



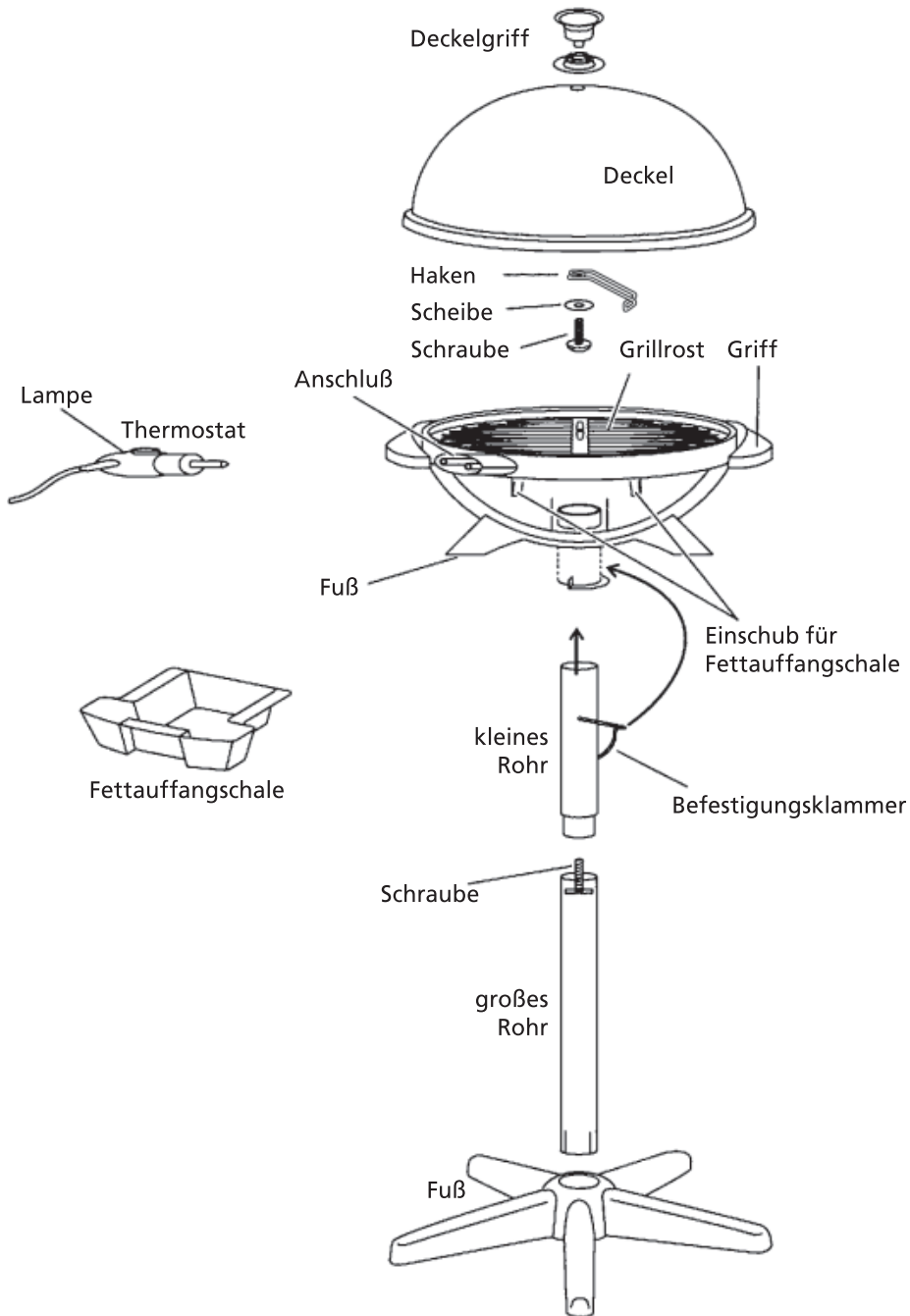
Barbecue-Grill VG 250

Gebrauchsanweisung 3

Instructions for use 24

Mode d'emploi 28

Gebruiksaanwijzing 32



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 in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für die Benutzung durch solche Personen, die die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung nicht aufweisen; es sei denn, ihnen wird eine entsprechende Überwachung oder Anweisung zum Betrieb des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das 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.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwärmesystem betrieben werden!
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.**

Zusammenbau

Die beiden Griffe auf das Untergestell stecken und mit den mitgelieferten Schrauben an der Unterseite der Grillplatte festschrauben.

Das kurze + lange Rohr zusammenschrauben und in den Fuß stecken wobei die Befestigungsklammer oben ist. Die vormontierte Grillplatte mit dem Untergestell auf das Rohr stecken. Darauf achten dass die Nase der Grillplatte in die Schlitz im kleineren Rohr einrasten. Danach klammern schließen. Griff auf Haube schrauben. Fettauffangschale unter den Grillrost schieben.



← Haube bitte hier einhängen

Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen und vor Regen und Nässe schützen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Bei Gebrauch des Gerätes als Standgerät ist auf eine gute Standfestigkeit des Fußes zu achten, da sonst beim Umfallen Verbrennungsgefahr besteht.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder brennbaren Flüssigkeiten betrieben werden.

Thermostat

Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.

Die Merkciffern auf der Wählscheibe haben folgende Bedeutung:

1 = Thermostat eingeschaltet

2 = Warmhalten

3 = Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch, etc.)

4 = Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)

5 = Grillen auf höchster Stufe

Kontrolllampe

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

Vorbereitung zum Grillen

Vor dem Grillen sollten Sie den Grillrost dünn mit Öl einstreichen, so lässt sich das Grillgut zum Wenden besser abheben. Bevor Sie das Grillgut auf den Rost legen, heizen Sie das Gerät ca. 5 – 10 Min. bei voller Leistung vor. Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Verwenden Sie das Gerät immer unter Einsatz der beiliegenden Fettauffangschale.

Grillrost nie mit Alufolie bedecken, da sonst die Wärme des Heizkörpers nicht abgeführt werden kann.

Nie auf der Grillplatte schneiden, da diese dadurch geschädigt wird.

Zum Grillen legt man die Haube auf die Grillplatte oder hängt sie als Windschutz am rechten Tragegriff ein. Wird das Gerät als Tischgrill benutzt, kann die Haube nur aufgelegt werden.

Grillen

Selbstverständlich können Sie Standardgrillgerichte auf dem Gerät mit und ohne Haube zubereiten.

Durch die entstehende Zirkulationshitze gelangen halbe oder je nach Größe ganze Hähnchen sowie Rollbraten. Darauf achten, dass nicht zuviel Bratenrückstände am Rost sind evtl. gelegentlich vorsichtig mit einem feuchten Lappen während des Betriebes über den Grillrost wischen.

Halbe oder ganze Hähnchen sowie Rollbraten gelangen sehr gut unter der Grillhaube.

Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Die Grillplatte mit Spülbürste und Spülmittel reinigen (Bei starker Verschmutzung evtl. vorher in Spüllauge einweichen.) Je schlechter die Platte gereinigt wird, umso schlechter wird der Antihafteffekt.
- Haube und Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Das Reglergehäuse mit Zuleitung nie in Wasser tauchen!

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 Sammelssysteme 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
- 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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 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.

Technische Änderungen vorbehalten!

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

Problem	mögliche Ursache	Problembehandlung
Rote Kontrolllampe leuchtet nicht nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose!	<ul style="list-style-type: none"> - kein Strom - Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang - Gerät heizt (noch) nicht 	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
Rote Kontrolllampe leuchtet nicht während des Betriebs bzw. erlischt!	<ul style="list-style-type: none"> - Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht. 	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, rote Lampe leuchtet, wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen. Thermostat höher einstellen.
Fett läuft auf die Arbeitsfläche!	<ul style="list-style-type: none"> - Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt - Fettauffangbehälter bereits voll 	Schale ggf. leeren, einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen.
Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab!	Glückwunsch! Das verwendete Fleisch bzw. Grill- oder Toastgut ist bereits sehr mager und fettarm, so dass nur wenig oder nichts ablaufen kann.	Kein Fehler! 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 Temperatureinstellung am Temperaturregler - gewählte Grillzeit zu kurz 	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen.
Anthraffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung!	- Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände Beschädigt oder schlecht gereinigt	KEIN REKLAMATIONSGRUND!
Gerät heizt nicht mehr!	Das Gerät ist an einer Kabeltrommel angeschlossen.	Kabeltrommel ganz abwickeln und nochmals Sicherung eindrücken.
Platte lässt sich nicht entnehmen!	Thermostat steckt noch.	Thermostat abziehen.

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

Garnelen – Spieße

Vorbereitungszeit:

15 – 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

außerdem Holz- oder Metallspieße

Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Zubereitung:

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



Tipp:

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

Lachssteak mit Mango – Joghurtsauce

Vorbereitungszeit:

10- 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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



Tipp:

Dazu empfehlen wir Basmatireis und gedämpftes saisonales Gemüse.

Kräuter – Muscheln

Vorbereitungszeit

1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Gegrilltes Gemüse Mediterran

Vorbereitungszeit :
20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp:

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

Gegrillter Fenchel

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 – 3 Fenchelknollen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

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



Tipp:

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

Tofu mit Pilzen

Vorbereitungszeit:

30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 gleich große Tofu Scheiben a 60 g.

2 EL Sojasauce

2 EL Austernsauce (erhältlich im Asia – Shop)

einige Tropfen Sesamöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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

Gemischte Pilze

Zutaten:

400 g. Champignons, in 1cm dicke Scheiben geschnitten

1 – 2 Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten

½ EL Olivenöl

1 – 2 EL Sojasauce

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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

Mini - Hamburger

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Wünschen Sie ihr Fleisch bei 2 cm dicke:

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

Grundsätzliches zum Fleisch :

Zum Grillen reifes (gut abgehangenes) Fleisch mit zarter Faser verwenden. Um eine möglichst schmackhafte Bratenkruste zu erhalten wird das Fleisch vor dem Braten gewürzt. Da Salz bekanntlich Feuchtigkeit anzieht, wird erst nach dem Grillen gesalzen.

Marinaden je nach belieben verwenden. In der Regel reichen 3-4 Stunden marinieren aus. Fleisch nie sofort aus der Kühlung verwenden sondern Fleisch temperieren lassen.

Grundregel:

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

Teriyaki von der Ente

mit gebratenen Sobanudeln

Zubereitungszeit :

Ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Marinade für Ente

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

Sauce:

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

Zubereitung :

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

Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:

15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 x 190g Hüftsteak oder Rumpsteak

Marinade:

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

Zubereitung:

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



Tipp:

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

Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:

15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fett und die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abschneiden, in gleichmäßige Medaillons schneiden und in eine Schüssel legen. Mit dem Saft einer Orange begießen. Den Balsamico sowie den fein geschnittenen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und ca. 1 Stunde marinieren. Den Grill vorheizen, die Medaillons auf die Grillfläche legen und ca. 5 Minuten grillen. Die zweite Orange filetieren und in einer Pfanne mit roter Paprika und ein wenig gehacktem Basilikum anschwanken, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, und beim Anrichten über das Filet geben.



Tipp:

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

Joghurt-Dip:

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

Tandoori – Hähnchen

Vorbereitungszeit

30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 – 5 Hähnchenbrüste

2 EL Tandoori – Paste

4 EL Joghurt

1 – 2 EL Pflanzenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

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



Tipp

Mit gegrilltem Gemüse oder frischen Salat servieren

Lamm – Kebabs

Vorbereitungszeit

30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

Das Lammfleisch in gleich große Würfel schneiden und auf die Spieße stecken.

Auf der vorgeheizten Grillplatte grillen.



Tip

Wir empfehlen das Lammfleisch mit Joghurt-Sauce zu servieren.

Joghurt-Sauce:

- 250 g Joghurt,
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone,
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt,
- 1 TL frische fein gehackte Minze
- Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Hähnchenbrust mit Kokoskruste

Vorbereitungszeit

1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Gegrillte Ananas

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

Tipp:



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

French – Toast

Vorbereitungszeit

30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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




Tipp

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

This device is only for household use and not suitable for gastronomy use. Carefully read the instruction manual first and keep it in a safe place.

Safety Tips:

- The device must be plugged in and used according to the rating label regulations.
- Only use the device when the power cord is without any damage. Check before each use.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Unplug the device after each use, when you leave the room or at any malfunction of the device.
- Keep the power cord away from hot surfaces and do not pull it over sharp edges.
- Never use this item without attendance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.- Do not store the item outdoors or in a humid area.
- **Important:** Never immerse the thermostat element or the power cord into water!
- Only use the device for food preparation
- Never use the device after a malfunction, e.g. when it was fallen down or was damaged in any way.
- To avoid any dangers must repairs, e.g. change of a defect power cord, only be done by our service or an authorised company.
- Device gets hot. Only transport after it cooled down.
- If the appliance is used as a table top, it must be placed on a even, stable and heat resisting surface (e.g. Not on painted furniture) and keep away (min 70cm) of burnable materials (e.g. curtains)
- Before the first use: Clean all parts and dry them afterwards. To eliminate the smell of the new item, heat it up for ca. 15min. The device can smoke a little bit at the beginning.
-  **Be careful:** Appliance gets hot. Danger of burns!

Safety requirements during usage:

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

Thermostat:

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

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

Control Lamp:

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

Grill preparations:

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

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

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

During grilling the bonnet can be placed on the plate or can be hanged at the edge to be used as a wind shield.

Is the appliance used as a table top model the ??? can only put on the plate.

Careful!: Steam from the food can emerge when the lid is opened. Danger of burns!

Cleaning and maintenance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- Never immerse the thermostat unit in water!
- The plate should be cleaned with detergent and a brush (place the plate in some detergent water to solve heavy dirt)

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
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

L'appareil n'est prévu que pour l'usage domestique et pas pour l'industrie. Veuillez lire le mode d'emploi soigneusement et le conserver.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent pas d'endommagements. Le vérifier avant chaque utilisation.
- Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des pièces chaudes.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque utilisation ou en cas de défaut.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas contre des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Vous pouvez autoriser vos enfants à utiliser l'appareil sans surveillance, à condition de leur donner toutes les instructions nécessaires à une utilisation correcte et en les informant des dangers, qui pourraient survenir lors d'une manipulation inadéquate comme par exemple les risques de brûlures lors de dégagements de vapeurs. Pour empêcher toutes brûlures veuillez à ce que personne ne touche les parties extérieures du four après son utilisation.
- Pendant qu'il fonctionne, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne conservez pas l'appareil dehors ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas le boîtier électrique de réglage avec le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple lorsqu'il est tombé par terre ou endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité en cas de faux usage qui provient du fait que le mode d'emploi n'a pas été respecté.
- Afin d'éviter des dangers, des réparations sur l'appareil, par exemple si le cordon d'alimentation endommagé doit être échangé, ne doivent être exécutées que par le service après-vente ou une entreprise qualifiée.
- L'appareil peut être brûlant, ne le transporter qu'une fois refroidi.
- Avant la première utilisation : nettoyer toutes les pièces, puis les sécher. Afin d'éliminer l'odeur de neuf, faire chauffer l'appareil durant 15 minutes environ. Il est possible que l'appareil fume légèrement au début. Attention : l'appareil chauffe. Risque de se brûler !
- Si vous utilisez l'appareil sur une table, placez-le absolument sur un support plan et résistant (par exemple, pas sur des meubles vernis) et au moins à 70 cm de matériaux inflammables (par exemple des rideaux).

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

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

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température des résistances.

Les chiffres de repère sur la manette de sélection ont la signification suivante :

- 1 = thermostat branché
- 2 = maintien au chaud
- 3 = griller sur position faible (par exemple pour le poisson, etc.)
- 4 = griller sur position moyenne (par exemple les sortes de viande délicates)
- 5 = griller sur la position maxi

Témoin lumineux

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

Préparation pour faire griller

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

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

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

Pour faire griller, on pose le capot sur la plaque gril ou on l'accroche à la plaque gril comme paravent.

Si l'appareil est utilisé sur la table, le capot peut seulement être posé.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'UE, 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-les où 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
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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

Dit toestel dient enkel voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor professioneel gebruik in de gastronomische sector. Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voor gebruik en bewaar deze op een veilige plaats.

Veiligheidstips:

- Het toestel moet aangesloten en gebruikt worden volgens de instructies aangegeven op het label.
- Gebruik het toestel enkel wanneer de snoer niet beschadigd is. Controleer dit telkens voor gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik, wanneer u de kamer verlaat of bij elk teken dat het toestel niet goed zou functioneren.
- Houd de snoer uit de buurt van hete oppervlakken en trek ze niet over scherpe randen.
- Laat het apparaat nooit alleen terwijl het in gebruik is.
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkelijke ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken enkel en alleen ze voldoende instructies gekregen hebben, zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen, die door een ondeskundig gebruik kunnen ontstaan en dit met inbegrip van het gevaar voor uitstromende stoom. Om het gevaar voor brandwonden te voorkomen, zorgt u er beslist voor dat niemand de hete binnenste oppervlakken en de hete buitenste behuizing aanraakt, nadat het apparaat in gebruik was. Berg het toestel niet op buiten of in een vochtige omgeving.
- Belangrijk: dompel nooit het verwarmingselement of de electriciteitssnoer onder in water!
- Gebruik het toestel enkel voor het bereiden van voedsel.
- Gebruik het toestel nooit na een defect, vb. als het gevallen is of als het op een of andere manier beschadigd is.
- Om elk risico te voorkomen, mogen herstellingen, vb. Het vervangen van een defecte electriciteitskabel, enkel worden uitgevoerd door onze dienst na verkoop of door een bedrijf dat hiertoe de autoriteit heeft.
- Het toestel wordt warm en mag enkel getransporteerd worden als het is afgekoeld.
- Als het toestel als tafelloppervlakte gebruikt wordt, moet het geplaatst worden op een even, stabiel en warmtebestendig oppervlak (vb. niet op geverfde meubels) en uit de buurt gehouden worden (min. 70 cm) van brandbare materialen (vb. gordijnen).
- Voor het eerste gebruik: Maak alle onderdelen schoon en droog ze af. Laat het apparaat ca. 15 min. Opwarmen, om de geur van het nieuwe toestel te elimineren. In het begin bestaat de kans dat het apparaat rookt. Wees voorzichtig: het toestel wordt heet. Gevaar voor brandwonden!

Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

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

Thermostaat:

Met de thermostaat kan men de temperatuur van de grill aanpassen.

De nummers op de thermostaatknop betekenen het volgende:

2 = warm houden

3 = aanbraten van gevogelte/ vis

4 = anbraaten van licht vlees

5 = anbraaten max temperatuur

Controlelampje:

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

Vorbereidingen bij het grillen:

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

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

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

Tijdens het grillen kan het deksel of over de plaat worden geplaatst, of aan de rand gehangen worden om de wind tegen te houden.

Indien men de grill op een tafel zet, kan het deksel enkel over de grill worden geplaatst.

Voorzichtig!:

Indien men het deksel opent, kan stoom van het voedsel ontsnappen en bestaat er gevaar voor brandwonden!

Reiniging en onderhoud:

- Na elk gebruik moet het apparaat gereinigd worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de thermostaat nooit onder in water!
- De plaat moet men reinigen met detergent en een borstel (plaats de plaat in wat afwaswater om het vuil los te weken)

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
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 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.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beantragt wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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