



230V~; 50/60 Hz; 2200 Watt


Barbecue-Grill VG 400 BIG

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	22
Brugsanvisning	28
Руководство по эксплуатации	34

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!
-  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.

- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Nicht in Wasser tauchen! Die Gerätesteckdose muß vor der Reinigung des Gerätes abgenommen und der Gerätestecker vor der Wiederverwendung des Gerätes abgetrocknet werden. Um den Neugeruch zu beseitigen einmalig das Gerät mit geschlossenem Deckel 15 Min. aufheizen lassen. Den Rost vorher leicht mit einem Speiseöl einreiben. Nach dem Abkühlen den Rost mit Spülmittel und Wasser abspülen und trocknen.
-  **Vorsicht!** Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Reinigung

- Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen und Grillplatte abnehmen.
- Die Grillplatte mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Je schlechter die Platte gereinigt wird, umso schlechter wird der Antihafteffekt.

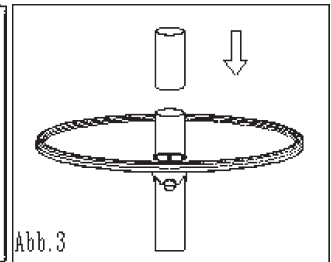
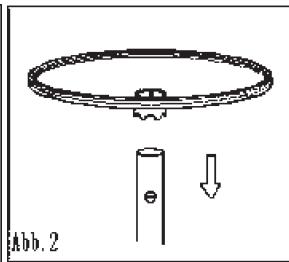
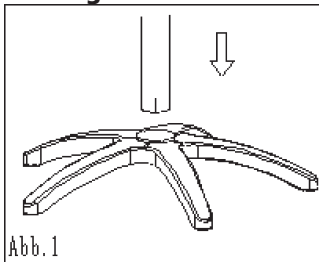
- Haube und Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
-  Das Reglergehäuse mit Zuleitung nie in Wasser tauchen!

Zusammenbau

Reinigen Sie die Grillplatte und die Fettauffangbehälter in Seifenlauge und trocknen diese gut ab.

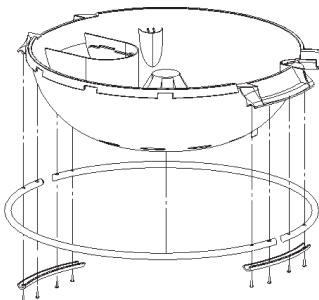
-  Niemals das Reglergehäuse in Wasser tauchen.

Montage Stativ



Das lange Rohr mit dem Schlitz nach unten in den Fuß schieben, die Ablageplatte (Abb. 2) aufstecken und einrasten. Dann das kurze Rohr aufschrauben und die montierte Unterschale aufstecken.

Montage Unterschale



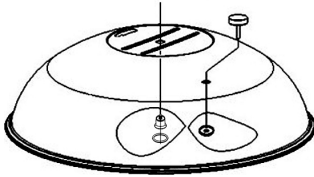
Die Unterschale seitenverkehrt auflegen.

Die beiden Griffrohre in die vorgesehene Aufnahmen der Unterschale einlegen.


Die gebogenen Griffstücke mit den Schrauben befestigen.

Danach die Unterschale auf das Stativ stecken.

Montage Deckel



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.
- Grillplatte nie außerhalb des Gerätes 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.
- Bei Gebrauch des Gerätes als Standgerät ist auf eine gute Standfestigkeit des Fußes zu achten, da sonst beim Umfallen Verbrennungsgefahr besteht.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.
- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
-  Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder brennbaren Flüssigkeiten betrieben werden.

Thermostat

Mit dem Thermostat kann die Heizkörpertemperatur geregelt werden.

Die Merzkiffern 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 und geschlossenem Deckel vor. **Hinweis:** Beim Einschalten des Thermostatreglers kann es zu einem leichten Brummen kommen. Das ist normal und kein Fehler! Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Verwenden Sie das Gerät immer unter Einsatz des beiliegenden Fettauffangbehälters.

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



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

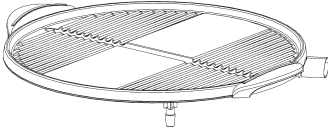
Zum Grillen legt man die Haube auf die Grillplatte oder hängt sie als Windschutz ein. Wird das Gerät als Tischgrill benutzt, kann die Haube nur aufgelegt werden.

Grillen

Grillvorschläge entnehmen Sie bitte den beiliegenden Rezeptideen.

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

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



Grillrost

Die geschlossene Fläche wird zum Zubereiten von Würstchen, Meeresfrüchten und kleinen Gemüsen etc. verwendet. Die beiden Aussparungen am Rand des Grillrostes sind für einen flexiblen Bratthermofühler.

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"> - Fettauffangbehälter nicht korrekt eingesetzt - Fettaufgangbehälter nicht eingesetzt - Fettaufgangbehälter 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.
Anthraeffekt 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.

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

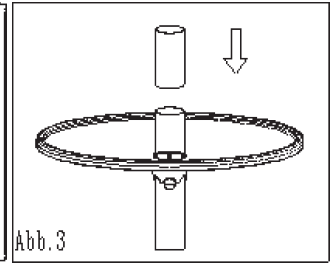
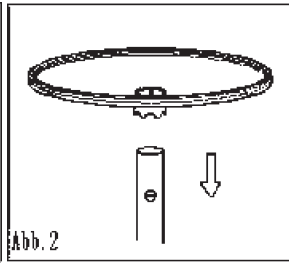
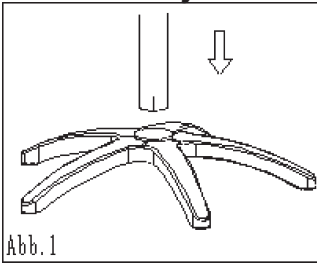
- The device must be plugged in and used according to the rating label regulations.
- Only use the device when the power cord is without any damage. Check before each use.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Unplug the device after each use, when you leave the room or at any malfunction of the device.
- Keep the power cord away from hot surfaces and do not pull it over sharp edges.
- 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 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.
- The connector shall be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

Cleaning and maintenance:

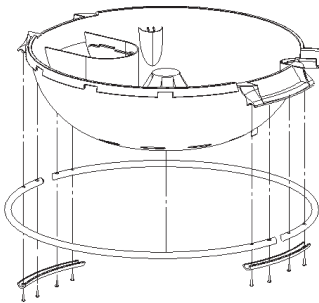
- The device should be cleaned after each use.
- The worse the plate is cleaned, the worse the anti-adhesive effect becomes.
- Unplug the device
- Never immerse the thermostat unit in water!
- The plate should be cleaned with detergent and a brush (place the plate in some detergent water to solve heavy dirt)
- Wipe the hood and the housing with a damp cloth and a little bit of washing-up liquid.

Stand assembly:



Attach short tube to base with slot facing downwards, fit shelf and engage, then screw on the short tube. Then fit the lower body.

Installation of lower body:



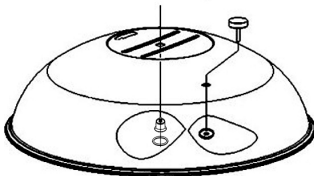
Put on the lower body reversed left to right.

Insert the two handles into the provided receptacle in the lower body.


Attach curved handle sections using the screws.

Then fit lower body to stand.

Assembly Lid



Safety requirements during usage:

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

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 with closed lid.

Please note: There might be a slight hum when switching on the thermostat. This is normal and no defect! The food should be not frozen during grilling. Please use the appliance only with the drip tray.

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

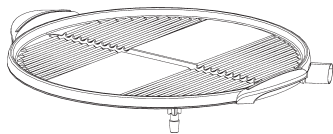


Never cut on the grill surface because the coating can be damaged.

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

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

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



Grillplate

The solid surface is used for preparing sausages, seafood and small pieces of vegetable.

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

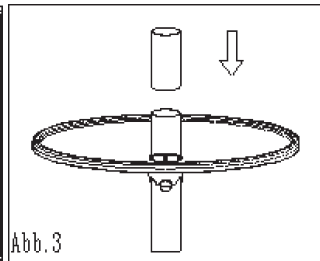
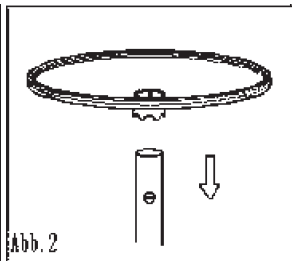
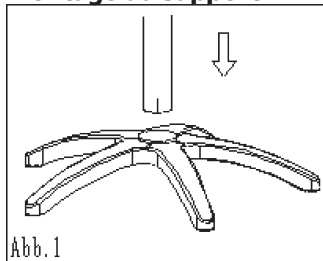
Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes 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.

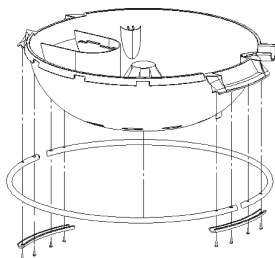
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Pendant qu'il fonctionne, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne conservez pas l'appareil dehors 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.
- 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.

Montage du support :



Rentrer le tube court avec la fente vers le bas sur le pied, mettre le plan de dépose en place et l'enclencher, puis y visser le tube court. Mettre ensuite le plateau inférieur en place.

Montage du plateau inférieur :



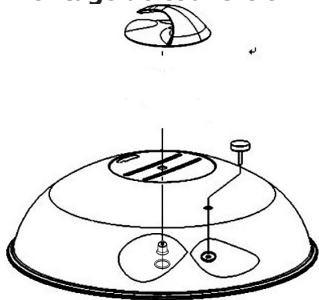
Poser le plateau inférieur à l'envers.

Insérer les deux tubes de poignée dans le logement prévu du plateau inférieur.


Fixer les pièces courbées de poignée avec les vis.

Puis rentrer le plateau inférieur sur le support.

Montage de couvercle :




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 aménée en eau.

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

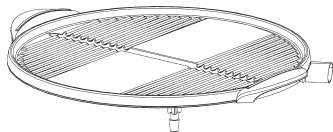
Avant de faire griller, il est conseillé de badigeonner la grille avec une couche mince d'huile ; ainsi la pièce à griller est plus facile à soulever pour la retourner. Avant de mettre la pièce à griller sur la grille, faites préchauffer l'appareil durant environ 5 à 10 minutes sur la position de puissance maxi. **Remarque:** Qu'il peut y avoir un léger bourdonnement lorsque vous allumez le thermostat. Ceci est normale et pas un défaut. La pièce à griller devrait être complètement décongelée avant de la faire griller. Utilisez toujours l'appareil en mettant en place le bac réflecteur fourni avec l'appareil.

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

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

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

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



Barbecue

La surface fermée est utilisée pour la préparation de petites saucisses, de fruits de mer et de petits morceaux de légumes.

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

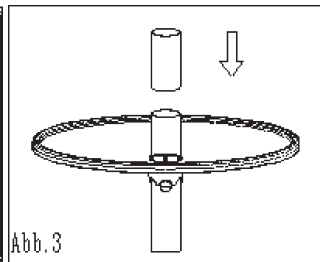
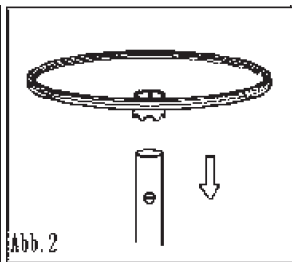
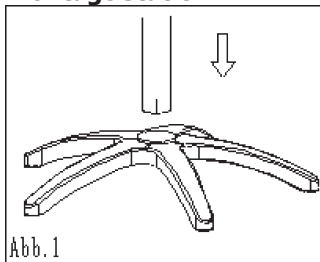
- Het toestel moet aangesloten en gebruikt worden volgens de instructies aangegeven op het label.
- Gebruik het toestel enkel wanneer de snoer niet beschadigd is. Controleer dit telkens voor gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik, wanneer u de kamer verlaat of bij elk teken dat het 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 onder-richt 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.
- Het toestel wordt warm en mag enkel getransporteerd worden als het is afgekoeld.



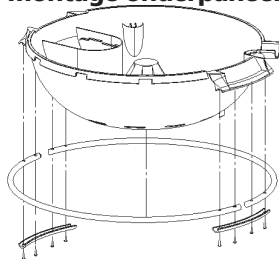
- **Waarschuwing!** De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Om de voor een nieuw apparaat typische geur te vermijden, het apparaat eenmalig met een gesloten kap 15 minuten lang laten opwarmen. De grillrooster vooraf lichtjes met slaolie inwrijven. Na het afkoelen de rooster met afwasmiddel afwassen en drogen.
- Wees voorzichtig: het toestel wordt heet. Gevaar voor brandwonden!

Montage statief:



De korte buis met de sleuf naar beneden op het voetstuk spelden, de aflegplaat opspelden en vastklikken, dan de korte buis vastschroeven. Daarna het onderpaneel opspelden.

Montage onderpaneel:



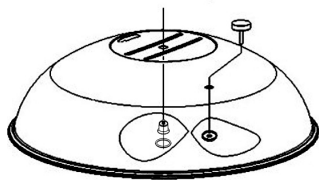
Het onderpaneel in spiegelbeeld opleggen.

De beide handgreetbuizen in de daarvoor bestemde opname van het onderpaneel inleggen.


De gebogen handgrepen met de schroeven bevestigen.

Daarna het onderpaneel op het statief spelden.

Montage Deksel:



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 druppelen. 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.
- The worse the plate is cleaned, the worse the anti-adehesive effect becomes.
- 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)
- Wipe the hood and the housing with a damp cloth and a little bit of washing-up

Thermostaat:

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

De nummers op de thermostaatknop betekenen het volgende:

1 = thermostat switched on

2 = warm houden

3 = aanbraten van gevogelte/ vis

4 = aanbraten van licht vlees

5 = aanbraten 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 with closed lid. **Let op:** Er misschien een lichte brom te horen is bij het inschakelen van de thermostaat. Dit is normaal en geen gebrek. Het voedsel moet ontdoren 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.

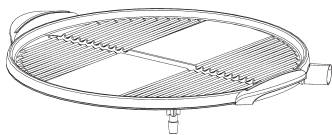
Snij nooit voedsel op de grill zelf om de tefallaag niet te beschadigen.

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!



Barbecue

Het gesloten oppervlak wordt gebruikt voor het bereiden van worstjes, zeevruchten en kleine stukjes groenten.

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 bliver 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.

Arbejdsplads

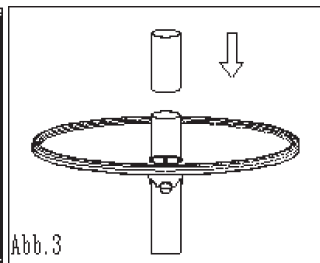
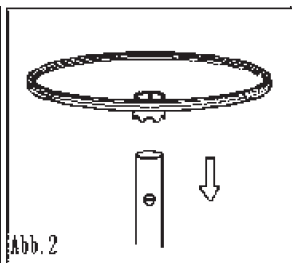
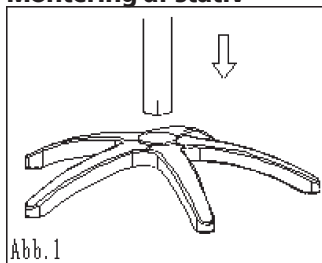
Vigtigt: Stil apparatet aldrig på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på et jævnt, stabilt og temperaturbestandigt underlag. Vær altid opmærksom på, at der ikke befinder sig antændbare genstande i nærheden.

Montering

Rengør grillpladen og drypbakken i sæbevand og tør dem godt.

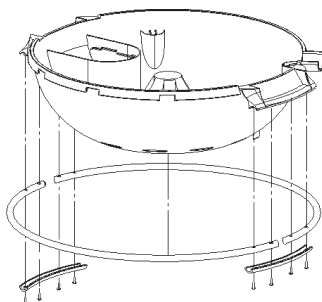
 Nedsæk aldrig kabinettet i vand.

Montering af stativ



Skub det lange rør med spalten ned i foden, sæt hylden på og fastgør den. Skru derefter det korte rør på og sæt derefter underdelen af grillen på.

Montering af grillens underdel



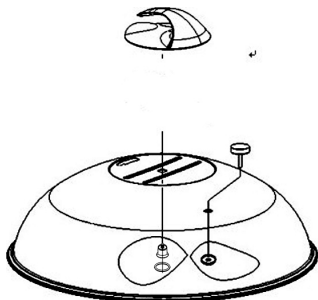
Vend grillens underdel rundt.

Læg de to lange greb rør ned over beholderne på grillen.

Fastgør de buede håndtag med skruerne.

Vend underdelen rigtig rundt igen og sæt den fast i stativet.

Montering af låg



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

- 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.

Termostat

Med termostaten kan varmelegemets temperatur reguleres.

Tallene på drejeskiven har følgende betydning:

1 = Termostat tændt

2 = Lav temperatur

3 = Grillning på lavt trin (f.eks. til fisk, etc.)

4 = Grillning på mellemtrin (f.esk. til mørt kød)

5 = 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

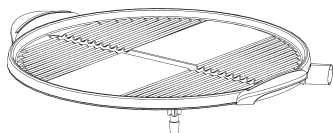
Inden grillning bør De pensle grillpladen med et tyndt lag olie. Så løsnes grillstykkerne lettere og kan bedre vendes. Inden De lægger grillstykkerne på, så forvarm apparatet med lukket glasafdækning i ca. 5 - 10 min. ved fuld styrke. Grillstykkerne bør være fuldstændig optøede inden grillningen. Anvend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

Dæk grillristen aldrig til med sølvpapir, da varmelegemets 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.



Grillrist

Den lukkede flade anvendes til tilberedning af pølser, skaldyr og små grøntsager. De to grillområder i kanten bruges til et fleksibelt stegetermometer.

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 maskinens 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.
- Forpackingsdele 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!



■ 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).

Сборка

Жарочную пластину и резервуар для сбора масла помойте в мыльном растворе и тщательно высушите.



Никогда не погружайте корпус терморегулятора в воду.

Монтаж ножки

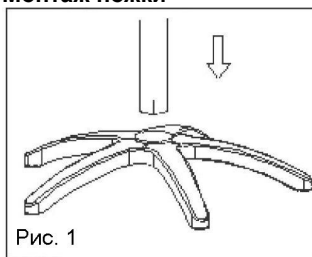


Рис. 1

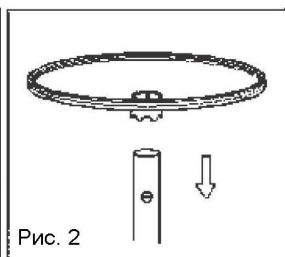


Рис. 2

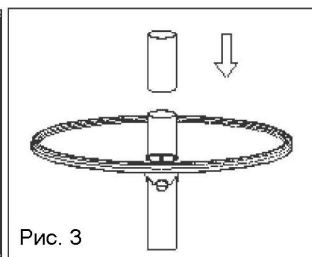
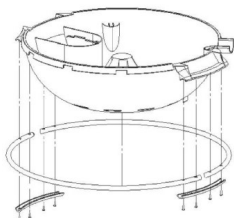


Рис. 3

Длинную трубу вставьте в ножку прорезью вниз, затем установите полочку, чтобы она дошла до конца (рис. 2). Затем прикрутите короткую трубу и установите собранную нижнюю чашу.

Монтаж нижней чаши



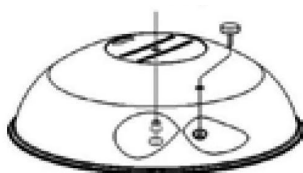
Положите нижнюю чашу вверх дном.

Вставьте обе длинные ручки в предусмотренные выемки в нижней чаше.

Изогнутые рукоятки закрепите с помощью винтов.

Затем установите чашу на ножку.

Монтаж крышки



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 горючими жидкостями.

Термостат

Термостат позволяет регулировать температуру нагревательного элемента.

Цифры на ручке термостата означают следующее:

1 = Термостат включен

2 = Сохранение тепла

3 = Жарка при низкой температуре (например, рыбы и т.д.)

4 = Жарка при средней температуре (например, нежных сортов мяса)

5 = Жарка при высокой температуре

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 и с закрытой крышкой 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.

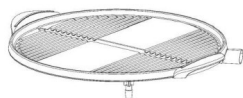


Никогда не режьте продукты на жарочной пластине, это приводит к ее повреждению.

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

Гриль

Идеи для блюд можно найти в прилагающихся к руководству рецептах. Стандартные блюда для гриля можно готовить как под крышкой, так и без нее. Половина курицы или целая курица, а также мясные рулеты очень хорошо получаются под крышкой.



Решетка для гриля

Сплошная поверхность используется для приготовления колбасок, морепродуктов, мелких овощей и т.д. Два отверстия по краям решетки предназначены для гибкого щупа термометра.

Чистка

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть и снимите жарочную пластину.
- Помойте жарочную пластину щеткой для посуды и моющим средством. Чем хуже помыта пластина, тем слабее антипригарный эффект.
- Крышку и корпус протрите влажной салфеткой с добавлением моющего средства.



Никогда не погружайте в воду корпус терморегулятора и провод!

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>Устранение проблемы</p> <p>Убедитесь, что штекер правильно вставлен в розетку. Проверьте предохранитель. Отключите другие приборы от источника питания или от сети в целом.</p> <p>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> <ul style="list-style-type: none"> - Выбрано слишком короткое время обжарки 	<p>Не является неисправностью!</p> <p>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 / царпины 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.

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