



**Low-Fat-Grill**  
**FG 65**  
**FG 45**



Gebrauchsanweisung  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing

---

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG  
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
eMail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Dieser Grill ist geeignet zum  
ernährungsbewussten und fettarmen Grillen von:

## **Fleisch, Fisch, Gemüse**

Durch die besondere Grillplattenform fließt  
beim Grillen überschüssiges Fett  
in den integrierten Auffangbehälter.

---



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.

### **Sicherheitshinweise**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**  
Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

**Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!



**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Das Gerät auf eine ebene, nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

## Arbeitsplatz

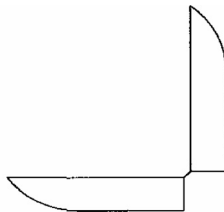
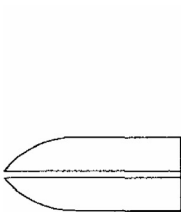
### Wichtig:

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

## Vor dem ersten Gebrauch

Fetten Sie die Grillflächen vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut und bei maximaler Reglerstellung aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da die Antihaf-Beschichtung sonst beschädigt wird.

## Das Gerät nur im 90° Winkel öffnen, da sonst das Scharnier bricht.



richtig



falsch

## Zubereitung von Speisen

- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Das rote Licht leuchtet und zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist. Wenn Sie am Thermostatknopf drehen, leuchten die grüne und die rote Kontrolllampe.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das grüne Licht erlischt. Sie haben dann die eingestellte Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie den Deckel.

- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn die Speisen fertig sind, diese mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
- Wenn das grüne Licht erloschen ist, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut bestücken.

Die jeweilige Grillzeit und die Temperatureinstellung ist abhängig von:

- Art und Stärke des Grillgutes
- dem gewünschten Bräunungsgrad
- und dem eigenen Geschmack

**Achtung:** Es kann Dampf vom Toast- und Grillgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

## Temperatureinstellung

Stufe 1	90°C	Warmhaltestufe
Stufe 2	115°C	Fisch/Gemüse
Stufe 3	135°C	Schongarstufe für Geflügel, nachdem dieses auf Stufe 5 angebraten wurde
Stufe 4	155°C	Gemüse Schongarstufe für Fleisch, nachdem dieses auf Stufe 6 angebraten wurde
Stufe 5	175°C	Anbratstufe für Geflügel/Meeresfrüchte/Wild
Stufe 6	200°C	Anbratstufe für helles und dunkles Fleisch

## Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät etwas abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten stehen und wischen es danach nochmals mit einem feuchten Tuch aus. Keine Scheuermittel verwenden. Beim Reinigen des Fettauffangbehälters darauf achten, dass die Flüssigkeit darin abgekühlt ist.

## LCD-Timer (Modell FG 65)

- Durch Drücken der Taste im Griff können Sie die Grillzeit minutenweise einstellen. Die Uhr zählt blinkend zurück. Ist die Zeit unterhalb einer Minute, wird die Restzeit sekundenweise angezeigt. Ein Signalton zeigt an, wann die Zeit abgelaufen ist.
- Sollten Sie einmal die Zeit falsch eingestellt haben, halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt. Beginnen Sie dann mit der Zeiteinstellung von Vorne. **Achtung:** Die Uhr stellt das Gerät nicht ab.

## Auswechseln der Batterie (Knopfzelle) (Modell FG 65)

Öffnen Sie an der Unterseite des Griffes den Verschluss in Drehrichtung und wechseln Sie die Batterie aus. Bitte entsorgen Sie die Batterie fachmännisch.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

### Geräteverpackung:

- Papier-, Papp- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



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

## Kundenservice:

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

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto: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.**



## Probleme und Fehlerbehebung

**Sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA – Produktes.

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 als eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein.

Bitte gehen Sie die folgende Liste durch bevor Sie einen Umtausch oder eine Gutschrift der unten genannten Geräte vornehmen lassen oder die kompletten Geräte zur Überprüfung durch den Kundendienst einschicken.

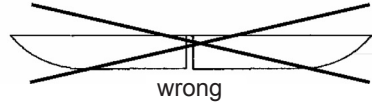
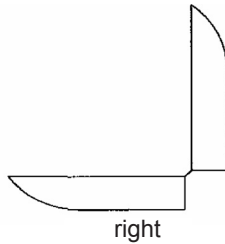
TYPE	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
<b>Low-Fat-Grill</b>	Rote Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht!	<ul style="list-style-type: none"> <li>kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang</li> </ul>	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	Grüne Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät heizt ( noch ) nicht</li> </ul>	Temperaturregler auf höhere Einstellung drehen
	Grüne Kontroll- Lampe leuchtet während des Betriebs nicht bzw. erlischt!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht</li> </ul>	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet , wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen
	LCD- Timer arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batterie leer</li> </ul>	Batterie gemäß Angaben in der Bedienungsanleitung wechseln
	Fett läuft auf die Arbeitsfläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feitaufgangschale nicht korrekt eingesetzt</li> <li>Feitaufgangschale nicht eingesetzt</li> <li>Feitaufgangbehälter bereits voll</li> </ul>	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 – und Toastgut ist bereits sehr mager und fettarm, sodass 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"> <li>zu niedrige Temperatureinstellung am Temperaturregler</li> <li>gewählte Grillzeit zu kurz</li> </ul>	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen
	Antihatfeffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt.</li> </ul>	KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Sollten Sie darüber hinaus gehende Fragen haben, steht Ihnen unser Kundendienst unter: **Tel. +49 (0) 9543-449-31 ( Herr Schöner )**

für technische Fragen

**Montag – Donnerstag** von **8.00 Uhr bis 15.30 Uhr** und

**Freitags** von **8.00 Uhr bis 12.30 Uhr** zur Verfügung !



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

## Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Keep children away from the device. Danger of burn! Persons with reduced experience or insufficient knowledge should not use the appliance, except a person in charge of their safety take care or supervise, how the appliance is used.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it fell down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.



Attention! Housing and glass get hot, Risk of burns! Don't place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

## Working place:

### Important:

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

## Before the first use:

Oil the grill slightly before the first use. Then heat up the device for ca 10 min with closed plates without food and the thermostat on maximum level. Afterwards clean the plates with a humid cloth. Do not use aggressive cleaners to avoid damages to the non-stick surface.

## Food preparation:

- Plug in the device according to the datas on the rating label. The red light shines and shows that the device is plugged in. If you turn the thermostat, the green and the red control light shines.
- At the first heating a little bit of smoke can occur. This smoke will vanish after some minutes.
- Heat up the device with closed plates until the green light turns off. You have reached the wanted temperature.
- Put the food in the grill and close the device.
- During grilling, the green light can turn on and off. The thermostat is working.
- When the food is ready, remove it from the grilling plate with a plastic or wooden device, to avoid damages from the non-stick coating.
- Always close the plates to avoid losing heat.
- When the green light turned off, you can put food again on the grill.

The grill time and the temperature selection depends on several factors:

- Kind and thickness of the food
- The colour of the food
- The personal preferences

## Temperature adjustments

Step1	90°C	Keeping warm
Step2	115°C	Fish/Vegetable
Step3	135°C	slow cooking of poultry, after it was shortly grilled on Step5
Step4	155°C	Vegetable Slow cooking of meat, after it was shortly grilled on Step6
Step5	175°C	Grill position for poultry/sea food/game
Step6	200°C	Grill position for light and dark meat

## Carefull!:

Steam from the food can emerge between the plates. Danger of burns!

## Cleaning and maintainance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- The device should cool down a little. It can be cleaned easier when it is not that hot.
- Never immerse the device in water!
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it. Resisting dirt should



be covered with some oil, wait for ca 5 min and try to remove it again with a humid cloth. Do not use abherasive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.

## **LCD-Timer (model FG 65)**

- By pressing the button in the handle, the grill time can be adjusted in minute steps. The clock is counting down. Is the time less than a minute, the time is shown by seconds. A beeper turns on, when the time is running out.
- If the time is adjusted not correct, press the button for ca 2 sec. Then start the time adjustment again.

**Attention:** The clock doesn't turn off the device. It is only a reminder.

## **Change of the Battery: (model FG 65)**

Open the cover in the buttom of the handle by turning and change the battery. Please deposit the battery according correct.

## **Disposal of the package materials:**

Please inform yourself at your retailer or your local administration about the latest possibilities for disposing the package materials.

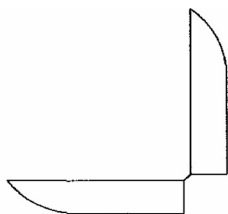
## **Service:**

We have high quality standarts for all our products. If there are any question about the product, please feel free and contact us.

## **Repair:**

Electrical appliances must be repaired by a electro specialist, this is due to enormous dangers of non correct repairs.

**F**



**Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Rangez soigneusement la présente mode d'emploi.**

## Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Évitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Évitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- **Avant la première utilisation:** Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.



### Attention!

**L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le poser de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.**

## Place de travail

### Important :

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

## Avant la première utilisation

Graissez légèrement les plaques du grill. Préchauffez ensuite l'appareil avec les plaques fermées pendant 10 minutes sur température maximale. Passez avec un chiffon humide sur les plaques. N'utilisez pas des détergents agressifs car ceux-ci pourraient endommager la surface anti-adhésive.

### Préparation de plats

- Raccordez l'appareil comme indiqué sur la plaque signalétique. La lampe rouge allumée indique que l'appareil est raccordé. Si vous tournez le sélecteur de température la lampe verte et la lampe rouge (lampes témoins) s'allument.
- Lorsqu'on chauffe l'appareil pour la première fois, il est possible qu'un peu de fumée se dégage. Ces désagréments disparaîtront après quelques minutes.
- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la lampe verte s'éteigne—Vous
- avez maintenant la température souhaitée.
- Mettez les mets dans l'appareil est fermez le couvercle.
- Pendant le temps de cuisson, il est possible que la lampe verte s'éteigne et s'allume encore. Le thermostat travaille
- Retirez les mets avec une spatule en bois ou en plastique pour ne pas endommager l'anti-adhésif
- Pour ne pas perdre de la chaleur fermez toujours le couvercle.
- Si la lampe verte s'éteigne on peut de nouveau mettre la grillade
- Le temps de cuisson et la température dépendent de : La qualité et de l'épaisseur des aliments ainsi que de la cuisson souhaitée

### Attention :

Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques.  
Danger de brûlures !

### Réglage de température

Position 1	90° C	garder au chaud
Position 2	115° C	poissons/légumes
Position 3	135° C	cuire délicatement pour volailles, après avoir saisi sur
Position 4	155° C	légumes
		Cuire délicatement pour viande, après avoir saisi sur position 6
Position 5	175° C	pour saisir volailles/fruits de mer/gibier
Position 6	200° C	pour saisir viande blanche et rouge.

## Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque usage
- Débranchez toujours l'appareil
- Laisser refroidir l'appareil quelques minutes seulement car il est plus facile à nettoyer quand il est encore chaud
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Mettez un peu de huile sur la croûte tenace, attendez 5 minutes et passez encore une fois avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit à récurer. En nettoyant le bac pour recueillir la graisse – assurez-vous que celle-ci soit froide.

## LCD – minuterie (Modell FG 65)

- En appuyant sur la touche dans la poignée, vous pouvez régler le temps de cuisson par minutes. Le décompte des minutes se met en route et clignote. Au cas où le temps est inférieur à une minute, celui-ci est indiqué en secondes. L'avertisseur sonne quand le temps de cuisson est écoulé
  - Pour corriger le temps programmé, maintenez la touche enfoncée pendant 2 secondes et recommencez la programmation
- Attention:** La minuterie n'arrête pas l'appareil

## Changer des piles (format montre) (Modell FG 65)

Ouvrez la fermeture en dessous de la poignée dans la direction à tourner et changez la pile. Ne jetez pas les piles dans la nature. Pour connaître les points de collecte des piles usagées renseignez-vous auprès de votre vendeur ou de votre mairie.

## Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous svp auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

## Garantie

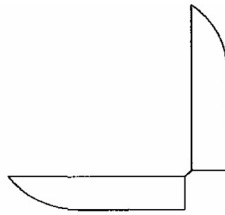
Les conditions de garantie applicables sont celles publiées dans le mode d'emploi allemand.

## Conseil en cas de panne

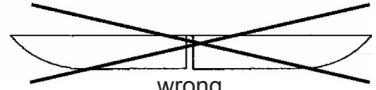
**Attention!** Les appareils électriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu'une fausse manipulation peut entraîner des dégâts irréparables.

En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un spécialiste ou directement à :

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>



right



wrong

Dit apparaat is een huishoudelijk apparaat en het is niet bestemd voor commercieel gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

## Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.



### Waarschuwing!

De buhizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).

## **Werkplek:**

### **Belangrijk:**

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

## **Voor het eerste gebruik**

Vet de grilleerplaten voor het eerste gebruik een keer licht in. Warm vervolgens het apparaat met gesloten grilleerplaten zonder grilleerproducten op de maximale stand 10 minuten op. Wis de platen daarna met een vochtige doek af. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

## **Toebereiden van gerechten**

- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan. Het rode lampje brandt en geeft aan dat het apparaat is aangesloten. Door aan de thermostaatknop te draaien lichten het groene en rode (controle-)lampje op.
- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt echter na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het groene lampje uitgaat. De ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats de gerechten in het apparaat en sluit het deksel.
- Tijdens de grilleertijd kan het groene lampje uit- en weer inschakelen. Een teken dat de thermostaat functioneert.
- Haal de gerechten als ze klaar zijn met een spatel van hout of plastic uit het apparaat. Dit voorkomt dat de toplaag in het apparaat wordt beschadigd.
- Sluit altijd het deksel om warmteverlies te voorkomen.
- Als het groene lampje is uitgegaan kunnen er opnieuw toast- en grilleerproducten in het apparaat worden geplaatst.

De betreffende grilleertijd en de temperatuurinstelling hangt af van:

- soort en dikte van het grilleerproduct,
- de gewenste bruiningsgraad en
- uw eigen smaak.

**Let op:** Tijdens het grillen van toast- en grilleerproducten kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

## **Instelling temperatuur**

Stand 1	90 °C	warm houden
Stand 2	115 °C	vis / groente
Stand 3	135 °C	warmhoudstand voor gevogelte nadat dit op stand 5 is aangebraden
Stand 4	155 °C	warmhoudstand voor vlees nadat dit op stand 6 is aangebraden
Stand 5	175 °C	aanbraden van gevogelte / vis / wild
Stand 6	200 °C	aanbraden van licht en rood vlees

## Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lauw(warme) toestand kan het apparaat het best worden schoongemaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Breng met een penseel wat olie aan op hardnekkige resten, laat het apparaat 5 minuten met rust en maak het vervolgens nog een keer schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Let er bij het schoonmaken van de vetopvang op dat de vloeistof die zich daarin bevindt is afgekoeld.

## LCD-Timer (Modell FG 65)

- Druk op de knop in het handvat om de grilleertijd per minuut in te stellen. De schakelklok knippert bij het terugschakelen. Indien de tijd minder bedraagt dan een minuut wordt de resterende tijd in seconden aangeduid. Een akoestisch signaal geeft aan wanneer de tijd is verstreken.
- Houd de knop 2 seconden ingedrukt als de tijd verkeerd is ingesteld. Stel de tijd vervolgens opnieuw in.

## Let op:

De schakelklok schakelt het apparaat niet uit.

## Vervangen batterij (knopcel) (Modell FG 65)

Open de batterijdeksel aan de onderkant van het handvat door dit te draaien en vervang de batterij. Doe de batterij bij het chemisch afval of geef hem af bij een verzamelpunt.

## Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de duitse gebruiksaanwijzing.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

# Garantie-Bedingungen

## Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

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

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

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

### STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19

eMail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>