



230 V~, 50 Hz, 2.000Watt

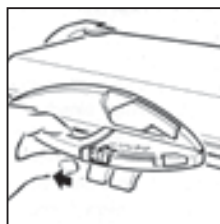
Kontaktgrill PG 4

Gebrauchsanweisung	3
Instructions for use	12
Mode d'emploi	20
Istruzioni per l'uso	28
Gebruiksaanwijzing	36
Brugsanvisning	44
Руководство по эксплуатации	50

1



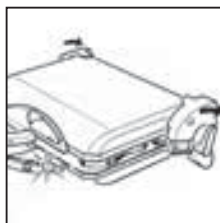
2



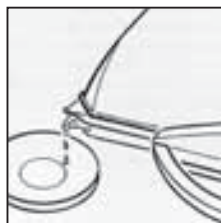
3



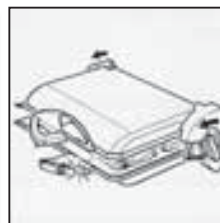
4



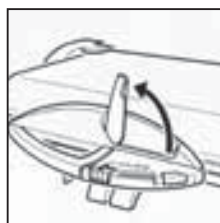
5



6



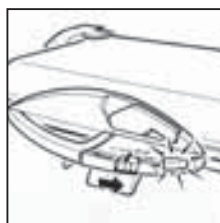
7



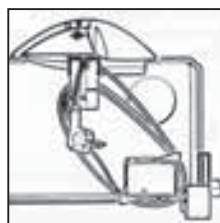
8



9



10



Beschreibung

Bild 1

- a Scharnierhebel
 - b Kontrolleuchte
 - c Temperaturwähler
 - d Griff mit Aufstellbügel
 - e Verschlußschieber
 - f Grillkompaß
- obere Zeile = Art des Gutes
 mittlere Zeile = mittlere Garzeit in Minuten
 untere Zeile = Sollstellung des Temperaturwählers

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben. Den Stecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Diese Geräte können 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 Fernwirsksystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Das Gerät nie ohne aufgelegte Platten betreiben. Platten fest einrasten.
- 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.
- 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.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß werden! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht. Keine Aluminiumfolie zwischen die Platten legen, da sich das Gerät sonst überhitzt.

Reinigung

-  **Achtung!**
Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen!
- Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.
- Platten aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.
- Nicht in den Geschirrspüler geben.
- Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellcharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

Anwendungsmöglichkeiten

Kontaktgrillen:

Platten liegen direkt auf dem Grillgut.



Grilltoasten:

Platte über dem Grillgut eingestellt.



Partygrillen:

Beide Grillplatten liegen waagrecht mit doppelter Grillfläche.



Vorbereitung

1. Das Gerät wird in geschlossenem Zustand (Bild 1) geliefert.

Zum Öffnen Verschußschieber nach links ziehen und hochstellen (Bild 2).

2. Wenden der Platten

Zum Entnehmen und Wenden der Grillplatten bitte das Gerät in Party-Grillstellung (Bild 8) bringen, den Plattenhalteriegel nach außen ziehen (Bild 3) und Platte unter leicht schrägem Anheben entnehmen.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß die Platte leicht schräg eingesetzt wird. Die Platten sind mit "oben" und "unten" gekennzeichnet.

Vor dem ersten Benutzen die Platten spülen, trocknen, leicht einfetten.

Anwendung

Schnittspuren verursachen ein schnelleres Lösen der Beschichtung.

1. Grillen

Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die Platten besitzen einen Fettablauf für überschüssiges Fett. Bitte einen kleinen Teller unterstellen (Bild 5).

Die geriffelte Seite verwendet man für Fleisch, Würste oder Fisch. Die glatte Seite für Gemüse oder zum Überbacken.

2. Überbacken

Zum Überbacken werden die Platten mit der glatten oder gerippten Seite benutzt. Die obere Grillplatte darf das Gut nicht berühren. Dazu wird das Gerät aufgeklappt und die rechts und links außen an den Scharnieren befindlichen Scharnierhebel gleichzeitig nach vorne gekippt (Bild 6). Bei Zuklappen des Oberteils stellt sich ein Abstand von 4 cm ein. Zum Zurückstellen das Oberteil hochklappen, Scharnierhebel wieder nach hinten kippen und Deckel schließen. Die Scharnierhebel nicht einseitig und während des Gerätebetriebes zurückstellen.

3. Partygrillen

Es werden die geriffelten oder glatten Grillplatten benutzt. Die Oberschale am Griff hochklappen, leicht anheben und nach rückwärts abstellen (Bilder 7 + 8). Unter die Fettabläufe je einen kleinen Teller stellen (Bild 5).

Achten Sie beim Grillen unbedingt darauf, daß zuerst die untere Platte belegt wird. Auf keinen Fall nur auf der oberen Platte allein „Partygrillen“ - nur in Verbindung mit unterer Platte erfolgt eine einwandfreie Temperaturregelung (Bild 8).

In allen Fällen

Gerät schließen (Bild 9) und aufheizen. Dazu Netzstecker einstecken und den Temperaturwähler auf Sollzahl - wie im Grillkompaß untere Zeile angegeben - schieben. Erst wenn die Kontrolleuchte erloschen ist, ist das Gerät betriebsbereit. Jetzt Gargut einlegen.

Temperaturen

Die Temperatur ist stufenlos von 1 bis 5 einstellbar.

Stufe 1 = ca. 150°C; Stufe 2 = ca. 170°C

Stufe 3 = ca. 190°C; Stufe 4 = ca. 210°C

Stufe 5 = ca. 230°C

Die im Grillkompaß angegebenen Zeiten gehen vom vorgeheizten Gerät aus (Kontrolleuchte ist erloschen).

Die Zeiten sind nach Dicke und gewünschtem Garzustand des Grillgutes zu variieren.

Tips für die Praxis:

Platten vor dem ersten Gebrauch leicht einölen und aufheizen. Dann abkühlen lassen und die Ölrreste mit Küchenkrepp entfernen.

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!

Kontaktgrillen

Es eignen sich Fleischstücke, die Sie auch zum Kurzbraten in der Pfanne verwenden würden.

Fleisch muß vor dem Grillen vollständig aufgetaut und gut trocken sein.

Gesalzen wird nach dem Grillen. Paniertes Gargut besser bei einer niedrigeren Einstellung, dafür etwas länger garen.

Wenn stark fetthaltige Lebensmittel gegrillt werden, muss das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abgewischt werden, damit dieses nicht in das Geräte-Innere läuft. Achtung! Platten sind Heiß!

Überbacken

Zum Beispiel belegte Toastscheiben. Toastbrot muß nicht vorgetoastet werden.

Partygrillen

Zum „geselligen Braten“ am Tisch benutzt man das Gerät wie eine große Bratpfanne zum Grillen aller Kurzbratstücke. Das Gut muß gewendet werden.

Aufbewahrung

Das Gerät kann auf der Rückseite stehend platzsparend abgestellt werden. Dazu Gerät schließen, Verschußschieber in den Stellfuß drücken und Zuleitung aufwickeln (Bild 10).

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.

Grill- und Backtabelle

Die Zeitangaben sind nur Richtwerte, sie können je nach Beschaffenheit

Gargut	Geräteposition	Zeit ca. Minuten	Regler-einstellung
Kalbsschnitzel		4 - 7	4
Kalbsmedaillon		4 - 7	4
Rumpsteak		3 - 5	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Schweineschnitzel		5 - 7	4
Schweinekotelett		2 x 5 - 7	4
Schweinemedailon		4 - 7	4
Schweinelende, ganz		12 - 15	4
Schweinesteak vom Hals		4 - 7	4
Schweinesteak vom Rollbraten		5 - 7	4
Putenschnitzel		3 - 5	4
Putenschnitzel in Folie		5 - 7	4
Geflügelteile		10 - 12	4

Fischfilet in Folie		6 - 8	4
Fischstäbchen		2 x 5	4
Fischfrikadellen		2 x 4 - 6	4

Gerätepositionen:  = Kontaktgrillen

des Gargutes entsprechend abweichen.

Gargut	Geräte- position	Zeit ca. Minuten	Regler- einstellung
Forelle, Makrele		8 - 12	4
Fjordkrabben in Schale		5	4
Leber in Scheiben		3 - 5	4

Bratwürste	 	8 - 10 3 - 5	4
Leber, Fleischkäse		4 - 6	4
Frikadellen		4 - 6	5
Lendenspiesse		12 - 15	5
Sandwich		3 - 5	4
Toastbrot, belegt, überbacken		8 - 10	4

Ananasscheiben		2 - 3	4
Maiskolben		2 x 4 - 5	4
Tomate		5 - 7	4

 = Partygrillen

 = Überbacken

Description

Fig. 1

a Hinge lever

b Control lamp

c Temperature selector

d Handle with positioning yoke

e Closing slide

f Grill compass:

top line = type of food

middle line = average cooking time in minutes

bottom line = rated setting of the temperature selector

Generally

This appliance is for private 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. Remove all packaging and any labels. Wash all parts - see "Cleaning".

Safety Instructions!

- Connect only to the AC voltage (e.g. 230V) given on the nameplate. This appliance satisfies the EC guideline No. 89/336 EEC for radio screening. Don't contact the plug with wet hands.
-  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!
- The appliance may not be operated unless the hot plates are in place.
- Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before turning the plates, let the appliance cool off, pull out mains plug.
- Do not bend the connection cable or bring it into contact with hot parts of the appliance.
- After use, pull out the plug immediately, open the appliance and let it cool off.
- Let appliance cool off before transport.
- Carefully lock top and bottom plate before transport.
- Never immerse appliance in water for cleaning.
- This product satisfies the pertinent safety regulations for electrical appliances. Repairs on electrical appliances must be performed by trained personnel only. Considerable dangers can arise for the user from improper repairs.



Attention! Housing get hot. Danger of burns!

- During operation the temperature of accessible surfaces may be high. Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a power cord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- Never put aluminum foil between the plates, as the appliance can overheat.

Cleaning

Caution: Pull out the mains plug before every cleaning.

- The hot plates can be better cleaned if they are still somewhat warm.
- Remove the hot plates from the appliance and clean with wash brush and detergent only. Do not use any scouring agents, soaped steel wool or metal scraper, since otherwise the anti-sticking coating will be damaged.
- Do not put in the dishwasher.
- For cleaning the appliance surface and all other parts such as handles, adjusting hinges, etc. a moist cloth, possibly with a little detergent is sufficient.

Application possibilities



Contact grilling:

The plates lie directly on the food to be grilled.



Grill toasting:

Hot plate placed above the food to be grilled.



Party grilling:

Both hot plates lie horizontally with double grilling surface.

Preparation

1. The appliance is delivered in closed condition (Fig. 1).

To open pull the closing slide to the left side and raise (Fig. 2).

2. Turning and removing the hot plates

To do this bring the item in the party position (Fig. 8), pull the respective hot plate lock forward (Fig. 3) and lift up the plate slightly diagonal.

Re-insert the plate in the same way slightly diagonal.

The plates are marked with “oben” and “unten”.

Before using for the first time, rinse the hot plates, dry them and grease slightly.

Application

Cut marks can cause a faster loosening of the coating.

1. Grilling

The hot plates are used with the grooved side for grilling. The hot plates have a grease outlet for excessive fat. Please place a small plate beneath (Fig. 5).

The ribbed side can be used for meat, sausage or fish. The flat side for vegetable or for baking.

2. Browning

The hot plates are used with the flat side for browning. The top grill plate may not touch the food. To assure this, the appliance is opened and the hinge levers to the right and left outside on the hinges are tilted forward simultaneously (Fig. 6). When the top part is closed, an interval of 4 cm appears. To replace, lift up the top part, tilt the hinge lever back again and close the lid.

Do not put the hinge levers back on one side or during operation of the appliance.

3. Party grilling

The grooved or flat grill plates are used. Open up the top shell on the handle, lift up slightly and place to the rear (Fig. 7 + 8).

Place a small plate under each of the fat outlets (Fig. 5).

Be absolutely sure when grilling that bottom hot plate is covered first. Under no circumstances may the upper plate be used alone for party grilling, only in combination with the bottom plate will perfect temperature control be achieved (Fig. 8).

In all cases

Close the appliance (Fig. 9) and heat up. To do this, insert the mains plug and set the temperature selector to the rated figure as indicated in the grill compass, bottom line. The appliance is not ready for operation until the control lamp has gone out. Then place the food to be cooked.

Temperatures

The temperatures can be set continuously from Position 1 to 5.

Position 1: around 150°C; Position 2: around 170°C

Position 3: around 190°C; Position 4: around 210°C

Position 5: around 230°C

The times given in the grill compass assume a preheated appliance (the control lamp has gone out). Vary the times according to the thickness and the desired degree of cooking of the food.

Practical tips:

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!

Contact grilling

Pieces of meat are suitable which you would also use for brief frying in the frying pan.

Before grilling, the meat must be completely thawed out and thoroughly dry. Salter after grilling. If aluminium foil is used, grease it slightly on the inside. Breaded foods are preferably cooked at a lower heat for somewhat longer.

Browning

e.g., filled slices of toast.

Toast bread does not have to be pretoasted.

Party grilling

For "sociable grilling" at the table, the appliance is used like a large frying pan for grilling all quickly fried meat cuts. The food must be turned over.

Storage

To save space, the appliance can be stored resting on its rear side. To do this, close the appliance, press the closing handle into the base and wind up the cable (Fig. 10).

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>

Grilling and baking table

The times given in the table are only guidelines. The cooking time can be

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	Thermostat setting
Escalopes of veal		4 - 5	4
Fillet of veal		4	4
Rump steak		3	5
Fillet of steak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Escalope of porc		5	4
Pork chops		2 x 5	4
Fillet of porc		4	4
Sirloin of pork		12 - 15	4
Pork cutlet		5 - 7	4
Rolled roast of pork		5	4
Escalope of turkey		3 - 5	4
Escalope of turkey in foil		5 - 7	4
Poultry pieces		10 - 12	4
Filet of fish in foil		6 - 8	4
Fish fingers		2 x 5	4
Fish cakes		2 x 4 - 6	4

Meaning of the symbols:

 = contact grilling

changed according to your requirements.

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	appliance setting
Trout, mackerel		8 - 12	4
Prawns		5	4
Sliced liver		3 - 5	4

Sausages		8 - 10 3 - 5	4
Burgers		4 - 6	4
Kebab		4 - 6	5
Sandwiches		2	4
Open sandwiches,		3 - 5	4

Slices of pineapple		2 - 3	4
Corn on the cob		2 x 4 - 5	4
Tomatoes		5 - 7	3
Small pieces of meat		depending on sort of meat	4
Cream waffles		4 - 6	3
Biscuit waffles		4 - 6	3
Cheese waffles		5	3
Yeast dough waffles		4 - 6	4

= party grilling

= overbaking

In ieder geval

Apparaat sluiten (afb. 9) en verwarmen. Hiervoor netstekker instekken en de temperatuurkiezer op het standaardcijfer - zoals in de bedieningskompas onderste rij vermeld - schuiven. Eerst als het contrôlelampje is gedoofd, is het apparaat paraat voor bedrijf. Nu de te garen eetwaar er inleggen. Bij het voortdurende werken, zoals b.v. Bij het bakken van wafels, steeds wachten tot het apparaat verwarmd is. Erst dan deeg toevoegen!

Temperaturen

De temperatuur wordt traploos van 1 t/m 5 ingesteld.

Trap 1: ca. 150°C; Trap 2: ca. 170°C

Trap 3: ca. 190°C; Trap 4: ca. 210°C

Trap 5: ca. 230°C

De in de bedieningskompas vermelde tijden baseren op het voorverwarmde apparaat (contrôlelampje is gedoofd). De tijden dienen afhankelijk van de dikte en de gewenste gaartoestand van het de grillen goed te worden gevarieerd.

Tips voor de praktijk:

Kontaktgrillen

Daarvoor zijn het best vleesstukken geschikt die U ook voor het snelbraden in de pan zou gebruiken. Vlees moet voor het grillen geheel ontdooid en goed droog zijn.

Zout wordt na het grillen toegevoegd. Indien aluminiumfolie wordt gebruikt dient deze van binnen lichtjes te worden ingevet. Gepaneerd gaargoes beter op een lagere trap en dus iets langer garen.

Overbakken

Bijvoorbeeld belegde sneedjes toast. Het toastbrood moet van tevoren niet geroosterd worden.

Partygrillen

Voor een „gezellige braderij” aan tafel wordt het apparaat net zoals een grote braadpan voor het grillen van steaks en dergelijke gebruikt. Het vlees moet worden omgedraaid.

Het opbergen

Het apparaat kan rechtstaand op zijn achterkant ruimtebesparend worden opgeborgen. Hiervoor apparaat sluiten, sluitschuif in het voetstuk drukken en kabel oprollen (afb. 10).

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.

Grill en baktabel

De tijdaanduidingen zoals deze op het tabel zijn aangegeven zijn slechts

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Kalfschnitzel		4 - 5	4
Kalfsoesters		4	4
Rumpsteak		3	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Varkenschnitzel		5	4
Varkenkotelet		2 x 5	4
Varkensoesters		4	4
Varkenkarbonade, aaneén		12 - 15	4
Varkenslappen van de nek		5 - 7	4
Varkenslappen van rollade		5	4
Kalkoenschnitzel		3 - 5	4
Kalkoenschnitzel in folie		5 - 7	4
Gevogelte		10 - 12	4

Visfilet in folie		6 - 8	4
Vissticks		2 x 5	4
Visfrikandellen		2 x 4 - 6	4

Betekenis van de symbolen:



= contactgrilleren

indicatief. Ze kunnen al naar de aard van de spijzen verschillen.

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Forel, makreel		8 - 12	4
Fjordgarnalen in de schaal		5	4
Lever in schijven		3 - 5	4

Braadworst		8 - 10	4
Lever-, vleeskaas		3 - 5	4
Frikandellen		4 - 6	4
Lappen aan het spit		4 - 6	5
Lappen aan het spit		12- 15	5
Sandwich,		3 - 5	4
Toastbrood, met beleg, gegratineerd		8 - 10	4

Schijven ananas		2- 3	4
Tomaten		5 - 7	3
Stukken vlees die slechts even gebraden hoeven te worden		al naar gelang van de te grillen spijzen	4



= Partygrilleren



= Gratinieren

Beskrivelse

Fig. 1

- a Hængselpalen
 - b Kontrollampen
 - c Temperaturvælgeren
 - d Håndtaget med opstillingsbøjlen
 - e Låseknappen
 - f Grillkompasset
- Den øverste linje = Bagværkets art
 Den midterste linje = Den gennemsnitlige bagetid i minutter
 Den nederste linje = Den indstillede temperatur

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.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
-  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!
- 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.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig grillen i vand.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende 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 og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændinger. Under driften kan

temperaturen være meget høj på de overflader, der kan berøres. Stil grillen og vaffeljernet på en jævn overflade, som skal kunne tåle varme, og i mindst 70 cm afstand fra brændbare materialer som gardiner mv. Grillen må først flyttes, når den er kølet af.

- Ved anvendelse af en forlængerledning, pas da på at der ikke opstår en snublefælde samt at børn ikke trækker i stikket og dermed udgør en risiko for dem selv og andre. Brug ikke alufolie mellem pladerne, da enheden dermed kan overophedes.

Rengøring

-  **OBS!** Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden grillen skal gøres ren.
- Pladerne er nemmest at gøre rene, mens de endnu er lidt varme. Læg pladerne i blød i lunkent vand i kort tid. Det gør det nemmere at fjerne de sorte grillrester.
- Tag pladerne ud af grillen og gør dem rene med opvaskebørste og opvaskemiddel. Der må ikke anvendes skarpe skuremidler, ståluld eller metalskrabere, fordi de ødelægger slip-let coatingen.
- Ikke egnet til opvaskemaskine.
- Tør grillen og alle de øvrige dele som fx håndtag, paler og hængsler af med en fugtig klud, evt. sammen med lidt opvaskemiddel. Der ydes ingen garanti for skære- og kradsespor i coatingen, som opstår gennem brugen af grillen.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Anvendelsesmuligheder

Kontaktgrillning:

Grillpladerne hviler direkte på maden, som skal grilles.



Grillristning:

Den ene plade er indstillet over maden, som skal grilles.



Partygrillning:

De 2 grillplader er klappet ud til vandret position og giver en dobbelt så stor grillflade.



Forberedelse

1. Grillen leveres i lukket tilstand.

Grillen åbnes ved at skubbe låseknappen til venstre og klappe låget op (Se fig. 2).

2. Vending af pladerne

Grillpladerne kan tages ud og vendes ved at indstille grillen i party-grillstilling (fig. 8), trække låseknappen udad (fig. 3) og fjerne pladerne ved at løfte dem skråt opad.

Når pladerne sættes på plads igen, skal der sørges for, at de sættes på plads let skråt. De ens tal på over- og underpladen skal kunne læses forfra (fig. 4).

Plade 1 (markeringen befinder sig på forsiden) skal være i den nederste skål, mens plade 2 skal befinde sig i øverste skål.

Pladerne skal vaskes af, tørres og smøres let ind i fedtstof, inden grillen benyttes for første gang.

Anvendelse

Skæres der i selve pladen, forårsager det en hurtigere defekt af belægningen.

1. Grillning

Hvis apparatet skal anvendes til grillning, skal den rillede side af pladerne benyttes. Pladerne er udstyret med afløb til overskydende fedt (se fig. 5).

Den rillede side anvendes til kød, pølser og fisk. Den glatte side til grøntsager eller bagning.

2. Overbagning

Hvis apparatet skal anvendes til overbagning, skal den rillede side af pladerne benyttes. Den øverste grillpålade må ikke berøre maden, som skal overbages. Apparatet klappes op, og hængselpalerne på venstre og højre side af apparatet vippes samtidigt fremad (se fig. 6). Når overdelen klappes ned, er der indstillet en afstand på 4 cm mellem de 2 plader. Grillen indstilles i gundstillingen igen ved at klappe overdelen op, vippe hængselpalen bagud igen og lukke låget.

Hængselpalerne må ikke vippes bagud enkeltvis, og når apparatet er i drift.

3. Partygrillning

Pladerne er markeret med top "oben" og bund "unten".

Partygrillningen foregår ved hjælp af de rillede grillplader. Klap låget opad med hånden, løft det lidt og læg det bagover på bordet (se fig. 7 og 8).

Stil en underkop under fedtafløbene (se fig. 5).

Sørg under grillningen ubetinget for, at plade "unten" bliver belagt først. Der må under ingen omstændigheder kun »partygrilles« på plade "oben" alene. Temperaturreguleringen foregår kun upåklageligt i forbindelse med plade "unten" (se fig. 8).

Temperaturer

Temperaturen kan indstilles trinløst fra 1 til 5:

trin 1 = ca. 150 °C, trin 2 = ca. 170 °C,

trin 3 = ca. 190 °C, trin 4 = ca. 210 °C,

trin 5 = ca. 230 °C

De bagetider, som vises i grillkompasset, er baseret på, at grillen er forvarmet (kontrollampen skal være slukket).

Tiderne afhænger af grillmadens tykkelse og den ønskede gennemstegningsgrad.

Opbevaring

Grillen kan henstilles i opretstående tilstand for at spare plads. Luk den først, pres lukkeknappen ind i opstillingsfoden og vikl kablet op (Se fig. 10).

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.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



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

Kundeservice:

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

Ufrankerete pakker modtages ikke!

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

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

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