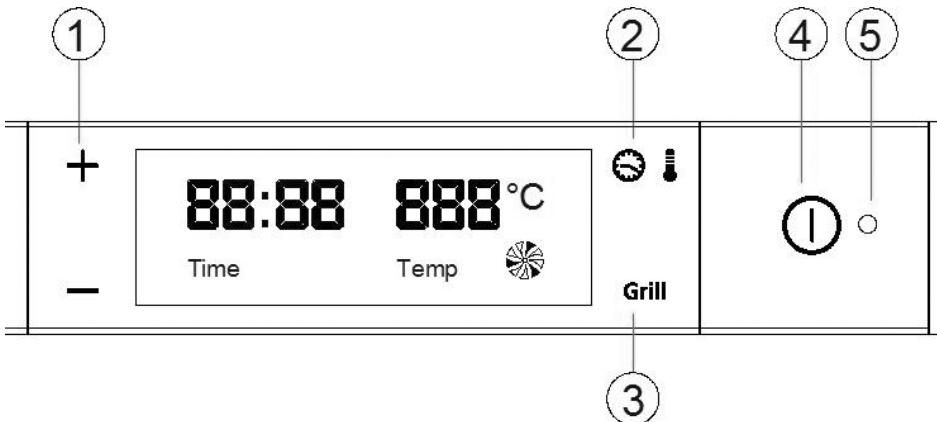
Grease the grilling surface lightly before using for the first time. Then heat up the grill for ten minutes at the maximum setting with the grill closed and empty. Then wipe the plates with a damp cloth.

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!



- 1) +/- button for temperature / time
- 2) Button temperature / time
- 3) Grill function without timer
- 4) On/off button
- 5) Control light

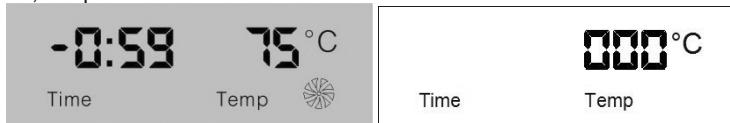
Operation

- Plug in the device, the display shines blue and beeps once. If no setting is made within 1 minute the device turns off again.
- Press the on/off button ① for 2 seconds. The red control light shines and the display shines in orange. The temperature of 205°C and the time --::-- are shown.
- Press the ② button, the temperature can be set.
- Use the +/- button to set the desired temperature in steps of 10°C from 75°C up to 235°C.
- Press the ③ button again, the time 01:00 is blinking.
- Use the +/- button to set the desired time, e.g. 10 minutes. The time can be set from 1 to 30 minutes in steps of 1 minute.



- As long as the device heats up (about 5 minutes), the set time does not change.
- If the device heats up the symbol ☀ rotates.
- Once the set temperature is reached, the display color changes from orange to red and beeps 2 times. The time starts to count down now. **Start to grill the food now!**
- While the time counts down, the display shines orange and red in turns if the device heats up again to keep the temperature.
- After the time runs out, the device beeps twice. Time and temperature are blinking for 3 minutes. The device turns into the **keeping warm mode** automatically if no further setting is made:

Time: 1 hour, temperature: 75°C



- After the time runs out, the device beeps and turns off (stand-by).

Grill function without timer

- Press the on/off button and then the button "grill" no. 3. The device is set to a temperature of 235°C. Use the +/- button to change the temperature.
- The set temperature is reached if the device beeps twice and the display shines in red. Start grilling now.
- The device turns off automatically after 1 hour.
-  The device must be supervised during its use.



Disposal:

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.

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.

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

-  Surface chaude!
Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.

-  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. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Posez l'appareil de sorte qu'il ait au moins 10 cm de place libre tout autour.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.

- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou avec un système de commande à distance séparé !
- **Avant la première utilisation:** toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention! L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- Il faut que l'appareil est placé contre le mur.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque usage
- Débranchez toujours l'appareil
- Laisser refroidir l'appareil quelques minutes seulement car il est plus facile à nettoyer quand il est encore chaud
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Mettez un peu de huile sur la croûte tenace, attendez 5 minutes et passez encore une fois avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit à récurer. En nettoyant le bac pour recueillir la graisse – assurez-vous que celle-ci soit froide.
- N'utilisez pas des détergents agressifs car ceux-ci pourraient endommager la surface anti-adhésive.

Possibilités d'utilisation

Griller par contact:



Les plaques sont posées directement sur la pièce à griller.
La graisse excédentaire coule dans le bac-collecteur de graisse.

Mise en place des plaques:

Les plaques se laissent échanger le plus facilement dans la position ↘.

1. Plaque inférieure:

faire glisser la plaque de cuisson en bas légèrement en biais dans le taquet d'arrêt arrière, puis abaisser la plaque et l'enclencher en appuyant sur la touche latérale gauche.

2. Plaque supérieure:

faire glisser la plaque en haut légèrement en biais dans le crochet d'arrêt et l'enclencher en appuyant sur la touche latérale droite.

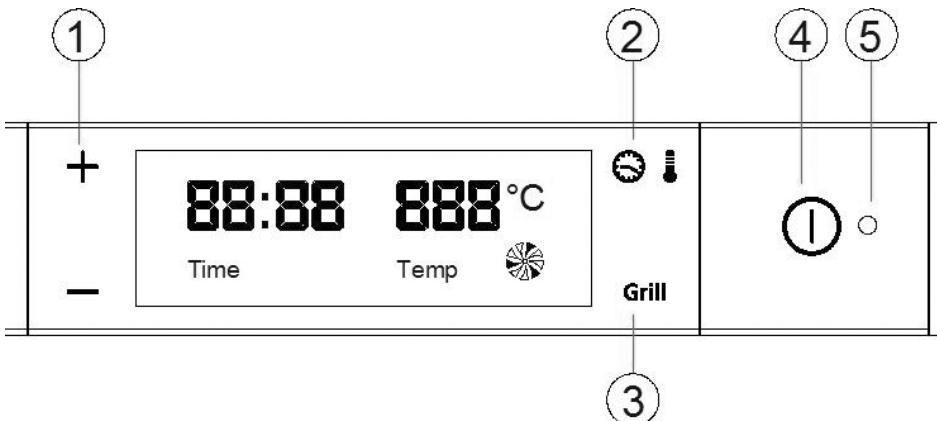
Toujours bien veiller à ce que le bac-collecteur de graisse soit introduit dans la partie inférieure.

3. Pour le transport ou un rangement vertical,

il faut placer le curseur sur < LOCK.

Avant le premier usage

Graisser légèrement la surface de cuisson une fois avant le premier usage. Puis faire chauffer l'appareil dix minutes en fermant les surfaces de cuisson sans pièce à griller et en réglant le thermostat sur la position maximale. Essuyer ensuite les plaques avec un chiffon humide.



- 1) +/- bouton pour température / minuterie
- 2) Bouton température / minuterie
- 3) Fonction grill sans minuterie
- 4) Marche / arrêt
- 5) Voyant de contrôle

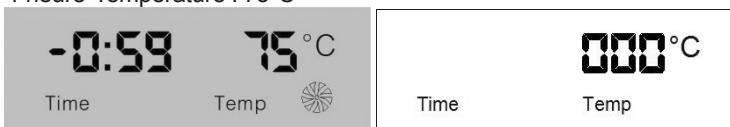
Mise en service

- Enfitez la fiche, l'affichage s'allume en bleu, l'appareil émet un bip. Si aucun réglage n'est effectué en 1 minute, l'appareil se désactive.
- Appuyez sur le bouton ① marche / arrêt pour 2 secondes. Le voyant rouge s'allume et l'affichage est en orange. La température de 205°C et le temps -- :-- seront affichés.
- Appuyez sur la touche ②, la température clignote.
- Par appuyant le bouton +/- la température peut être réglée en étapes de 10°C entre 75°C et 235°C.
- Appuyez le bouton encore une fois, la minuterie clignote 01 :00.
- Par appuyant le bouton +/- la minuterie peut être réglée en étapes de 1 minute entre 1 et 30 minutes.



- Tant que l'appareil chauffe (environ 5 minutes) le temps sélectionné ne change pas.
- Si l'appareil se réchauffe le symbole de chauffage ③ se tourne.

- Si l'appareil a atteint la température désirée, l'affichage d'orange changé en rouge et émet un signal sonore 2x. Maintenant, le temps commence de compte à rebours. **Entrez maintenant la nourriture dans l'appareil!**
- Pendant le temps de cuisson, l'affichage s'allume alternativement en orange et rouge, lorsque l'appareil maintient la température.
- Après la minuterie est finit, l'appareil émet un bip 2x. La minuterie et la température clignotent pendant 3 minutes. Si aucune autre programmation n'est terminée, l'appareil passe automatiquement au réglage de maintien au chaud:
- Durée : 1 heure Température : 75°C



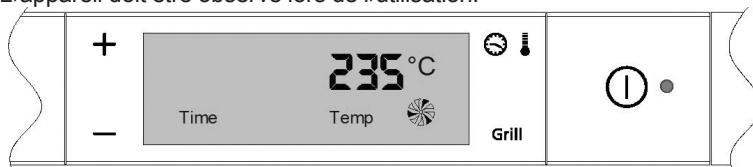
- Après la minuterie est finit, l'appareil émet un bip et puis s'éteint (stand-by).

Fonction gril sans minuterie

- Appuyez le bouton marche / arrêt et après le bouton « grill » no. 3. L'appareil est réglé à 235°C. Choisissez la température avec +/-.
- Si l'appareil émet un bip 2x et l'affichage se change en rouge, la température désirée est atteint. Entrez maintenant la nourriture dans l'appareil.
- Après 1 heure, l'appareil se met automatiquement hors tension.



L'appareil doit être observé lors de l'utilisation.



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 élimination 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.

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

-  **Heet oppervlak!**
Verbrandingsgevaar bij aanraken van het oppervlak-wanneer in werking.
- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
-  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. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Snoer op een veilige afstand tot hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Zet niets neer op het apparaat en dek de ventilatiesleuven niet af.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld wanneer het neergevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij een verkeerd of onoordeelkundig gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld de vervanging van een beschadigd snoer, uitsluitend door een geautoriseerde klantenservice doorgevoerd worden.
- Apparaat wordt heet, uitsluitend transporteren nadat het afgekoeld is.
- Het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden gebruiken.

- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen – behalve het verwarmingselement – grondig reinigen en drogen. Om de voor een nieuw apparaat typische geur te elimineren, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen.
-  **Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wanneer het apparaat gebruikt wordt kan er stoom komen. Houdt uw gezicht en handen uit de buurt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat.

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.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

Toepassingsmogelijkheden

Contactgrillen:

Platen liggen direct op het te grillen voedsel.
Overtollig vet loopt tot in de vetopvangschaal.

Aanbrengen van de platen:

Het is het eenvoudigst om de platen in de stand  te brengen.

1. Onderste plaat:

de grillplaat onderaan lichtjes schuin tot in de achterste vergrendelneuzen schuiven, dan de plaat neerlaten en door het indrukken van de linkse zijdelingse toets vastklikken.

2. Bovenste plaat:

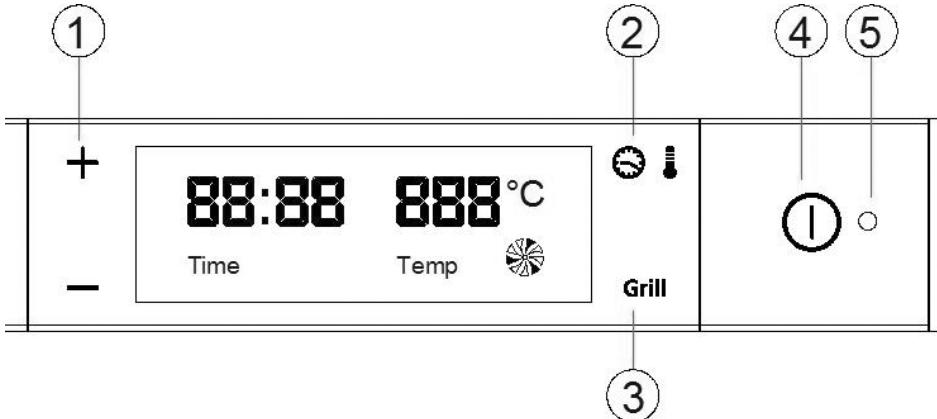
de plaat bovenaan lichtjes schuin tot in de vergrendelhaken schuiven en door het indrukken van de toets vastklikken.

Let er altijd op dat de vetopvangschaal in het onderste gedeelte ingeschoven is.

3. Voor het transport of een verticale bewaring zet men het schuifje op < LOCK.

Vóór het eerste gebruik

Smeer het grilloppervlak vóór het eerste gebruik één keer lichtjes met vet in. Dan het apparaat tien minuten bij gesloten grilloppervlakken zonder te grillen voedsel en bij een maximale regelaarstand opwarmen. Daarna de platen met een vochtig doekje schoonvegen.



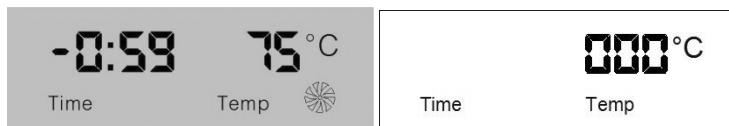
- 1) +/- knop voor temperatuur / tijd
- 2) Knop temperatuur / tijd
- 3) Grill functie zonder timer
- 4) Aan/uit knop
- 5) Controle lampje

Gebruik

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact, het display schijnt blauw en piept éénmaal. Wanneer er binnen 1 minuut geen instelling wordt gedaan schakelt het apparaat zich zelf uit.
- Druk op de aan/uit knop ① gedurende 2 seconden. Het rode controle lampje brandt en het display schijnt in de kleur oranje. De temperatuur van 205° C en de tijd --:: worden getoond.
- Druk op de ☰ ● knop, de temperatuur kan worden ingesteld.
- Gebruik de +/- knop om de gewenste temperatuur in te stellen in stappen van 10°C, van 75°C tot 235°C.
- Druk nogmaals op de ☰ ● knop, de tijd 01:00 knippert.
- Gebruik de +/- knop om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 10 minuten. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 30 minuten in stappen van 1 minuut.



- Wanneer het apparaat opwarmt (ongeveer 5 minuten), zal de ingestelde tijd niet veranderen.
- Als het apparaat opwarmt roteert het symbool ☰.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt verandert de kleur van het display van oranje naar rood en piept 2 keer. De tijd begint nu af te tellen, **klaar om te grillen!**
- Wanneer de tijd afloopt kleurt het display afwisselend in rood en oranje als het apparaat opwarmt om de ingestelde temperatuur te behouden.
- Wanneer de ingestelde tijd is afgelopen piept het apparaat twee keer. De tijd en temperatuur knipperen gedurende 3 minuten. Het apparaat schakelt automatisch de warmhoudmodus in wanneer er geen instelling wordt gemaakt:
- Tijd: 1 uur, temperatuur 75°C



- Wanneer de tijd afgelopen is piept het apparaat en schakelt uit (stand-by).

Grill functie zonder timer

- Druk op de aan/uit knop en druk dan op de knop "grill" nr. 3. Het apparaat wordt ingesteld op een temperatuur van 235°C. Gebruik de +/- knop om de temperatuur te wijzigen.
- Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt piept het apparaat twee keer en het display schijnt in een rode kleur. Begin nu met grillen.
-  Het apparaat moet onder toezicht gebruikt worden.



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.

Verpakking van het apparaat:

- 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 geschoold elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolschade kan ontstaan.

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 grillen 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.
-  Grillen må ikke benyttes af personer (heller ikke af børn) med nedsatte fysiske, sensoriske og psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre de overvåges af en person, som har til opgave at tage vare om deres sikkerhed, eller de har modtaget instrukser om, hvordan grillen skal benyttes.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Grillen må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder. Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gøre ledningen langs med kanter og sorg 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 overhol-delse 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 bru-gen.
- 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!**
Grillen bliver varm.
Risiko for at pådrage sig forbrændinger.

Rengøring

- **OBS!** Træk stikket ud af stikkontakten, inden grillen gøres ren. Grillen må ikke dypes i vand. Det er nemmest at rengøre pladerne, mens de endnu er lidt varme. Læg pladerne i blød i lunk-ent vand i kort tid. Det gør det nemmere at fjerne sorte rester fra grillningen.
- Træk pladerne ud af grillen og gør dem rene med en opvas-kebørste og opvaskemiddel. **Der må ikke benyttes skure-midler, ståluld med sæbe eller metalskarabere, fordi det beskadiger sliplet-overfladebehandlingen.**
- Grillens overflader og alle andre dele som fx håndtag, de ind-stillelige hængsler mv., tørres af med en fugtig klud, evt. med lidt opvaskemiddel. Der kan ikke gøres garantikrav gældende for ridse- og kradsespor, der er opstået i overfladebehandlin-gen under brugen.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen 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. Grillpladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Anvendelsesmuligheder

Kontaktgrillning

Pladerne ligger direkte på maden, der skal grilles.

Overskydende fedt løber ned på fedtopsamlingsbakken.

Inden ibrugtagningen for første gang

Grillens flader skal smøres med fedtstof en enkelt gang, første gang den skal anvendes.

Lad derefter grillen varme op med lukkede grillflader uden indhold og med regulatoren i maksimal stilling. Derefter kan pladerne tørres af med en fugtig klud.

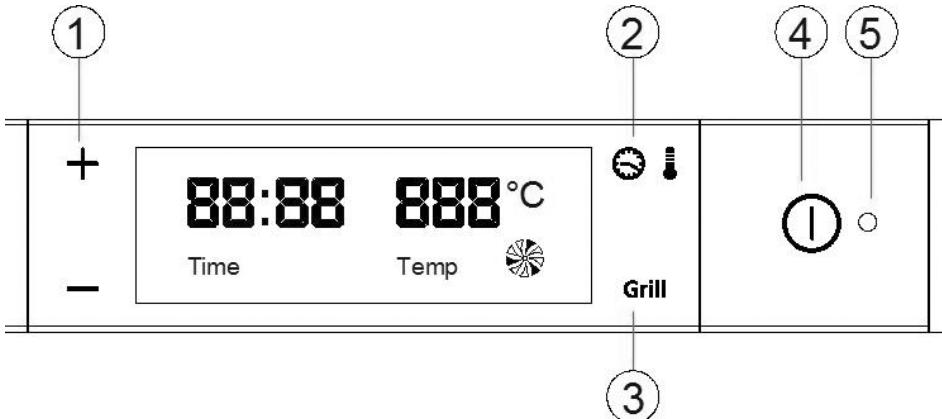
Isætning af pladerne

Pladerne er det som lettest lader sig skifte i stillingen .

1. Nedre plade: Skub den nedre grillplade let skrå ind i den bagerste låsenæse; sænk så pladen ned og lad den gå i hak ved at trykke på tasten ved siden.

2. Den øvre plade: Den plade foroven skubbes skubbes let skrå ind i låsehagen og lad denne gå i hak ved at trykke på tasten på højre side. Vær altid opmærksom på at skålen til opsamling af fedt er skubbet ind i underdelen.

3. Til transport eller lodret opbevaring stiller man bommen <LOCK>.



- 1) +/- knap for temperatur/tid
- 2) knap temperatur/tid
- 3) grilltrin uden tidsstyring
- 4) on/off-knap
- 5) kontrolllys

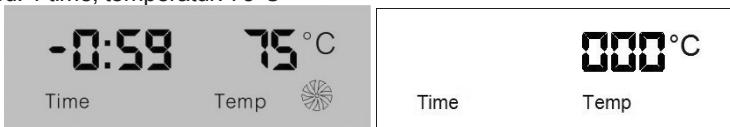
Ibrugtagning

- Sæt stikket i, displayet lyser blå, det bipper 1x. Hvis der ikke laves indstillinger indenfor 1 minut, slukker apparatet igen.
- On/off-knap ① Tryk 2 sekunder. Det røde kontrollys tænder og displayet lyser orange. Temperatur 205°C og tiden --:-- bliver vist.
- Tryk knappen ②, temperaturen blinker.
- Med +/- knappen kann temperaturen ændres i 10°C trin fra 75°C – 235°C.
- Tryk ② knappen igen, tiden blinker 01:00.
- Angiv med +/- knappen den ønskede tid, f.eks. 10 minutter. Indstilling er mulig fra 1 til 30 minutter i trin af 1 minut.



- Mens apparatet varmer op (ca. 5 minutter) ændrer den valgte tid sig ikke.
- Når apparatet varmer drejer varmesymbolet sig ③
- Når apparatet har opnået den ønskede temperatur, ændrer displayet sig fra orange til rød og bipper 2x. Tiden begynder nu at tælle ned. **Put nu levnedsmidlerne i apparatet!**
- Under grilltiden lyser displayet skiftevis orange og mens apparatet takter for at holde temperaturen.

- Efter udløb af tiden bipper apparatet 2x. Tid og temperatur blinker i 3 minutter. Hvis der ikke følger yderligere programmering, sætter apparatet sig automatisk på varmeholdetri-net.
- Varighed: 1 time, temperatur: 75°C



- Efter udløb af tiden bipper apparatet og slukker (stand-by).

Grillning

- On/off-knaptrykkes og så trykkes grilltast nr 3. Apparatet er indstillet til 235°C. Med +/- kann temperaturen ændres.
- Når apparatet bipper 2x og displayet skifter til røder den ønskede temperatur opnået. Læg grillvaren på.
- Efter 1 time slukkes apparatet automatisk.
- „OBS“ Apparatet skal være under opsyn under brug.



Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udjent, skal den omgående gøres ubrugelig.

 Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballager skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballager og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:
PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования и внутри помещения, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и надежно сохраните ее. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним инструкцию по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с инструкцией и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности. Удалите весь упаковочный материал и все наклейки. Тщательно вымойте все детали (смотри главу "Очистка").

Указания по безопасности

-  Горячая поверхность!
При работе прибора опасность получения ожога при касании поверхности.
- Прибор следует подключать и эксплуатировать только в соответствии с данными на паспортной табличке с указанием технических характеристик.
- Прибор следует использовать только в том случае, если кабель и сам прибор не имеют повреждений. Проверять перед каждым использованием!
- Никогда не трогайте штепсельную вилку мокрыми руками.
- Вставляйте штепсельную вилку только в установленную надлежащим образом розетку, находящуюся в хорошо доступном месте.
- Чтобы вытащить вилку из розетки, всегда следует тянуть за вилку - никогда за кабель.
- Вилку следует вытаскивать после каждого использования или в случае появления неисправности.
- Никогда не дергайте за кабель электропитания. Избегайте трения кабеля об острые края и не зажимайте его.
- Держите кабель электропитания вдали от горячих деталей.
-  Этим прибором могут пользоваться дети с 8 лет и лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного использования прибора и поняли исходящие отсюда опасности. Детям разрешается заниматься очисткой и техническим обслуживание прибора только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.

- Держите прибор и провод электропитания в месте, не доступном для детей младше 8 лет.
- Следует следить за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором или упаковочным материалом (например, с пластиковыми пакетами).
- Прибор нельзя использовать с таймером или отдельной системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Не храните прибор вне помещения или во влажном помещении.
-  **Ничего не ставьте на прибор и не перекрывайте щель для вентиляции.**
 - Никогда не погружайте прибор в воду.
 - Оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 10 см.
 - Никогда не пользуйтесь прибором после его поломки, например, после того как он упал или был поврежден каким-либо другим образом.
 - Изготовитель не берет на себя ответственности, если прибор использовался неправильно или ненадлежащим образом вследствие несоблюдения инструкции по эксплуатации.
 - Чтобы избежать повреждений, ремонт прибора, как, например, замена поврежденного провода электропитания, может выполняться только сервисной службой.
 - Прибор нагревается, перемещать его можно только после охлаждения.
 - Прибор следует использовать только для целей, описанных в инструкции по эксплуатации.
- **Перед первым использованием:** Тщательно вымыть и высушить все детали - кроме нагревательного элемента. Чтобы устранить запах, который появляется у нового прибора, прибор следует нагреть примерно в течение 15 минут.
-  **Осторожно! Прибор сильно нагревается. Опасность ожога!**

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой! Прибор следует устанавливать на ровное, не чувствительное основание и соблюдать расстояние не менее 70 см от горючих материалов (например, гардин). Перемещать прибор следует только после его охлаждения.

- Во время использования выступает пар. Держите руки и лицо на расстоянии.
- При применении удлинительного кабеля следует следить за тем, чтобы дети за него не потянули и чтобы не возникала опасность споткнуться.
- При нахождении без надзора и перед сборкой, разборкой или очисткой прибор всегда следует отключать от сети.

Очистка

-  Внимание! Перед каждой очисткой следует вынимать вилку из розетки.
Никогда не погружайте прибор в воду.
- Панели лучше очищаются, если они еще теплые. На короткое время замочите панели в слегка теплой воде - так легче будет удалить черный нагар от гриля.
- Панели следует вынуть из прибора и очистить, используя только щетку для мытья посуды и моющее средство. **Не следует использовать абразивные средства, омыленную стальную путанку или металлический скребок, так как в противном случае можно повредить антипригарное покрытие.**
- Для очистки поверхности прибора и всех остальных деталей, таких, как ручки, регулировочные шарниры и т.д. достаточно использовать влажную ткань, можно с небольшим количеством моющего средства. На следы от порезов и царапин на покрытии, появившиеся при использовании прибора, гарантия не распространяется.

Рабочее место

Важно:

Никогда не ставьте прибор на горячую поверхность или поблизости от нее (например, на плиту), а только на ровное, устойчивое и жаропрочное основание. Следите за тем, чтобы поблизости не было легковоспламеняющихся предметов.

Возможности применения

Контактные гриль: 

Панели непосредственно располагаются на приготавливаемом продукте.
Избыточный жир стекает в поддон для жира.

Установка панелей

Проще всего панели можно заменить в положении .

1. Нижняя панель:

Нижнюю панель контактного гриля с небольшим наклоном вставить в задние стопорные носики, потом панель опустить и зафиксировать путем нажатия левой боковой кнопки.

2. Верхняя панель:

Верхнюю панель контактного гриля с небольшим наклоном вставить в фиксирующий крючок и зафиксировать путем нажатия передней кнопки.

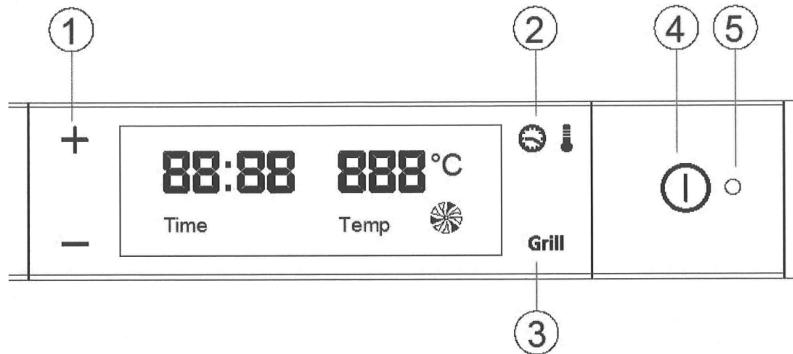
Всегда следить за тем, чтобы в нижней части был вставлен поддон для жира.

3. Для транспортировки или хранения в вертикальном положении

установить боковую задвижку в положение < LOCK

Перед первым использованием:

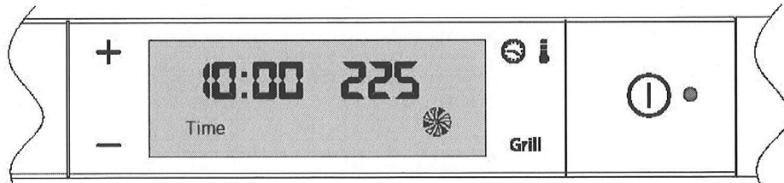
Перед первым использованием однократно смажьте поверхность гриля небольшим количеством жира. Потом в течение десяти минут нагревайте прибор при закрытых панелях без продукта и при максимальном положении регулятора. После этого панели протрите влажной тряпкой.



- 1) +/- кнопка для Температуры / Времени
- 2) кнопка Температура / Время
- 3) Приготовление на гриле без указания времени
- 4) Кнопка включения / выключения
- 5) Сигнальная лампочка

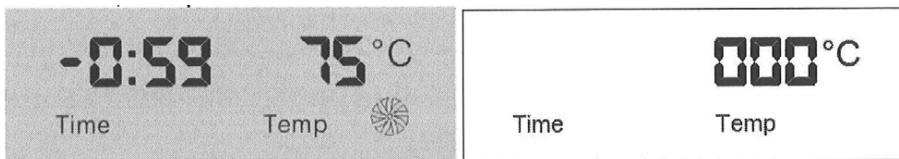
Ввод в эксплуатацию

- Вставьте вилку в розетку, дисплей загорается синим цветом, раздается однократный сигнал. Если в течении 1 минуты не будут выполнены настройки, прибор снова выключается.
- В течение 2 секунд нажмите на кнопку включения / выключения ①. Загорается красная сигнальная лампочка, дисплей загорается оранжевым цветом. На дисплее показываются температура 205°C и время --:--.
- Нажмите кнопку ②, начинает мигать индикатор температуры.
- С помощью кнопки +/- можно изменять температуру с шагом 10°C в интервале 75°C - 235°C.
- Еще раз нажмите кнопку ③, начинает мигать индикатор времени 01:00.
- С помощью кнопки +/- установите нужное время, например, 10 минут. Можно установить время в диапазоне от 1 до 30 минут с шагом 1 минута.



- Пока прибор нагревается (около 5 минут) выбранное время не меняется.
- Если прибор нагревается, крутится символ нагрева ④.

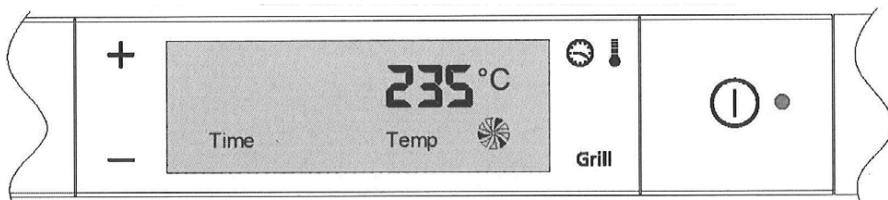
- При достижении прибором нужной температуры цвет дисплея меняется с оранжевого на красный и раздается 2 сигнала. Теперь начинается обратный отсчет времени. **Теперь положите в прибор продукты!**
- Во время процесса жарки цвет дисплея попеременно меняется с оранжевого на красный, когда прибор работает в тактовом режиме, чтобы поддерживать температуру.
- По истечении времени прибор издает 2 сигнала. Индикаторы времени и температуры мигают в течение 3 минут. Если дальнейшего программирования не происходит, прибор автоматически переключается в **режим поддержания в теплом состоянии**:
- Длительность: 1 час, температура: 75°C



- По истечении времени прибор издает сигнал, а потом выключается (переходит в режим ожидания).

Приготовление на гриле без указания времени

- Нажмите кнопку включения / выключения, а потом кнопку № 3 "Гриль". На приборе установлена температура 235°C. Измените температуру с помощью кнопки +/-.
- Когда прибор издает два сигнала, а цвет дисплея меняется на красный, нужная температура достигнута. Положите продукт для поджаривания.
- Через 1 час прибор автоматически выключится.
- ⚠️** Во время использования прибор постоянно должен находиться под наблюдением.



Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.

 На территории ЕС этот 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 и не нанести ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого удаления мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Оттуда прибор отправят 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.

Уважаемый покупатель,
благодарим вас за приобретение высококачественного изделия компании STEBA.

Нижеследующая таблица поможет вам справиться с проблемами, которые могут возникать при использовании прибора.
Многие проблемы имеют простое решение, так как не все, что кажется неисправностью прибора, является серьезной поломкой.

Просмотрите, пожалуйста, следующий перечень, прежде чем производить замену или возврат денег за указанные ниже приборы или отправлять весь прибор на проверку в сервисный центр.

Типы	Проблема	Возможная причина	Устранение проблемы
Контактный гриль	После того, как вилка вставлена в розетку, не загорается красная сигнальная лампочка!	<ul style="list-style-type: none">Нет электричества или сработал предохранитель из-за того, что к одной линии подключено слишком много электрических приборов.	Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку. Проверьте предохранитель. Выключите или отсоедините от сети другие приборы, подключенные к тому же источнику тока.
	Запеняется сигнальная лампочка не горит во время работы или гаснет!	<ul style="list-style-type: none">Прибор уже достиг установленной температуры.	Это не является неисправностью, так как прибор работает в тактовом режиме, запеня лампочка горит, если прибор снова начинает нагреваться.
	Жир вытекает на рабочую поверхность.	<ul style="list-style-type: none">Неправильно вставлен поддон для жира.Не вставлен поддон для жира.Емкость для жира уже полна.	При необходимости поддон опорожнить, вставить и проверить его правильное положение.
	Из приготовляемого продукта выделяется только небольшое количество излишнего жира или жидкости.	Используемое мясо или продукты для поджаривания и приготовления тостов уже являются гостными и содержат мало жира, так что может выделяться только небольшое количество или не выделяться совсем.	Не является неисправностью! Вы можете быть увереными в том, что пытаетесь более правильно и с пониженным содержанием жира.
	Степень зажарки продукта слишком низкая / недостаточная	<ul style="list-style-type: none">температура на регуляторе температуры установлена слишком низковыбранное время жарки слишком короткоев мясе содержится вода	Регулятор температуры больше поворнуть в направлении Max., поджаривать продукт в гриле более продолжительное время. Можно продукт осторожно перевернуть, не передав панель трипля.
	У панели для гриля плохой антипригарный эффект / Покрытие имеет царапины	<ul style="list-style-type: none">Повреждение поверхности остройми предметами при очистке или выемке продукта.	НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕКЛАМАЦИИ!

Проблемы и устранение неисправностей

Предлагаемые рецепты

Как правило, тосты **снаружи** смазываются тонким слоем сливочного масла или маргарина!



Гавайские тосты

- отварной окорок, нарезанный ломтиками
- шнитт-лук
- ломтевый сыр
- мелко нарезанный ананас
- порошок паприки
- хлеб для тостов

Положить на тост окорок, сыр и ананас.

Шнитт-лук вымыть и нарезать мелкими кольцами.

Потом добавить приправу, накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

Итальянские тосты

- паста базилика (из банки)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- моцарелла, нарезанная тонкими ломтиками
- тост

Внутреннюю сторону тоста намазать тонким слоем пасты.

Мелко нарезать ветчину, томаты, мацареллу, равномерно распределить и добавить приправы.

Накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

Греческие тосты

- овечий сыр
- свежераздавленный чеснок или чесночный порошок
- соль + перец
- оливковое масло
- орегано в свежем или сухом виде
- мелко порубленные оливки
- очищенный от кожицы стручок паприки
- хлеб для тостов

Размять овечий сыр с небольшим количеством оливкового масла и вместе с остальными ингредиентами положить на тост. Накрыть вторым тостом и обжаривать примерно в течение 5 минут.

Итальянский стейк

- Тонкие ломтики ромштекса
- растительное масло
- сухие итальянские травы
- перец грубого помола



Смазать стейк растительным маслом, посыпать приправами с обеих сторон и обжаривать до нужной степени прожарки.

Медальоны из мяса ягненка или свинины

- Медальоны из мяса ягненка или свинины
- растительное масло
- раздавленный зубчик чеснока
- розмарин

Медальоны положить в масло с чесноком, посыпать розмарином.

Гамбургер

- Свиной фарш
- Лук
- Яйцо
- Перец / соль

Смешать фарш с остальными ингредиентами и придать форму плоских гамбургеров. Обжаривать в течение примерно 5-7 минут, не открывая прибор.

ШТЕБА Электротерэте ГмбХ энд Ко. КГ (Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG)

Поинтштрассе 2, 96129 Штруллендорф,
Германия
Elektro@steba.com
www.steba.com

Коммутатор: Тел. 09543-449-0
Факс 09543-449-19
Отдел сбыта: Тел. 09543-449-17
Факс 09543-449-18

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18