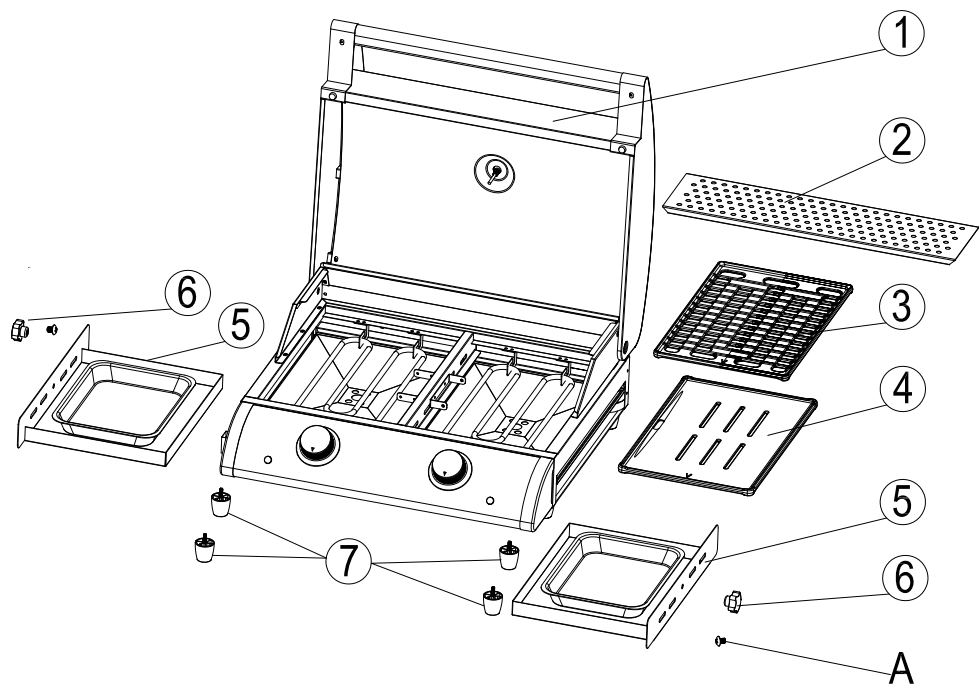




Premium BBQ-Tischgrill VG 500

- (D) Zusammenbau - (GB) Assembly
 (F) Assemblage - (NL) Montage 2

Gebrauchsanweisung + BBQ-Rezepte	7
Instructions for use	31
Mode d'emploi	38
Gebruiksaanwijzing	46
Brugsanvisning	53
Руководство по эксплуатации	60



D

1. Deckel
2. Ablagerost
3. Powerrost
4. Grillrost
5. Schublade
6. 2 Knebel für Schublade
7. 4 Gerätefüße
8. Schraube für Knebel

Sehr geehrter Kunde,

aus Transportgründen sind die Knebel (Nr. 6) für die beiden Schubladen (Nr. 5), sowie die Füße (Nr. 7) nicht an dem Gerät montiert. Diese Teile müssen aus Temperaturgründen unbedingt am Gerät angebracht werden.

Vielen Dank

F

1. Couverture
2. Dépôt
3. Plaque à Power
4. Plaque à griller
5. Tiroir
6. 2 poignées pour le tiroir
7. 4 pieds
8. Vis pour la poignée

Cher client,

pour des raisons de transport les poignées (no. 6) pour les 2 tiroirs (no. 5), et les pieds (no. 7) ne sont pas préassemblés à l'appareil. Nécessairement, ces éléments doivent être assemblés, pour des raisons de la température à l'appareil.

Merci

GB

1. Lid
2. Rack
3. Power plate
4. Grill plate
5. Drawer
6. 2 knobs for drawers
7. 4 bases
8. Screw for knobs

Dear customer,

the knobs (No. 6) for both drawers (No. 5), as well as the 4 bases (No. 7) are not preassembled to the device because of reasons of transportation. These parts necessarily need to be assembled to the device for temperature reasons.

Thank you

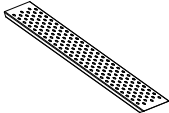
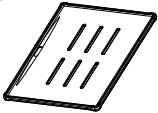
NL

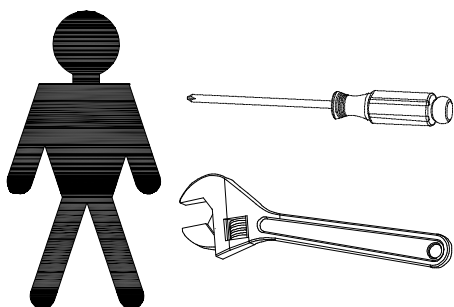
1. Deksel
2. Opslagplank
3. Powersplaat
4. Grillplaat
5. Lade
6. 2 knoppen voor lades
7. 4 standvoeten
8. Schroeven

Beste klant,

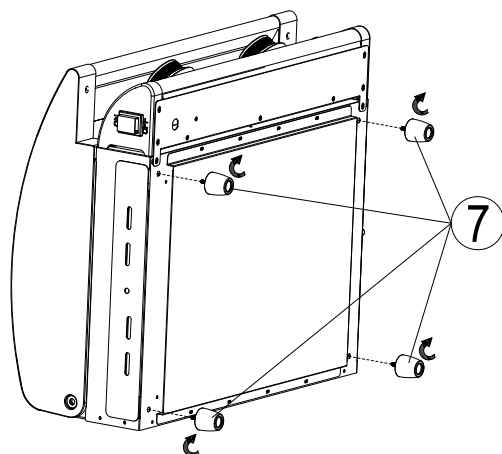
De knoppen (nr.6) voor zowel de lades (nr.5) en de 4 standvoeten (nr.7) niet voor gemonteerd zijn aan het product vanwege transportredenen. Deze onderdelen dienen noodzakelijkerwijs gemonteerd te worden voor temperatuur redenen.

Bedankt.

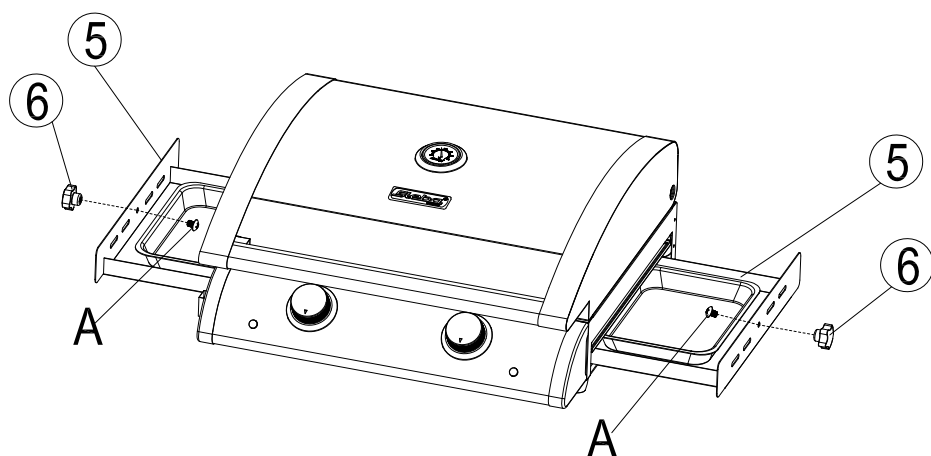
① * 1 	② * 1 	③ * 1 	④ * 1 
⑤ * 2 	⑥ * 2 	⑦ * 4 	
A M6-8* 2  			



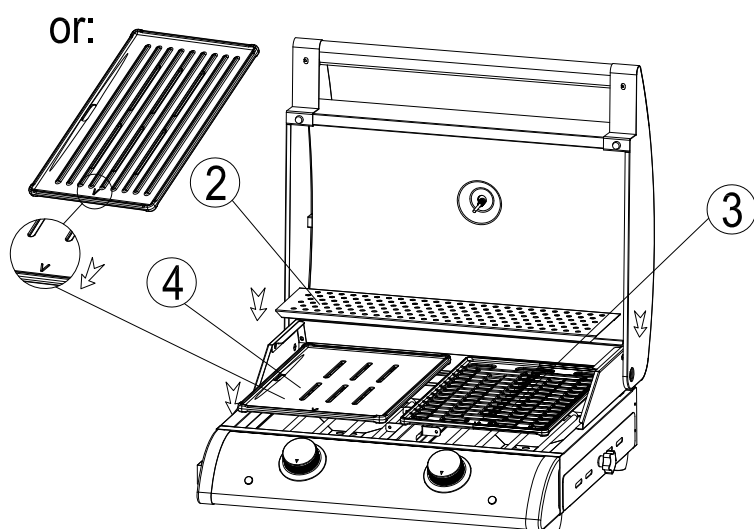
1、



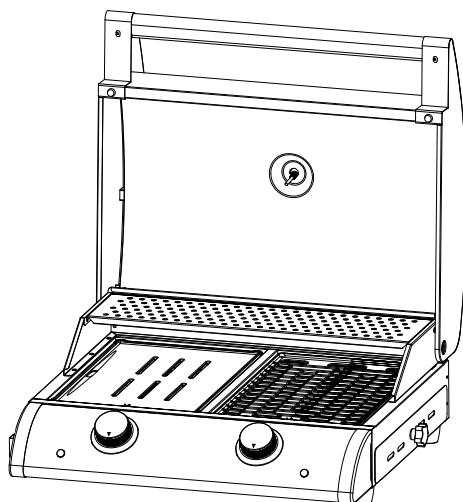
2、 A*2



3、



4、



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.

Sicherheitshinweise

- 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 Netzanschlussleitung. 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
-  Kinder sollen nicht neben dem Gerät spielen!
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Dieser Grill ist ein Elektrogerät! Niemals im Regen oder auf nassem Untergrund betreiben.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder spritzen Sie es nicht mit einem Wasserschlauch ab!
- 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.
- 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. Deckel vor dem Transport schließen.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Das Gerät niemals ohne die Fettauffangwannen betreiben!
- Wird im Haus gegrillt muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein.

Arbeitsplatz

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehler-Strom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses von der Kabeltrommel komplett abgewickelt sein. Darauf achten dass das Verlängerungskabel den gültigen Elektrovorschriften entspricht (CE/GS). Das Verlängerungskabel nicht auf nassen Boden legen und darauf achten, dass niemand darüber stolpert.
- 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.

- Deckel vor dem Transport schließen.
- **Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder brennbaren Flüssigkeiten betrieben werden.**

Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Ein-/Ausschalter und die Regler auf „0“ stellen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Die Grillplatten und die Fettauffangwannen herausnehmen, mit Spülbürste und Spülmittel reinigen (Bei starker Verschmutzung evt. vorher in Spüllauge einweichen.) Die Teile nicht mit einer Drahtbürste reinigen.
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen und nicht mit einem Wasserschlauch abspritzen!
- Extrem hohe Hitze kann die Farbe der Edelstahlteile verändern.

Ein/Ausschalter

Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Dann den seitlichen Ein/Ausschalter betätigen. Nach Beendigung des Grillens den Schalter wieder ausstellen.

Kontrolllampe

Wenn das Thermostat eingeschaltet wird, leuchtet die Lampe. Wird die gewünschte Plattentemperatur erreicht, fängt die Lampe an zu takten.

Thermostat

Das Gerät verfügt über 2 Thermostate. Die Thermostate sind auf eine Plattentemperatur von links 250°C und rechts 300°C justiert.

Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.

Die Zahlen haben folgende Bedeutung:

100°C	=	Thermostat eingeschaltet
150°C - 200°C	=	Niedertemperatur
200°C - 225°C	=	Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch, etc.)
225°C - 275°C	=	Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)
300°C	=	Grillen auf höchster Stufe

Ablagefläche

Auf dieser Fläche kann man bei offenem Deckel fertiges Grillgut oder Folienkartoffeln warm halten, Weißbrot aufbacken, etc. Die Temperatur in diesem Bereich ist bei geschlossenem Deckel und maximaler Thermostateinstellung ca. 220°C.

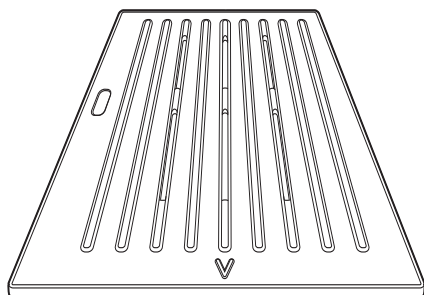
Thermometer

Das Thermometer zeigt die Rundumhitze an, nicht aber die Temperatur auf den Platten.

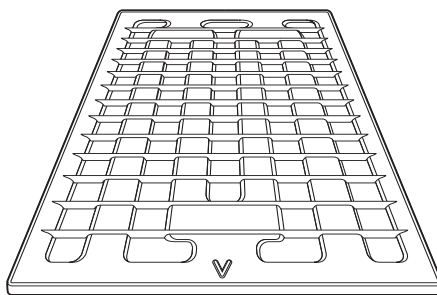
Vorbereitung zum Grillen

Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, müssen alle Teile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Anschließend sollte das Gerät mit geschlossenem Deckel bei maximaler Temperatur ca. 15 Minuten aufgeheizt werden, um evtl. Produktionsöle zu verbrennen. Es kann hierbei leicht qualmen.

Wichtig: Die emaillierten Stahlgussplatten müssen richtig eingelegt werden! Pfeil muss nach vorne zeigen!



Grillplatte links



**Grillplatte rechts
(Powergrillplatte)**

Die Schubladen links und rechts mit den innenliegenden Reflektoren müssen eingeschoben sein, damit die Aufstellflächen nicht beschädigt werden.

Die Grillroste dürfen nicht mit Alufolie abgedeckt werden, da sich sonst das Gerät überhitzen könnte.

Um Schäden zu vermeiden, nicht auf den Grillplatten schneiden!

Die Heizkörper glühen technisch bedingt unterschiedlich rot!

Grillen

Vor dem Grillen sollten die Platten dünn mit hitzebeständigem Öl bestrichen werden, um ein Ankleben zu vermeiden. (z.B. Sonnenblumenöl – es dürfen keine nativen Öle verwendet werden!)

Die besten Grillergebnisse erzielt man bei geschlossenem Deckel, da man hierbei eine Rundumhitze erzeugt. Die Temperatur erhöht sich bei geschlossenem Deckel um ca. 30°C. Dadurch reduziert sich der Energieverbrauch!

Das Gerät kann links oder rechts, einzeln oder zusammen betrieben werden. Man kann z. B. auf dem linken Rost bei Stufe 225°C - 250°C je Seite vorgrillen und auf dem Power-Rost mit Stufe 300°C fertiggrillen.

Bei stark fetthaltigen Lebensmitteln können sich einzelne Fettspritzer entzünden. Bitte achten Sie darauf, dass sich auf den Platten oder in der Fettauffangschale nicht zu viel Fett befindet. Stark verschmutzte Teile können sich entzünden!

Grillvorschläge entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Rezeptideen.

Grillrost und Powerplatte

Bei maximaler Einstellung und geschlossenem Deckel entstehen folgende Temperaturen auf den Platten:

- Grillplatte links ca. 250°C
- Powerplatte rechts ca. 300°C

Auf der linken Platte grillt man z. B. bei 225°C ein Steak 4 Minuten je Seite vor.

Anschließend das Fleisch auf der rechten Powerplatte 1 Minute je Seite bei 300°C fertig grillen. (Die Zeiten sind ca.-Werte und sind abhängig von Fleischart, -stärke und Qualität.)

Einige Hinweise zum Grillen

Im Interesse Ihrer Gesundheit:

- Hackfleisch muss sofort verarbeitet werden
- Gebratenes Geflügel vom Rohfleisch trennen, nicht roh essen und immer vollständig durchgaren.
- Gepökelttes Fleisch oder Wurst soll nicht zu stark gegrillt werden
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Brot, Kartoffeln) nicht zu dunkel werden lassen

Ratschlag für Steakliebhaber

Es passiert immer wieder, dass das Steak zäh ist, weil das Fleisch nicht genügend abgehangen oder nicht ausreichend fettmarmoriert ist. Mit einem Steba-Sous-Vide-Garer erzielt man eine perfekte Fleischqualität. Das Fleisch mit oder ohne Gewürze vakuumieren und im Sous-Vide-Garer abhängig von der Sorte des Fleisches bei 57°C im Wasser 3 bis 4 Stunden ziehen lassen. Anschließend das Steak aus der Folie nehmen und auf jeder Seite 2 Minuten auf der Powerplatte grillen.

Diese Geräte sind im Handel oder bei Steba erhältlich.

Sous-Vide-Garer SV 1	Art. Nr. 05-04-00 6 Liter
Sous-Vide-Garer SV 100	Art. Nr. 05-10-00 20 Liter
Sous-Vide-Garer SV 2	Art. Nr. 05-14-00 10 Liter
Vakuumierer VK 5	Art. Nr. 05-05-00
Vakuumierer VK 6	Art. Nr. 05-06-00

Zubehör:

Grillmobil GM 4



- Grillmobil für Premium BBQ-Tischgrill VG 500
- Auch für andere Steba BBQ-Tischgrills verwendbar
- Tischfläche: 40 x 52 cm
- 2 klappbare seitliche Ablagen je 31 x 27,5 cm
- 2 Flaschenhalter je 12 x 26 cm
- Große Ablage unten z.B. für Getränkekisten
- Durch 2 Laufräder mobil einsetzbar

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	schwarz
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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

Technischen Angaben: 230 V; 50 Hz; 2400 W; Class I; IPX4

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

Problem	mögliche Ursache	Problembehandlung
Rote Kontrolllampe leuchtet nicht nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose!	- kein Strom - 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.
Blaue Kontrolllampe leuchtet nicht während des Betriebs bzw. erlischt!	- Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht.	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, blaue Lampe leuchtet, wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen. Thermostat höher einstellen.
Fett läuft auf die Arbeitsfläche!	- Fettauffangbehälter nicht korrekt eingesetzt - Fettauffangbehälter nicht 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!	- 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.
Beschichtung 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.

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, stehen wir Ihnen unter der Tel. Nr. +49(0) 9543-449-44 für technische Fragen montags – freitags 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 :

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

Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:

15–20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 x 190g Hüftsteak oder Rumpsteak

Marinade:

2 EL trockenen Rotwein

4 EL Sojasauce

Saft 1 Limette

1 – 2 Knoblauchzehen feingehackt

½ TL Sambal-Olek, oder eine kleine Chili, feingehackt

1 TL fein geriebenen Ingwer

frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung:

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



Tipp:

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

Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:

15–20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fett und die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abschneiden, in gleichmäßige Medaillons schneiden und in eine Schüssel legen. Mit dem Saft einer Orange begießen. Den Balsamico sowie den fein geschnittenen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und ca. 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.



Tipp

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 eingefetten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.



Tipp

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

Generally

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

Safety information

- 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.
- 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.
- Never use this item without attendance.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.

-  Children should not play near the device.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- This grill is an electrical device! Never run in the rain or on wet surfaces.
- Never keep the appliance outdoor or in damp rooms.
- Do not immerse the appliance in water or you do not spray it off with a garden hose.
- Never operate the appliance without the reflectors and the grease drip trays.
- If the grill is used indoor, adequate ventilation must be provided.
- Close the lid before transportation.
- 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.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
- 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 get rid of the new smell, heat up device for 15 minutes with top closed. Apply a light coating of cooking oil to griddle beforehand. After cooling, wash griddle in soapy water and dry.
-  **Attention!** Housing get hot, Risk of burns! Don't place the device on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (e.g. curtains).

- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA.

Working place:

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

Safety requirements during usage:

- Only use the appliance at a safety plug socket. This should be connected to a earth leakage circuit breaker
- Use the appliance only when it is assembled.
- 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.
-  **The device must not be operated with charcoal or flammable liquids.**

Cleaning

- Unplug the device
- Set the on/off switch to "0"
- Let the device cool down

- Clean the grill plate and drip trays with a brush and washing-up liquid (If heavily soiled might soak in soapy water before.). Do not clean the parts with a wire brush.
- Clean the housing with a damp cloth
- Do not immerse the appliance in water or you do not spray it off with a garden hose.
- Extremely high heat can change the color of the stainless steel parts.

On/Off switch

Connect the device to the mains. Then press the on/off switch on the side. Switch off the device again after grilling.

Control lamp:

The blue light shines if the thermostat is set in. If the desired temperature is reached the lamp goes off and on.

Thermostat

The unit has 2 thermostats. The left thermostat is adjusted to a plate temperature of 250°C. The right thermostat is adjusted to a plate temperature of 300°C. This corresponds to an all-around heat in the grill room of 150°C.

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

100°C	= thermostat switched on
150°C – 200°C	= keeping warm
200°C – 225°C	= grilling with low temperature (for fish etc.)
225°C – 275°C	= grilling on medium temperature (for chicken etc.)
300°C	= grilling on max. temperature

Rack

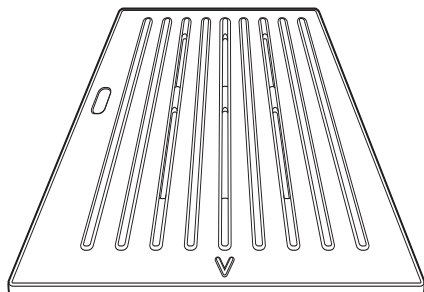
Ready grilled meat or jacket potatoes can be kept warm on this surface with open lid; it can also be used to crisp white bread etc. The temperature in this area, when the lid is closed and the thermostat is set to max, is around 200°C.

Thermometer

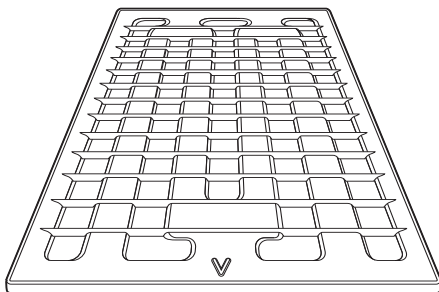
The thermometer shows the all-around heat, but not the temperature on the plates.

Grill preparations

If the device is used for the first time, all parts should be wiped with a damp cloth. Then the device should be preheated for about 15 minutes with the lid closed at maximum temperature to burn off possible residues of production. This may cause some smoke. Important: The enameled die-cast plates must be inserted correctly! Arrows must point to the front!



Left grill plate



**right grill plate
(power grill plate)**

The grease drip trays on the left and right side as well as the internal reflectors, must be inserted so that the surface will not get damaged. The grill plates must not be covered with aluminum foil, otherwise this could cause overheating. To prevent damage, do not cut on the grill plates!

The heating rods glow differently due to technical reasons.

Grilling

Oil the grill plates slightly before usage. This makes it easier to turn the food (eg. sunflower oil – virgin oils must not be used!). The best results are obtained when the lid is closed, as it hereby created an all-around heat. If the lid is closed the temperature increases by around 30°C. This reduces energy consumption! The device can be operated with left side only, right side only or both sides together. You can pre-grill on the left plate, for example, and finish grilling on the power plate with 300°C. Please make sure that there is not too much fat on the plates or in the drip tray. Heavily soiled items can ignite! For grill suggestions please refer to the following recipe ideas.

Grill plate and power plate

At maximum temperature setting and closed lid following temperatures are obtained on the plates:

- Grill plate left: 250°C
- Power plate right: 300°C

You can grill a steak on the left plate at 220°C for 4 minutes per side and finish grilling on the right power plate with 1 minute per side. (The times are approximate and subject of meat, thickness and quality.)

Some Tips for grilling

In the interest of your health:

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

Accessories

Grill table GM 4

Steba
GERMANY



- Grill table for Premium BBQ-table grill VG 500
- Can be used for all other Steba BBQ-table grills as well
- Table surface: 40 x 52 cm
- 2 foldaway trays each 31 x 27,5 cm
- 2 bottle shelves: 12 x 26 cm
- Big lower tray e.g. for beverages
- With its two wheels also for mobile use

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	black
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

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

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne 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 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 débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- 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.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas

jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Les enfants ne devraient pas jouer proximité de l'appareil

- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ce gril est un appareil électrique! Ne jamais met en marche sous la pluie ou sur des surfaces humides.
- Ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Ne plonger jamais l'appareil dans l'eau ou asperger pas avec un tuyau d'arrosage.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans les deux bacs récepteurs de la graisse.
- Si vous voulez griller à l'intérieur une ventilation adéquate doit être fournie.
- Fermer le couvercle avant le transport.
- Pendant qu'il fonctionne, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne conservez pas l'appareil dehors ou dans une pièce humide.
- 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'éviter l'odeur du neuf, faire chauffer l'appareil une fois avec couvercle fermé durant 15 minutes. Enduire auparavant la grille d'un peu d'huile de table. Après le refroidissement, laver la grille avec du liquide vaisselle et la sécher.
- Attention : l'appareil chauffe. Risque de se brûler !
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

Place de travail

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

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

- Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant à contacts de protection. Elles devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.
- Ne faire fonctionner l'appareil que lorsqu'il est assemblé.
- 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.
-  **L'appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou de liquides inflammables.**

Nettoyage

- Débranchez la fiche d'alimentation.
- Mettez le bouton marche/arrêt à „0“
- Laissez refroidir l'appareil
- Nettoyez la plaque de grill et les bacs récepteurs avec une brosse et de liquide vaisselle. Ne nettoyez pas les pièces avec une brosse métallique.
- Essayez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de détergent.
- Ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Une très forte chaleur peut changer la couleur des pièces en inox.

Bouton marche/arrêt

Branchez l'appareil. Ensuite, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt latéral. Éteindre après usage.

Témoin lumineux:

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

Thermostat

L'appareil dispose de deux thermostats. Le thermostat à gauche est réglé sur une température de la plaque de 250°C. Le thermostat à droite est réglé sur une température de la plaque de 300°C. Cela correspond à une chaleur tous azimuts dans l'espace de grill de 150°C.

Le thermostat permet de régler la température des résistances. Les chiffres de repère sur la manette de sélection ont la signification suivante :

100°C	= thermostat branché
150°C – 200°C	= maintien au chaud
200°C – 225°C	= griller sur position faible (par exemple pour le poisson, etc.)
225°C – 275°C	= griller sur position moyenne (par exemple les sortes de viande délicates)
300°C	= griller sur la position maxi

Dépôt en inox

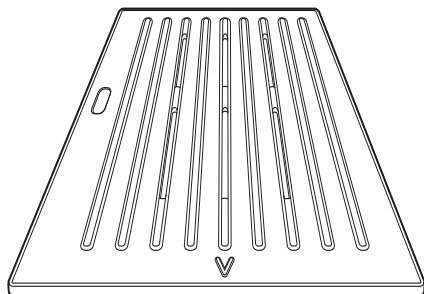
On peut chauffer des grillades fini ou pommes de terre dans la braise sur cette surface avec couvercle offri, on peut aussi réchauffer pain blanc, etc. La température dans ce domaine avec couvercle fermé et le thermostat réglé au maximum est 200°C.

Thermomètre

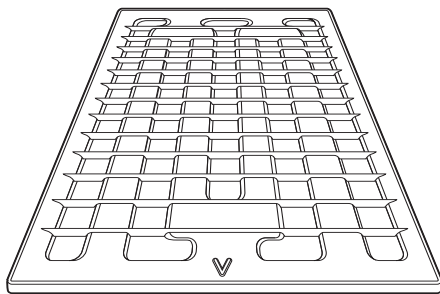
Le thermomètre indique la chaleur tous azimuts, mais pas la température sur les plaques.

Préparation pour faire griller

D'abord première usage, essayez l'appareil avec un chiffon humide. Puis, préchauffer l'appareil à thermostat au maximum avec couvercle fermé pour 15 minutes. L'appareil peut facilement fumer. Important: Les plaques en acier moulé-émaillées doivent être insérés correctement! Flèches doit pointer vers l'avant!



Plaque à gauche



Plaque à droite
(Power)

Les tiroirs sur la gauche et à droite avec les réflecteurs internes doivent être insérées que la surface de montage ne est pas endommagé. 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 grill, car elle serait endommagée.

Le patronne chauffante recuire en rouge différente des raisons techniques.

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. Les meilleurs résultats sont obtenus avec le couvercle fermé, comme il est créé une chaleur tous azimuts. L'augmentation de température avec le couvercle fermé est environ 30°C. Cela permet de réduire la consommation d'énergie! L'appareil peut être utilisé à gauche ou à droite individuellement ou ensemble. Dans les aliments riches en matières grasses, l'éclaboussement de graisse peut prendre feu. Faire attention qu'il n'y a pas trop de graisse sur les plaques ou dans les bacs récepteurs. Des pièces fortement sales peuvent s'enflammer! S'il vous plaît référer aux idées de recettes suivantes.

Plaque de grill et plaque power

Au réglage maximal de la température et le couvercle fermé les suivantes températures sont obtenues sur la plaque:

- Plaque de grill à gauche: 250°C
- Plaque Power à droite: 300°C

Vous pouvez grillez un steak au plaque à gauche à 220°C pour 4 minutes chaque côté et fini à plaque power avec 1 minute chaque côté. (Les temps sont approximatifs et dépendant à la viande, la grosseur et la qualité.)

Quelques conseils pour griller

Dans l'intérêt de votre santé:

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

Accessoires

Barbecue Mobile **GM 4**



- Barbecue mobile pour gril de table BBQ premium VG 500
- Bien approprié à tous les grils de table BBQ de Steba
- Surface de table: 40 x 52 cm
- 2 dépôts rétractables de 31 x 27,5 cm
- 2 dépôts de bouteille de 12 x 26 cm
- Grand dépôt en bas p.ex. pour des caisses à boisson
- 2 roulettes

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	noir
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Technique données: 230 V; 50 Hz; 2400 W; Class I; IPX4

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het 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.
- 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.
- 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.
-  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 onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen door-

gevoerd 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.



Kinderen mogen niet spelen in de buurt van het apparaat.

- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- De grill is een elektrisch apparaat! Nooit in de regen of op natte oppervlakken gebruiken.
- Laat het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes staan.
- Gebruik het apparaat niet in water en spuit deze niet af met een tuinslang.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de vet opvangbakjes.
- Als de grill binnenshuis gebruikt wordt, dient er voor een goed geventileerde ruimte gezorgd te worden.
- Sluit het deksel voor transport.
- Berg het toestel niet op buiten of in een vochtige omgeving.
- 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.
- De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
- 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 hier toe de autoriteit heeft.
- Het toestel wordt warm en mag enkel getransporteerd worden als het is afgekoeld.



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).

Werkplek:

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

Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

- Sluit het toestel enkel aan op een conform stopcontact met aarding.
- Gebruik het toestel enkel wanneer het volledig in elkaar gezet is.
- 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.
-  **Het apparaat mag niet worden bediend met houtskool of brandbare vloeistoffen.**

Reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Zet de aan/uit-schakelaar op "0".
- Laat het apparaat afkoelen.

- Reinig de grillplaat en lekbakken met een borstel en afwasmiddel (als de plaat sterk vervuild is kunt u deze eerst in een sopje laten weken). Reinig de onderdelen niet met een staalborstel.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Dompel het apparaat niet in water en spuit deze niet af met een tuinslang
- Extreme hitte kan de kleur van de RVS onderdelen veranderen.

Aan/Uit-schakelaar

Sluit het apparaat aan op het lichtnet. Druk vervolgens op de aan/uit-schakelaar aan de zijkant. Schakel het apparaat uit na het grillen.

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.

Thermostaat

Het toestel heeft 2 thermostaten. De linker thermostaat wordt ingesteld op een plaat temperatuur van 250°C. De rechter thermostaat wordt ingesteld op een plaat temperatuur van 300°C. Dit komt overeen met een algehele warmte in de grillkamer van 150°C.

Met de thermostaat kan men de temperatuur van de grill aanpassen. De nummers op de thermostaatknop betekenen het volgende:

100°C	= thermostat is ingeschakelt
150°C – 200°C	= warm houden
200°C – 225°C	= aanbraten van gevogelte/ vis
225°C – 275°C	= anbraaten van licht vlees
300°C	= anbraaten max temperatuur

Rek

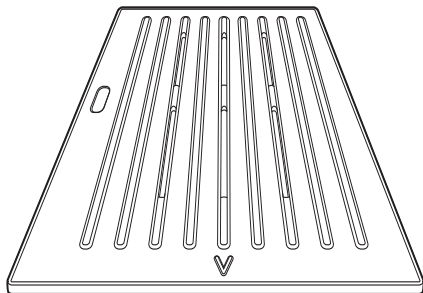
Gegrilld vlees wat al klaar is of gepofte aardappels kunnen worden warm gehouden op dit oppervlak met deksel open; deze kan ook gebruikt worden om brood te roosteren etc. De temperatuur in deze zone is, wanneer de deksel gesloten is en de thermostaat op maximum is ingesteld, rond de 200°C.

Thermometer

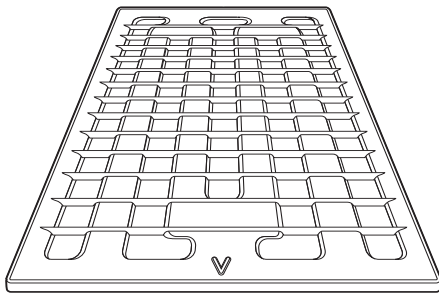
De thermometer geeft de algehele warmte aan, maar niet de temperatuur van de platen.

Grill voorbereidingen

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, dienen alle onderdelen met een vochtige doek te worden gereinigd. Vervolgens moet het apparaat worden voorverwarmd gedurende 15 minuten met gesloten deksel op maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen. Dit zou wat rook kunnen veroorzaken. Belangrijk: de geëmailleerde gegoten platen moeten correct worden geplaatst! De pijlen moeten naar voren wijzen!



Linker grillplaat



**rechter grillplaat
(power grillplaat)**

De vet opvangbakjes links en rechts en de reflectoren moeten worden aangebracht zodat het oppervlakte niet beschadigd. De grillplaten mogen niet worden afgedekt met aluminiumfolie, anders kan dit leiden tot oververhitting. Om schade te voorkomen, niet snijden op de grillplaten!

De verwarming gloed verschillende rode, om technische redenen.

Grillen

Olie de grillplaten licht voor gebruik. Dit maakt het draaien van het voedsel makkelijker (bijvoorbeeld zonnebloemolie, gebruik geen geperste oliën zoals olijfolie!) De beste resultaten worden verkregen wanneer de deksel gesloten is, omdat hiermee een algehele constante warmte gecreëerd wordt. Wanneer de deksel gesloten is stijgt de temperatuur met ongeveer 30°C. Dit vermindert het energieverbruik! Het apparaat kan alleen met de linkerzijde, rechterzijde of beide zijden samen worden bediend. U kunt voorgrillen op de linkerplaat, en het bijvoorbeeld op de rechter power grillplaat van 300°C afwerken. Zorg er voor dat er niet te veel vet op de platen of in de lekbakjes ontstaat. Sterke vervuiling kan ontbranden. Voor grill suggesties verwijzen wij u naar de volgende recept ideeën.

Grillplaat en powerplaat

Bij een maximale temperatuurinstelling en gesloten deksel kunnen de volgende temperaturen op de platen bereikt worden:

- Grillplaat links: 250°C

- Power grillplaat rechts: 300°C

U kunt een biefstuk grillen op de linker plaat bij 220°C gedurende 4 minuten per kant, daarna op de rechter power grillplaat 1 minuut per kant. (De tijden zijn bij benadering en onder voorbehoud van het vlees, dikte en kwaliteit).

Enkele tips voor het grillen

In het belang van uw gezondheid:

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

Accessoires

Barbecue Mobiel GM 4



- Grill tafel voor de premium BBQ-tafelgrill VG500
- Kan worden gebruikt met Steba BBQ-tafelgrills
- Tafeloppervlak: 40 x 52 cm
- 2 opklapbaar plateau's elk 31 x 27,5 cm
- 2 flessenrekken: 12 x 26 cm
- Groot plateau voor bijvoorbeeld dranken
- Ook voor mobiel gebruik dankzij zijn twee wielen

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	schwarz
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Technische gegevens: 230 V; 50 Hz; 2400 W; Class I; IPX4

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
-  Børn bør ikke lege i nærheden af apparatet.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!

- Grillen er et elektrisk apparat! Benyt aldrig i regnvejr eller på vådt underlag.
- Opbevar aldrig apparatet udendørs eller i fugtige rum.
- Sænk ikke apparatet i vand eller sprøjt med en haveslange.
- Anvend aldrig apparatet uden dets fedtbakker.
- Hvis grillen bruges indendørs, skal tilstrækkelig ventilation være tilstede.
- Luk låget før transport.
- 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 gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Dyp aldrig grillen i vand. Benyt aldrig grillen efter en fejl-funktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.



Pas på!

Kabinettet bliver meget varme.

Risiko for forbrændiger.

- Stil apparatet på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv.

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.

Sikkerhedsanvisninger ved brugen af apparatet

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



Apparatet må ikke bruges med kul/briketter eller brændbare væsker.

Rengøring

- Frakobl apparatet
- Indstil tænd/sluk knappen til "0"
- Lad apparatet køle ned

- Rengør grillpladen og fedtbakker med en børste og opvaskemiddel (hvis den er meget tilnavset, kan det anbefales at lade den sejle/suge i sæbevand før). Rengør ikke delende med en stålbørste
- Rengør kabinettet med en fugtig klud
- Sænk ikke apparatet i vand eller sprøjt med en haveslange
- Ekstrem høj varme kan ændre farven på de rustfrie ståldele

Tænd/sluk knap

Slut enheden til en strømforsyning. Tryk derefter på tænd/sluk knappen på siden. Sluk for apparatet igen efter benyttelse.

Kontrollampe

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

Termostat

Apparatet har 2 termostater. Det venstre termostat indstilles til en pladetemperatur på 250°C. Det højre termostat indstilles til en pladetemperatur på 300°C. Dette svarer til en overordnet varme i grillrummet på 150°C.

Med termostaten kan varmelegemets temperatur reguleres. Tallene på drejeskiven har følgende betydning:

100°C	= Termostat tændt
150°C – 200°C	= Lav temperatur
200°C – 225°C	= Grillning på lavt trin (f.eks. til fisk, etc.)
225°C – 275°C	= Grillning på mellemtrin (f.eks. til mørt kød)
300°C	= Grillning på højeste trin

Rist

Færdiggrillet kød eller bagte kartofler kan holdes varme på denne flade; den kan også anvendes til at sprøde hvidt brød osv. Temperaturen i dette område, når luget er lukket og termostaten er sat på maks., er omkring 200°C.

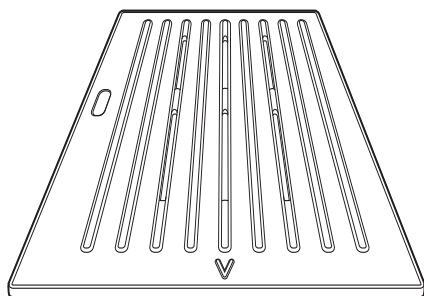
Termometer

Termometeret viser den overordnede varme, men ikke temperaturen på pladerne.

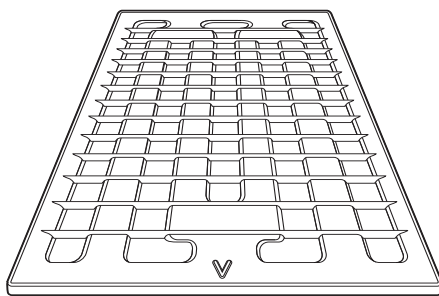
Grillforberedelser

Hvis enheden er i brug for første gang, bør alle dele aftørres med en fugtig klud. Derefter skal enheden forvarmes i omkring 15 minutter med låget lukket på maks-

mal temperatur, for at brænde mulige rester af fra produktionen. Dette kan medføre lidt røg. Vigtigt: De emaljerede formstøbte plader skal isættes korrekt! Pile skal pege fremad!



Venstre grillplade



**højre grillplade
(Power grillplade)**

Fedtbakkerne på venstre og højre side samt interne reflektorer, skal isættes således at overfladen ikke bliver beskadiget. Grillpladerne må ikke tildækkes med aluminiumsfolie, ellers kan dette medføre overophedning. For at undgå skader, skær ikke på grillpladerne!

Opvarmningen glød forskellige røde, af tekniske årsager.

Grillning

Oliér grillpladerne lidt før brug. Dette gør det nemmere at vende maden (f.eks. solsikkeolie – vegetabiliske olier må ikke anvendes!). De bedste resultater opnås, når låget er lukket, da det skaber en kontinuerlig varme. Hvis låget er lukket, stiger temperaturen med ca. 30°C. Dette reducerer energiforbruget! Apparatet kan betjenes med venstre og højre side enkeltvis, eller samtidig. Du kan f.eks. forvarme på venstre plade, og slutte med at grille på power pladen med 300°C. Sørg for, at der ikke er for meget fedt på pladerne eller i fedtbakken. Stærkt tilsnavsede dele kan antændes! For grillforslag henvises der til følgende opskriftsideer.

Grillplade og power plade

Ved højeste temperaturindstilling og lukket låg, opnås følgende temperaturer på pladerne:

- Venstre grillplade: 250°C
- Power grillplade: 300°C

Du kan grille en bøf på venstre plade ved 220°C i 4 minutter pr. side, og færdiggrille på power pladen med 1 minut pr. side. (Tiderne er omtrentlige og med forbehold af kød, tykkelse og kvalitet.)

Nogle instruktioner til at grille

Af hensyn til dit helbred

- Hakket kød skal behandles omgående
- Adskil stegt fjerkræ fra råt kød. Aldrig spis råt kød, og grill altid indtil det er færdig-grillet
- Saltet kød og pølser skal ikke grilles for meget.
- Stivelsesholdige fødevarer (f.eks. brød, kartofler) må ikke grilles for mørkt.

Tilbehør

Grill table **GM 4**

Steba
GERMANY



- Grill table for Premium BBQ-table grill VG 500
- Can be used for all other Steba BBQ-table grills as well
- Table surface: 40 x 52 cm
- 2 foldaway trays each 31 x 27,5 cm
- 2 bottle shelves: 12 x 26 cm
- Big lower tray e.g. for beverages
- With its two wheels also for mobile use

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	black
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenes komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Technical data: 230 V; 50 Hz; 2400 W; Class I; IPX4

Общая информация

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

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
 - Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
 - Прибор следует подключать к сети электропитания, напряжение которой соответствует указаниям на маркировке.
 - Никогда не тяните за провод, когда отключаете штекер.



- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях. Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор становится горячим, перемещайте его только после остывания.
- Перед первым использованием: следует тщательно очистить и высушить все части прибора – кроме нагревательного элемента. Не погружайте прибор в воду! Перед чисткой прибора следует отсоединить от него штепсельный разъем, перед дальнейшим подключением контакты штекера должны быть высушены. Для

устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться с закрытой крышкой в течение примерно 15 минут. Решетку предварительно следует смазать небольшим количеством пищевого растительного масла. После остывания промойте решетку водой с добавлением моющего средства и высушите ее.



■ Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога! В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).



Не позволяйте детям играть с прибором

- Этот гриль является электроприбором! Не оставляйте его под дождем или на влажных поверхностях
- Никогда не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью
- Не погружайте прибор в воду или вы не распыляйте вблизи него воду из садовых и иных шлангов
- Никогда не используйте прибор без поддона для стока жира
- При использовании гриля в помещении, убедитесь в наличии достаточной вентиляции
- Перед транспортировкой закройте крышку

Указания по безопасности при использовании прибора

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



Очистка

- Отключите прибор
- Поставьте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ в позицию «0»
- Дайте прибору остыть
- Очищайте пластины и лотки щеткой с жидкостью для мытья посуды (при сильном загрязнении прибора, позвольте жидкости немного впитаться). Не очищайте прибор с помощью абразивных материалов (грубой щетки и тп)
- Протрите корпус влажной тканью
- Не погружайте прибор в воду или вы не распыляйте вблизи него воду из садовых и иных шлангов
- Очень высокая температура прибора может менять цвет деталей из нержавеющей стали

Включение

Подсоедините прибор к электросети. Нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ на боковой части. Выключите прибор по окончании приготовления.

Контрольная лампочка

При подключении прибора к сети электропитания и включении термостата загорается контрольная лампочка. По достижении требуемой температуры лампочка гаснет.

Термостат

Данная модель оснащена 2 термостатами. Левый термостат доводит температуру левой пластины до 250°C. Правый термостат доводит температуру правой пластины до 300°C. Что соответствует температуре рядом в 150°C.

Термостат позволяет регулировать температуру нагревательного элемента. Цифры на ручке термостата означают следующее:

- | | |
|---------------|--|
| 100°C | = Термостат включен |
| 150°C – 200°C | = Сохранение тепла |
| 200°C – 225°C | = Жарка на слабом огне (например, рыбы и т.д.) |
| 225°C – 275°C | = Жарка на среднем огне (например, нежных сортов мяса) |
| 300°C | = Жарка на самом сильном огне |

Подставка

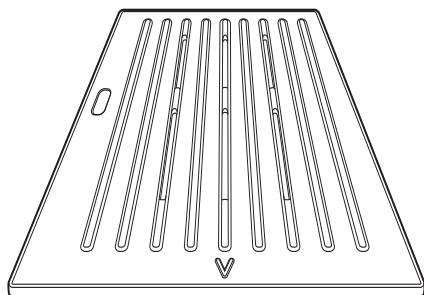
На ней вы сможете подогреть уже приготовленные мясо или картофель, также ее можно использовать для подогрева хлеба и т.п. Температура на этой поверхности при закрытой крышке и установленном на максимум термостате может достигать 200°C.

Термометр

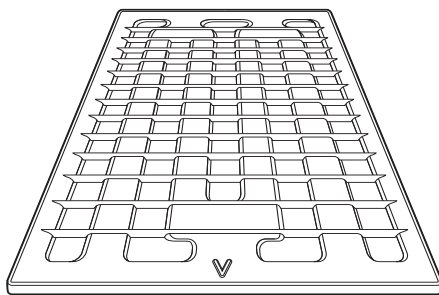
Термометр показывает температуру рядом с прибором, но не температуру нагрева пластин.

Перед первым использованием. Подготовка

Перед первым использованием прибора, все его части необходимо протереть влажной тряпкой. Затем его необходимо прогреть 15 минут при закрытой крышке на максимальной температуре. При этом возможно появление дыма. ВАЖНО: эмалированные литые пластины должны быть установлены правильно! Стрелки должны указывать вперед!



Левая пластина
(рифленая)



Правая пластина
(плоская)

Лотки для стока жира с правой и левой стороны должны быть также установлены правильно и не повреждены при установке. Пластины для гриля не должны быть укрыты алюминиевой фольгой, это может вызвать перегрев. Никогда не режьте продукты на пластинах во избежание повреждения пластин!

Отопление свечение отличается красным цветом, по техническим причинам.

Приготовление продуктов на гриле

Перед приготовлением смажьте пластины растительным маслом. Это вам позволит легче переворачивать продукты. Наилучших результатов при приготовлении можно достичь при закрытой крышке. Закрытая крышка повышает температуру примерно на 30°C, что также позволит сберечь электроэнергию, сократив время приготовления. Левая и правая сторона прибора могут использоваться как совместно, так и по отдельности. Вы можете, например, предварительно подготовить продукт на левой стороне, а затем довести до готовности на правой при температуре 300°C. Следите за тем, чтобы в лотках и на пластинах не было слишком много жира – слишком загрязненные поверхности могут воспламениться! Книга рецептов подскажет вам интересные идеи для приготовления блюд на гриле!

Пластины

При максимальной температуре и закрытой крышке на пластинах образуется следующая температура:

Левая поверхность – 250 °C

Правая поверхность - 300°C

Вы можете готовить стейк на левой пластине при температуре 220°C около 4 минут, затем завершить приготовление на правой пластине по 1 минуты с каждой стороны (точное время зависит от размера, толщины и сорта мяса).

Несколько советов по приготовлению на гриле

В целях сохранения вашего здоровья:

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

Accessories

Grill table GM 4



- Grill table for Premium BBQ-table grill VG 500
- Can be used for all other Steba BBQ-table grills as well
- Table surface: 40 x 52 cm
- 2 foldaway trays each 31 x 27,5 cm
- 2 bottle shelves: 12 x 26 cm
- Big lower tray e.g. for beverages
- With its two wheels also for mobile use

Typ:	GM 4
Art.-Nr.:	99 65 00
EAN-Code:	4011833400840
Farbe:	black
Gewicht:	13,7 kg
Maße (H/B/T in cm):	79,0 x 130,0 x 44,0

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, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

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



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

Проблемы и устранение неисправностей

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

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

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

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

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

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

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

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