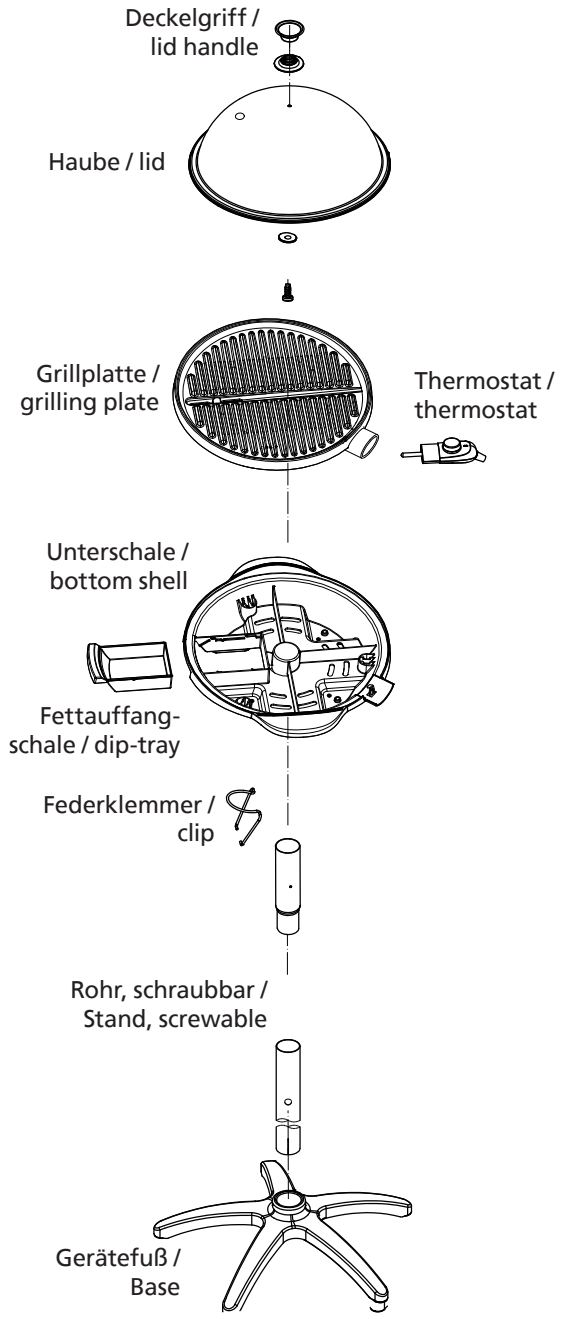




230 V~; 50/60 Hz; 1800 W

Barbecue-Grill VG 250


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	25
Mode d'emploi	30
Gebruiksaanwijzing	35
Brugsanvisning	40
Руководство по эксплуатации	46




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! Nur die für das Gerät zugelassene Zuleitung benutzen.
- Das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Gerät kann im Freien benutzt werden.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten 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.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
-  **Vorsicht!** Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche, stabile und hitzefeste Unterlage stellen (z.B. nicht auf lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.
- Die Grillplatte mit Spülbürste und Spülmittel reinigen (Bei starker Verschmutzung evt. vorher in Spüllauge einweichen.) Je schlechter die Platte gereinigt wird, umso schlechter wird der Antihafteffekt.
- Haube und Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Das Reglergehäuse mit Zuleitung nie in Wasser tauchen!
- Das Thermostat muss vor jeder Reinigung gezogen werden.
- Die Anschlüsse an der Grillplatte müssen trocken sein, bevor der Thermostatstecker angeschlossen wird.

Zusammenbau

Das kurze und lange Rohr zusammenschrauben und in den Fuß stecken. Die Unterschale auf das Rohr stecken. Griff an den Deckel schrauben. Fettauffangschale unter die Grillplatte schieben.

Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehler-Strom-Schutzschalter abgesichert sein (30mA).
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen und vor Regen und Nässe schützen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Bei Gebrauch des Gerätes als Standgerät ist auf eine gute Standfestigkeit des Fußes zu achten, da sonst beim Umfallen Verbrennungsgefahr besteht.

- Die Grillplatte darf nicht außerhalb des Gerätes betrieben und nicht in Wasser getaucht werden.
- Setzen Sie immer die Fettauffangschale in das Gerät.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder brennbaren Flüssigkeiten betrieben werden.

Thermostat

Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.

Die Merkfziffern auf der Wählscheibe haben folgende Bedeutung:

1 = Thermostat eingeschaltet

2 = Warmhalten

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

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

5 = Grillen auf höchster Stufe

Kontrolllampe

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

Vorbereitung zum Grillen

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

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

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

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

Grillen

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

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

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

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
- Stärkekhaltige Lebensmittel (z.B. Brot, Kartoffeln) nicht zu dunkel werden lassen

Wichtiger Hinweis

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

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

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Technische Änderungen vorbehalten!

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Garnelen – Spieße

Vorbereitungszeit:

15 – 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

150 g Ananas in Stücken (aus der Dose) oder frische Ananas in Stücke geschnitten

800 g große, geschälte Riesengarnelenschwänze

3 – 4 El neutrales Pflanzenöl (Rapsöl)

3 El Sojasauce

3 El brauner Rum

1 El Zucker

1 TL frischer Ingwer fein gerieben

1 rote Paprikaschote (150 g), in etwa 3 cm große Stücke geschnitten

außerdem Holz- oder Metallspieße

Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Zubereitung:

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



Tipp:

Mehrmals beim Grillen mit der Marinade bepinseln.

Spieße lassen sich auf diese Weise auch sehr gut mit Putenbrust zubereiten. Mit Reis oder gemischtem Salat servieren.

Lachssteak mit Mango – Joghurtsauce

Vorbereitungszeit:

10- 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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



Tipp:

Dazu empfehlen wir Basmatireis und gedämpftes saisonales Gemüse.

Kräuter – Muscheln

Vorbereitungszeit

1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Gegrilltes Gemüse Mediterran

Vorbereitungszeit :
20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp:

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

Gegrillter Fenchel

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp:

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

Tofu mit Pilzen

Vorbereitungszeit:

30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 gleich große Tofu Scheiben a 60 g.

2 EL Sojasauce

2 EL Austernsauce (erhältlich im Asia – Shop)

einige Tropfen Sesamöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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

Gemischte Pilze

Zutaten:

400 g. Champignons, in 1cm dicke Scheiben geschnitten

1 – 2 Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten

½ EL Olivenöl

1 – 2 EL Sojasauce

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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

Mini - Hamburger

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Wünschen Sie ihr Fleisch bei 2 cm dicke:

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

Grundsätzliches zum Fleisch :

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

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

Grundregel:

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

Teriyaki von der Ente

mit gebratenen Sobanudeln

Zubereitungszeit :

Ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Marinade für Ente

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

Sauce:

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

Zubereitung :

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

Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:

15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 x 190g Hüftsteak oder Rumpsteak

Marinade:

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

Zubereitung:

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



Tipp:

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

Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:

15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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



Tipp:

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

Joghurt-Dip:

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

Tandoori – Hähnchen

Vorbereitungszeit

30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 – 5 Hähnchenbrüste

2 EL Tandoori – Paste

4 EL Joghurt

1 – 2 EL Pflanzenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

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



Tipp

Mit gegrilltem Gemüse oder frischen Salat servieren

Lamm – Kebabs

Vorbereitungszeit

30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tip

Wir empfehlen das Lammfleisch mit Joghurt-Sauce zu servieren.

Joghurt-Sauce:

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

Hähnchenbrust mit Kokoskruste

Vorbereitungszeit

1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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



Tipp

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

Gegrillte Ananas

Vorbereitungszeit:
10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

Tipp:



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

French – Toast

Vorbereitungszeit

30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

Die Eier und die Sahne gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den geriebenen Käse und die Kräuter untermischen. Toastbrot diagonal halbieren und von beiden Seiten in die Eimasse tauchen. Auf der vorgeheizten und leicht 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. Only use the thermostat connector provided with the appliance.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- The appliance is suitable for outdoor use.
- Unplug the device after each use, when you leave the room or at any malfunction of the device.
- Keep the power cord away from hot surfaces and do not pull it over sharp edges.
- Never use this item without attendance.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.

- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- **Important:** Never immerse the thermostat element or the power cord into water!
- Only use the device for food preparation
- Never use the device after a malfunction, e.g. when it was fallen down or was damaged in any way.
- To avoid any dangers must repairs, e.g. change of a defect power cord, only be done by our service or an authorised company.
- Device gets hot. Only transport after it cooled down.
- If the appliance is used as a table top, it must be placed on a even, stable and heat resisting surface (e.g. Not on painted furniture) and keep away (min 70cm) of burnable materials (e.g. curtains)
- Before the first use: Clean all parts and dry them afterwards. To eliminate the smell of the new item, heat it up for ca. 15min. The device can smoke a little bit at the beginning.
-  **Attention!** Appliance gets hot. Danger of burns! The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.

Safety requirements during usage:

- The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA.
- Use the appliance only when it is assembled.
- Do not use the grill plate outside of the appliance and never immerse into water.
- Never leave the appliance outdoors after usage.
- Fat and other grill food can spatter and drop. Therefore do not place the appliance not directly on sensitive surfaces, e.g. Polished table tops, parquet or carpet.
- When using the appliance with stand, be sure that the stand is standing stable, because the danger of burns when it falls

- Be sure that the cable is placed that way that it cannot be pulled or touched during usage.
- Always unplug the appliance and cool it down before the device is carried away. Never carry it when it is hot.
- Unplug the appliance after each usage or before cleaning.
- Always place the oil tray below the grill plate.
- The device must not be operated with charcoal or flammable liquids.

Cleaning and maintenance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- Never immerse the thermostat unit in water!
- The plate should be cleaned with detergent and a brush (place the plate in some detergent water to solve heavy dirt)
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

Installation

Screw together the short and the long pipe and plug them into the base. Put the Bowl on the Tube. Then, screw the handle on the lid. Place the oil collector bowl under the grill plate.

Thermostat:

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

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

Control Lamp:

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

Grill preparations:

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

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

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

Some Tips for grilling

In the interest of your health:

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

Important note

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

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

Therefore, only use **heat-resistant** oils!

Correct Disposal of this product



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

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



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

Service and Repair:


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

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

Généralement

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

Consignes de sécurité

- Ne brancher l'appareil que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent pas d'endommagements. Le vérifier avant chaque utilisation.
- Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des pièces chaudes.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque utilisation ou en cas de défaut.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas contre des arêtes vives et ne le coincez pas.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Pendant qu'il fonctionne, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne conservez pas l'appareil dehors ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas le boîtier électrique de réglage avec le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple lorsqu'il est tombé par terre ou endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité en cas de faux usage qui provient du fait que le mode d'emploi n'a pas été respecté.
- Afin d'éviter des dangers, des réparations sur l'appareil, par exemple si le cordon d'alimentation endommagé doit être échangé, ne doivent être exécutées que par le service après-vente ou une entreprise qualifiée.



Attention! L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. L'appareil peut être brûlant, ne le transporter qu'une fois refroidi.

Avant la première utilisation :

- nettoyer toutes les pièces, puis les sécher. Afin d'éliminer l'odeur de neuf, faire chauffer l'appareil durant 15 minutes environ. Il est possible que l'appareil fume légèrement au début. Attention : l'appareil chauffe. Risque de se brûler !
- Si vous utilisez l'appareil sur une table, placez-le absolument sur un support plan et résistant (par exemple, pas sur des meubles vernis) et au moins à 70 cm de matériaux inflammables (par exemple des rideaux).

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

- Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant à contacts de protection. Elles devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.

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

Nettoyage

- Le pire que la plaque est nettoyée, le pire l'effet anti-adhésif devient.
- Essuyez la hotte et la boîte avec un chiffon humide et avec un peu de liquide vaisselle.
- Retirez la fiche.
- Laissez refroidir l'appareil et retirez la plaque.
- Nettoyez la plaque avec une brosse à vaisselle et avec du liquide vaisselle. (En cas d'encrassement fort, trempez-la en eau savonneuse avant si nécessaire).
- Le pire que la plaque est nettoyée, le pire l'effet anti-adhésif devient.
- Essuyez la hotte et la boîte avec un chiffon humide et avec un peu de liquide vaisselle.



Ne plongez jamais le boîtier du régulateur avec son amenée en eau.

Installation

Vissez le tube long et court ensemble et branchez dans le pied. Vissez la poignée au couvercle. Insérez le bac collecteur pour le graisse sous le plaque de grill.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température des résistances.

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

1 = thermostat branché

2 = maintien au chaud

3 = griller sur position faible (par exemple pour le poisson, etc.)

4 = griller sur position moyenne (par exemple les sortes de viande délicates)

5 = griller sur la position maxi

Témoin lumineux

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

Préparation pour faire griller

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

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

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

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

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

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

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

Emballage de l'appareil

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



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


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

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

Algemeen

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

Veiligheidsinstructies

- Het 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. Only the appropriate connector must be used.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact
- 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 doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Berg het toestel niet op buiten of in een vochtige omgeving.
- Belangrijk: dompel nooit het verwarmingselement of de electriciteitsnoer onder in water!
- Gebruik het toestel enkel voor het bereiden van voedsel.
- Gebruik het toestel nooit na een defect, vb. als het gevallen is of als het op een of andere manier beschadigd is.
- Om elk risico te voorkomen, mogen herstellingen, vb. Het vervangen van een defecte electriciteitskabel, enkel worden uitgevoerd door onze dienst na verkoop of door een bedrijf dat hier toe de autoriteit heeft.



Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Het toestel wordt warm en mag enkel getransporteerd worden als het is afgekoeld.

- Als het toestel als tafelloppervlakte gebruikt wordt, moet het geplaatst worden op een even, stabiel en warmtebestendig oppervlak (vb. niet op geverfde meubels) en uit de buurt gehouden worden (min. 70 cm) van brandbare materialen (vb. gordijnen).
- Voor het eerste gebruik: Maak alle onderdelen schoon en droog ze af. Laat het apparaat ca. 15 min. Opwarmen, om de geur van het nieuwe toestel te elimineren. In het begin bestaat de kans dat het apparaat rookt. Wees voorzichtig: het toestel wordt heet. Gevaar voor brandwonden!

Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

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

Reiniging en onderhoud:

- Na elk gebruik moet het apparaat gereinigd worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de thermostaat nooit onder in water!
- De plaat moet men reinigen met detergent en een borstel (plaats de plaat in wat afwaswater om het vuil los te weken)
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

Installation

De korte en de lange pijp vastschroeven en in het stopcontact stekken. Plaats het onderste deel van de pijp. De handgreep op het deksel schroeven. De lekbak onder de grill plaat glijbaan.

Thermostaat:

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

De nummers op de thermostaatknop betekenen het volgende:

2 = warm houden

3 = aanbraten van gevogelte/ vis

4 = anbraaten van licht vlees

5 = anbraaten max temperatuur

Controlelampje:

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

Vorbereidingen bij het grillen:

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

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

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

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

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

Voorzichtig!:

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

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.

Generelt

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

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- 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 fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
-  **Pas på! Kabinettet meget varme. Risiko for forbrændinger.**
 - Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv.
 - Brug aldrig apparatet uden fedtopsamlingskålen!
 - Behandl glasruden forsigtigt. Må ikke benyttes ved synligt rids i glasset.

Rengøring

- Træk stikket.
- Lad apparatet afkøle. Træk regulatoren ud af grillpladen.
- Rengør grillplade og refelktorpladen med opvaskebørste (Ved stærk snavs læg det eventuelt i blød i sæbevand.)

- Glasafdækningen kan tages ud af apparatet, idet man trækker den lodret opad.
- Kabinet tørres af med en fugtig klud og noget opvaskemiddel.
- Dyk aldrig regulatorkabinettet med tilførsel ned i vand!
- Til opbevaring kan apparatet stilles lodret.

Samling

Det korte + lange rør skrues sammen og stikkes i foden. Den underdelen anbringes med understellet. Grebet skrues på hættten. Fedtopsamlingskålen skubbes ind under grillristen.

Arbejdsplads

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

Sikkerhedsanvisninger ved brugen af apparatet

- Tilslut apparatet kun stikkontakter med preltråd. Disse bør være sikret gennem en fejlstrøm-beskyttelseskontakt.
- Anvend apparatet kun i samlet tilstand.
- 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.

Termostat

Med termostaten kan varmelegemet's temperatur reguleres.

Tallene på drejeskiven har følgende betydning:

1 = Termostat tændt

2 - 3 = Lav temperatur

4 - 5 = Grillning på lavt trin (f.eks. til fisk, etc.)

6 - 7 = Grillning på mellemtrin (f.eks. til mørt kød)

8 - 9 = Grillning på højeste trin

Kontrollampe

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

Forberedelse til grillning

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

Dæk grillristen aldrig til med sølvpapir, da varmelegemet's varme ellers ikke kan blive tilført.

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

Grillning

Grillforslag kan De venligst læse på de vedlagte opskriftsideer. Selvfølgelig kan De tilberede standardgrillretter på apparatet med og uden glasafdækning. Ved lukket apparat er temperaturen omkring ca. 20°C højere.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

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



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

Kundeservice:

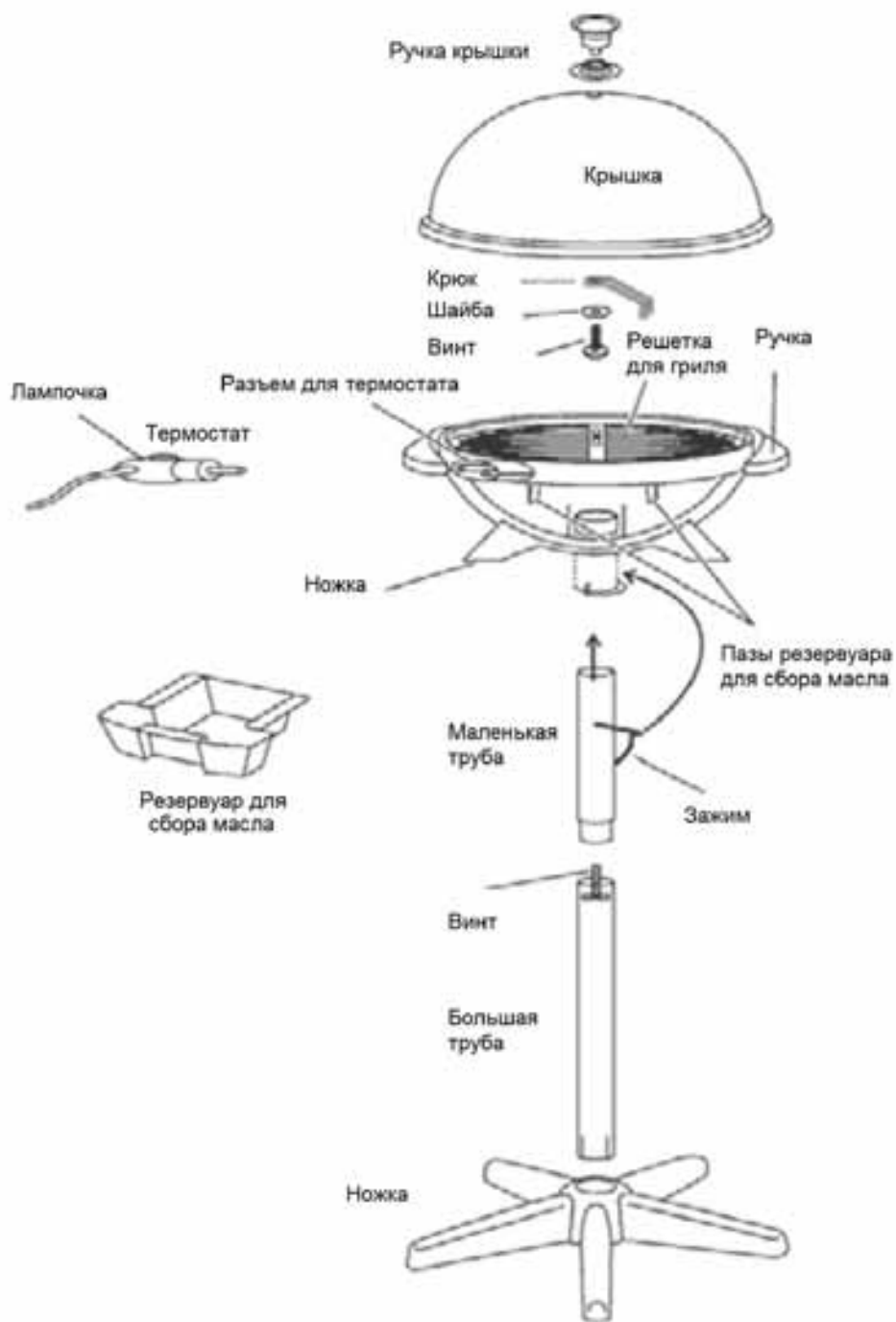
Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

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

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


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



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! Используйте только кабель питания, предназначенный для данного прибора.
- Подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Прибор можно использовать на открытом воздухе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт 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.
- 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. Для устранения запаха от нового прибора дайте ему нагреться в течение примерно 15 минут.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
-  Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога! В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную,

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

Сборка

Обе ручки установите на подставку и прочно закрепите поставляемыми в комплекте винтами с нижней стороны жарочной пластины.

Прикрутите короткую трубу к длинной и вставьте в ножку, при этом зажим должен быть сверху. Установите собранную жарочную пластину с подставкой на трубу.

Следите, чтобы выступ на жарочной пластине вошел до упора в выемку на маленькой трубе. Затем закройте зажим. Прикрутите ручку к крышке. Установите резервуар для сбора масла под решетку для гриля.



Указания по безопасности при использовании прибора

- Подключайте прибор только к розеткам с защитным контактом. Розетка должна быть оснащена предохранителем (30 мА).
- Включайте прибор только в собранном состоянии.
- Никогда не оставляйте прибор на открытом воздухе после использования. Предохраняйте его от дождя и сырости.
- Масло и продукты могут брызгать и капать. Поэтому не устанавливайте прибор непосредственно у легко повреждающихся поверхностей, например, лакированных 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 горючими жидкостями.

Термостат

Термостат позволяет регулировать температуру нагревательного элемента.

Цифры на ручке термостата означают следующее:

1 = Термостат включен

2 = Сохранение тепла

3 = Жарка на слабом огне (например, рыбы и т.д.)

4 = Жарка на среднем огне (например, нежных сортов мяса)

5 = Жарка на самом сильном огне

Контрольная лампочка

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

Подготовка к жарке

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

Никогда не накрывайте решетку для гриля алюминиевой фольгой, это препятствует отводу тепла от нагревательного элемента.

Никогда не режьте продукты на жарочной пластине, это приводит к ее повреждению.

Во время жарки крышку можно положить сверху на жарочную пластину или навесить на правую ручку для защиты от ветра. Если прибор используется как настольный гриль, крышку можно только положить сверху.

Гриль

Стандартные блюда для гриля можно готовить как под крышкой, так и без нее. Благодаря возникающей при этом циркуляции тепла хорошо получается половина курицы или, в зависимости от размера, целая курица, а также мясные рулеты. Следите за тем, чтобы на решетке не было слишком много остатков пищи. При необходимости, во время работы осторожно протрите решетку влажной тряпкой. Половина курицы или целая курица, а также мясные рулеты очень хорошо получаются под крышкой.

Чистка

- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть.
- Помойте жарочную пластину щеткой для посуды и моющим средством (при сильном загрязнении предварительно замочите ее в раковине). Чем хуже помыта пластина, тем слабее антипригарный эффект.
- Крышку и корпус протрите влажной салфеткой с добавлением моющего средства.
- Никогда не погружайте в воду корпус с терморегулятором и провод электропитания!
- Контакты в разьеме на жарочной пластине должны быть сухими при подключении штекера термостата.

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 неконтролируемого 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!	<ul style="list-style-type: none"> - Нет напряжения в электросети - Сработал предохранитель при подключении нескольких приборов к одному источнику питания - Прибор (еще) не нагревается 	<p>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.</p>
Красная контрольная лампочка не загорается или гаснет во время работы!	<ul style="list-style-type: none"> - Прибор уже достиг установленной температуры 	<p>Не является неисправностью, прибор работает, сменяя режимы, красная лампочка загорится, когда прибор снова начнет нагреваться. Установите терморегулятор на более высокую ступень.</p>
На рабочую поверхность проливается масло!	<ul style="list-style-type: none"> - Резервуар для масла установлен неправильно - Резервуар для масла переполнен 	<p>При необходимости опустошите, установите резервуар, проверьте правильность его установки.</p>
Из продуктов вытекает очень мало излишнего жира/жидкости!	<p>Поздравляем! Используемое мясо или другие продукты уже достаточно постные и маложирные, поэтому с них стекает мало жидкости.</p>	<p>Не является неисправностью! Вы можете быть уверены в том, что готовите более здоровую и менее жирную пищу</p>
Продукты слишком слабо/недостаточно подрумянены!	<ul style="list-style-type: none"> - Установлена слишком низкая температура на терморегуляторе - Выбрано слишком короткое время обжарки 	<p>Установить терморегулятор на более высокую ступень, увеличить время обжаривания. При необходимости осторожно перевернуть продукты, не повреждая жарочную пластину</p>
Плохой антипригарный эффект жарочной пластины / царапины на покрытии! Прибор больше не нагревается!	<ul style="list-style-type: none"> - Покрытие было повреждено царапающими предметами при чистке или изъятии продуктов <p>Прибор подключен к кабельному удлинителю на барабане</p>	<p>НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ РЕКЛАМАЦИИ!</p> <p>Полностью размотайте кабель и снова включите предохранитель</p>
Жарочная пластина не снимается!	<p>Термостат еще не снят.</p>	<p>Снимите термостат.</p>

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.

Шашлычки с креветками

Время приготовления:

15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 150 г ананаса кусочками (консервированного или свежего)
- 800 г больших, очищенных королевских креветок
- 3–4 ст. л. рафинированного растительного масла (рапсового)
- 3 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. темного рома
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. мелко натертого свежего имбиря
- 1 стручок красной паприки (150 г), порезанный на кусочки примерно по 3 см

также деревянные или металлические шпажки

соль и черный перец из мельницы по вкусу

Приготовление:

С ананасов слить воду, дать стечь лишней жидкости, сок собрать. Каждую креветку слегка надрезать ножом вдоль спинки, кончиком ножа вынуть из спинки кишечник креветки. Растительное масло, соевый соус, ром, 5 ст. л. сока ананасов, сахар, имбирь, соль и перец смешать, полить полученной смесью креветки. Накрыть крышкой и поставить в холодное место примерно на 45 минут. Вынуть креветки из маринада, дать стечь лишней жидкости. Насадить на металлические шпажки поочередно с кусочками ананаса и паприки. Разогреть гриль, положить шашлычки на жарочную поверхность и обжарить с двух сторон. Время приготовления зависит от размера креветок.



Совет:

Во время жарки периодически смазывайте шашлычки маринадом.

Также такие шашлычки можно приготовить с грудкой индейки. Подавать с рисом или овощным салатом.

Стейк из лосося с мангово-йогуртовым соусом

Время приготовления:

10–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4 стейка из лосося по 120 г
- 350 мл нежирного йогурта
- 1–2 ст. л. мангового чатни
- 1 ч. л. мягкого карри
- ½ ч. л. соуса самбал олек или 1 маленький стручок чили
- 1 ч. л. свежего рубленого кориандра

сок половины лимона

соль и перец из мельницы

Приготовление:

Стейки из лосося посолить и поперчить. Разогреть гриль, выложить стейки на жарочную поверхность, обжарить с обеих сторон. В это время в чашке смешать йогурт с манговым чатни и карри, добавить остальные ингредиенты. Подавать стейки из лосося с мангово-йогуртовым соусом.



Совет:

В качестве гарнира рекомендуем рис басмати и сезонные овощи на пару.

Морские гребешки с пряными травами

Время приготовления:

1 час

Ингредиенты на 4 персоны:

- примерно 20 морских гребешков
- 2 цуккини
- 2 моркови среднего размера
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. лимонного сока
- 1 ст. л. белого вина
- 1–2 ч. л. мелкорубленных трав, например, лимонного тимьяна, укропа
- 20 зубочисток

Приготовление:

Гребешки промыть и обсушить бумажным кухонным полотенцем. Сделать маринад из оливкового масла, лимонного сока, белого вина и трав, мариновать в нем гребешки примерно 30 минут. Цуккини и очищенную морковь с помощью овощечистки нарезать на «ленточки». Бланшировать овощи в кипящей подсоленной воде 1–2 минуты, затем обдать холодной водой. Гребешки обернуть ленточками из моркови и цуккини, зафиксировать зубочистками. Обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:

Вместо моркови и цуккини гребешки можно обернуть нежирной грудкой или ветчиной.

Овощи на гриле по-средиземноморски

Время приготовления:

20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 2 красных паприки
- 2 цуккини (желтый и зеленый)
- 1 баклажан
- 1 небольшая миска шампиньонов
- старый бальзамический уксус
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Овощи промыть и хорошо просушить. Паприку разрезать пополам, очистить от семян, порезать на кусочки произвольного размера, цуккини порезать наискосок кружками, баклажаны порезать на кружочки толщиной 0,5 см, перед этим, в зависимости от толщины, можно разрезать их вдоль пополам. Шампиньоны, как правило, не моют, а просто обмахивают кисточкой, так как при мытье они вбирают в себя слишком много воды. Овощи мариновать в средиземноморском маринаде примерно 1 час, произвольно выложить на предварительно разогретую жарочную пластину (рифленую сторону) и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Незадолго до готовности овощей капнуть на них несколько капель старого бальзамического уксуса или сбрызнуть с помощью распылителя для уксуса. После жарки добавить морскую соль и перец из мельницы по вкусу.



Совет:

Вместо перечисленных овощей можно использовать другие овощи по вашему выбору. Особенно хорошо для гриля подходит спаржа (перед этим ее, в зависимости от толщины стеблей, следует бланшировать в слегка подсоленной воде 3–4 минуты). Зеленую спаржу достаточно просто почистить, не бланшируя. Также очень вкусными в средиземноморском маринаде получаются вешенки и артишоки.

Фенхель на гриле

Время приготовления:
30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:
2–3 клубня фенхеля
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Клубни фенхеля почистить, порезать на 4 части, бланшировать примерно 5 минут в небольшом количестве подсоленной воды, остудить. Мариновать в первом маринаде при комнатной температуре 30 минут. Обжарить клубни фенхеля с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности по вкусу.



Совет:

Фенхель можно порезать тонкими кружочками, сбрызнуть самбукой или перно и обжарить на гриле, не бланшируя. Фенхель рекомендуется подавать к рыбе или морепродуктам. Вместо клубня фенхеля также очень хорошо подойдет цветоложе артишока.

Тофу с грибами

Время приготовления:
30–40 минут

Ингредиенты на 4 персоны:
4 одинаковых по размеру ломтика тофу по 60 г
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. устричного соуса (продается в магазинах азиатской кухни)
несколько капель кунжутного масла
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Тофу выложить в миску, замариновать в остальных ингредиентах на 20–30 минут. Выложить тофу на предварительно разогретую жарочную поверхность и обжарить с обеих сторон.

Грибы

Ингредиенты:
400 г шампиньонов, порезать на пластинки толщиной 1 см
1–2 пучка зеленого лука, порезанного крупными кольцами
½ ст. л. оливкового масла
1–2 ст. л. соевого соуса
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Пластинки шампиньонов замариновать в соевом соусе и остальных ингредиентах, добавить зеленый лук. Обжарить на предварительно разогретой жарочной поверхности. Подавать с тофу.

Мини-гамбургер

Время приготовления:

30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

500 г	нежирной говядины
1	пучок зеленого лука, порезанный тонкими колечками
1	красная паприка, порезанная мелкими кубиками
100 мл	томатного сока
1–2	яйца
1–2 ст. л.	панировочных сухарей
	соль и перец из мельницы

Приготовление:

Соединить и тщательно перемешать все ингредиенты. Сформировать из получившейся массы примерно 10 плоских котлеток, обжарить с обеих сторон на предварительно разогретой жарочной поверхности до средней степени прожарки.



Совет:

Рекомендуем добавить в массу 1 ч. л. свежего, мелкорубленого кориандра и 1 ч. л. консервированного зеленого перца горошком. Фарш можно выложить в колечки паприки.

Время жарки котлет толщиной 2 см:

Хорошая прожарка:

по 5–6 минут с каждой стороны при 160 / 170°C

Средняя прожарка:

по 3–4 минуты с каждой стороны при 170 / 180°C

По-английски:

по 1,5–3 минуты с каждой стороны при 200 / 220°C

Основные требования к мясу:

Для гриля используйте созревшее (хорошо отвисевшееся) мясо с нежными волокнами. Для получения вкусной поджаристой корочки перед жаркой мясо следует приправить. Так как соль вытягивает влагу, солить мясо следует только после жарки.

Мариновать можно по вкусу. Как правило, достаточно 3–4 часа маринования. Никогда не жарьте мясо сразу из холодильника, дайте ему дойти до комнатной температуры.

Основные правила:

Проверка готовности (надавливанием большого пальца на мясо) – чем жестче мясо, тем сильнее оно прожарено – можно измерить температуру в толще мяса. По-английски, с кровью – мясо мягкое – температура в толще 45-55°C. Средняя прожарка, мясо розовое внутри – мясо упругое при надавливании – температура в толще 60-68°C. Хорошая прожарка – мясо жесткое – температура в толще 75-82°C.

Утка терияки с жареной лапшой соба

Время приготовления:
Примерно 60 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 2 грудки мускусной утки (как вариант – куриных грудки)
- 100 г разрезанных вдоль пополам небольших початков кукурузы
- 100 г очищенного и нарезанного ромбиками молодого стручкового горошка
- 80 г грибов шиитакэ
- 100 г нарезанной соломкой моркови
- 1 ст. л. арахисового или другого растительного масла

Маринад для утки

- 300 г лапши соба
- сычуаньский перец из мельницы (как вариант – черный перец)

Соус:

- 200 мл концентрированного бульона из птицы
- 50 мл маринада
- 30 г холодного сливочного масла (для загустения)
- 20 г измельченного обжаренного арахиса

Приготовление:

Грудки обсушить бумажным полотенцем, жир полностью срезать, грудки нарезать полосками. Смешать ингредиенты для маринада, замариновать утиные грудки на 2–3 часа. В конце поперчить, смазать небольшим количеством растительного масла и обжарить на гриле с обеих сторон. Убавить огонь, доводить до готовности на жарочной пластине примерно 7–8 минут, периодически переворачивая. Для соуса в небольшой кастрюльке смешать и вскипятить концентрированный бульон из птицы с маринадом, довести до желаемой концентрации. Перед самой подачей загустить, добавив кусочек холодного сливочного масла, посыпать измельченным арахисом. Лапшу соба варить примерно 5 минут, обдать холодной водой и немного обжарить в разогретом масле на сковороде или в воке, немного посолить. Овощи обжарить до готовности на жарочной поверхности. Утиным грудкам дать отдохнуть несколько минут, жир порезать тонкими полосками и обжарить на гриле до хруста, затем выложить на нарезанную ломтиками утиную грудку.

Стейк по-восточному

Время приготовления:
15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4 x 190 г стейка из костреца или огузка

Маринад:

- 2 ст. л. сухого красного вина
- 4 ст. л. соевого соуса
- сок 1 лиметты
- 1–2 мелкорубленных зубчика чеснока
- ½ ч. л. соуса самбал олек или 1 маленький стручок чили
- 1 ч. л. мелко натертого имбиря
- свежемолотый перец из мельницы
- 1 щепотка молотой гвоздики

Приготовление:

Смешать все ингредиенты для маринада. Мясо поместить в маринад и мариновать не менее 30 минут. Стейки выложить на предварительно разогретую жарочную поверхность. Жарить до предпочитаемой степени прожарки.



Совет:

Вместо огузка можно взять филей или филе спинки ягненка. В качестве овощного гарнира рекомендуем жаренную на гриле капусту пак-чой и рис с рубленным зеленым луком.

Свиное филе с апельсинами и бальзамическим уксусом

Время приготовления:

15–20 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 600 г нежирного свиного филе
- 2 апельсина
- 1 красная паприка, порезанная мелкими кубиками
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 помидор, порезанный мелкими кубиками
- 2–3 веточки базилика

соль и перец из мельницы

Приготовление:

С филе острым ножом срезать жир и кожу, порезать филе на медальоны одинакового размера, выложить в миску. Полить соком одного апельсина. Добавить бальзамический уксус и мелкорубленный базилик. Добавить соль и перец из мельницы, мариновать примерно час. Выложить медальоны на предварительно разогретую жарочную поверхность, жарить примерно 5 минут. Второй апельсин филетировать, немного обжарить на сковороде с красной паприкой и небольшим количеством рубленого базилика, добавить соль и перец из мельницы, перед подачей выложить поверх филе.



Совет:

Вместо филе также можно использовать нежирную свиную спинку. Подавать рекомендуем с запеченным или сладким картофелем и йогуртовым дипом.

Йогуртовый дип:

250 г нежирного йогурта, соль и перец из мельницы, 1 щепотка сахара и рубленые травы по вкусу.

Цыпленок тандури

Время приготовления:

30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 4–5 куриных грудок
- 2 ст. л. пасты тандури
- 4 ст. л. йогурта
- 1–2 ст. л. растительного масла
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Куриные грудки очистить от кожи и жил, порезать на ломтики толщиной 1–1,5 см. Пасту тандури смешать с йогуртом, добавить соль и перец из мельницы. Затем окунуть грудки в маринад и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета на смазанной небольшим количеством масла, предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:

Подавать с жареными на гриле овощами или свежим салатом.

Кебаб из ягненка

Время приготовления:
30–40 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

Примерно 1 кг филе спинки ягненка или ножка ягненка
1–2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. порошка гарам масала или карри
1–2 мелкорубленных зубчика чеснока
бамбуковые или деревянные шампуры

Приготовление:

Мясо ягненка порезать на кубики одинакового размера и нанизать на шампуры. Жарить на предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:

Мясо ягненка рекомендуем подавать с йогуртовым соусом.

Йогуртовый соус:

250 г йогурта
сок половины лимона
1 мелкорубленный зубчик чеснока
1 ч. л. свежей мелкорубленной мяты
соль и черный перец из мельницы

Куриная грудка в кокосовой корочке

Время приготовления:
1,5 часа

Ингредиенты на 4 персоны:

4 куриных грудки по 150–180 г
2–3 ст. л. растительного масла
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. лимонного сока
соус самбал олек на кончике ножа
1 ч. л. меда
150 г кокосовых хлопьев
соль и перец из мельницы

Приготовление:

Куриную грудку нарезать ломтиками толщиной 1,5 см. Сделать маринад из меда, растительного масла, лимонного сока и соуса самбал олек, замариновать в нем грудку примерно на 1 час. После этого вынуть грудку из маринада, хорошо обсушить и с обеих сторон обвалить в кокосовых хлопьях. С обеих сторон обжарить до золотистого цвета на смазанной небольшим количеством масла, предварительно разогретой жарочной поверхности.



Совет:

Вместо куриной грудки можно использовать белое филе рыбы, например, трески или морского окуня. Это легкое летнее блюдо, которое подается с хрустящим салатом из сезонных овощей и жареным на гриле сладким картофелем

Ананас на гриле

Время приготовления:

10 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 1 свежий ананас
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. корицы

Приготовление:

Острым ножом срезать верх и низ ананаса, чтобы его можно было поставить вертикально для дальнейшей чистки. Затем острым ножом, равномерным слоем снять кожуру сверху вниз, перевернуть, то же проделать с другой стороны, пока ананас не будет полностью очищен. При необходимости, вырезать коричневые пятна небольшим ножом. Разрезать ананас вдоль пополам, затем на четыре части. Удалить сердцевину. Нарезать продольными полосками толщиной не менее 2 см. Выложить на предварительно разогретую жарочную поверхность и обжарить по вкусу. Готовые кусочки ананаса посыпать сахаром и корицей.



Совет:

Вместо корицы ананас можно посыпать свежемолотым черным перцем. Ананас с корицей подается к ванильному мороженому, с перцем – к жаренной на гриле куриной грудке. Также ананас можно обернуть кусочками грудинки; перед этим кусочки ананаса можно намазать тонким слоем томатного кетчупа.

Французский тост

Время приготовления:

30 минут

Ингредиенты на 4 персоны:

- 8 кусочков цельнозернового хлеба для тостов
- 2–3 взбитых яйца
- 100 мл сливок
- 100 г тертого сыра (пармезан или грюйер)
- 1 ч. л. мелкорубленых трав по вкусу
- 1 ст. л. растительного или растопленного сливочного масла
- соль и перец из мельницы

Приготовление:

Яйца хорошо взбить со сливками, добавить соль и перец из мельницы. Добавить в смесь тертый сыр с травами. Хлеб для тостов разрезать пополам по диагонали, с обеих сторон обмакнуть в яичную массу. Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета на предварительно разогретой и смазанной небольшим количеством масла жарочной поверхности.



Совет:

Французские тосты также можно подавать в качестве сладкого блюда с корицей и сахаром. Для этого хлеб для тостов обмакивают в смесь из яиц и сливок, а после жарки посыпают корицей с сахаром. Рекомендуем подавать с жареными на гриле ломтиками яблок.

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 garantispflichtig 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