



Gebrauchsanweisung

**Kontaktgrill**

Instructions for use

**Contactgrill**

Mode d'emploi

**Gril-gaufrier électrique**

Gebruiksaanwijzing

**Contactgrill**

Type: PG 10

---

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>

## Deutsch

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 Gebrauchsanleitung mit zu übergeben.

### Anschluß

Nur an die auf dem Typenschild angegebene Wechselspannung anschließen.

### Sicherheitshinweise!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Gerät nie ohne Platte aufheizen.
- Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- 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.
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!** Mangels Wissen sollten Personen und Kinder nicht ohne Aufsicht oder Anweisung von verantwortlichen Personen das Gerät benutzen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in 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 Gebrauchsanweisung zustande kommt.
- Um Gefahren zu vermeiden, sind Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst oder eine Fachfirma auszuführen.**
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile reinigen und anschließend trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen lassen. Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen.

**Vorsicht: Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

### Arbeitsplatz

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. Beim Grillen kann es zu Spritzern auf die Stellfläche kommen.

### Anwendungsmöglichkeiten

- Kontaktgrillen:**  Platten liegen direkt auf dem Grillgut.

- Partygrillen:**  Beide Grillplatten liegen waagrecht mit doppelter Grillfläche.

### Entnehmen der Platten

Zum Entnehmen der Grillplatten bitte das Gerät in Party-Grillstellung bringen, die seitlichen Griffe an der Platte nach außen ziehen.

### Zubereitung von Speisen

Bevor Sie das Gerät heizen, vergewissern Sie sich, dass der Ölsammelbehälter unter der Grillplatte eingesetzt ist, da sonst Fett und Bratensaft auslaufen und Schäden verursachen können.

### Thermostat

- Schließen Sie das Gerät an. Im Display erscheint ---. Drücken Sie die An-Aus Taste , das Display blinkt mit 160°C.
- Durch Drücken der  Taste verändert man die Temperatur in 15°-Schritten von 170°C bis 230°C.
- Wird die eingestellte Temperatur erreicht leuchtet das Display konstant, wird die Temperatur unterschritten fängt es zu blinken an.
- Die erforderlichen Grillzeiten und Temperatureinstellungen hängen von Größe, Gewicht, Art der Nahrungsmittel und Bräunungsgrad ab.
- Heizen Sie das Gerät 5-10 Minuten vor und legen dann das Grillgut auf.

**Achtung!** Es kann zu Wasser- oder Fettspritzern kommen. Benutzen Sie zum Wenden und Herausnehmen einen Holz- oder Plastikspatel, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.

### Temperatureinstellung

- |      |  |
|------|--|
| 160° | Fisch/Gemüse   |
| 175° | Schongarstufe für Geflügel, nachdem dieses auf 215° angebraten wurde         |
| 190° | Gemüse, Schongarstufe für Fleisch, nachdem dieses auf 230° angebraten wurde  |
| 205° | Anbratstufe für Geflügel / Meeresfrüchte / Wild / helles und dunkles Fleisch |
| 220° | Anbratstufe Fleisch oder Meeresfrücht  |

### Vorbereitung zum Grillen

Vor dem Grillen sollten Sie die Platten dünn mit Öl einstreichen, so lässt sich das Grillgut zum Wenden besser abheben. Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ca. 5 – 10 Min. bei voller Leistung vor. Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Grillplatten nie mit Alufolie bedecken, da sonst die Wärme des Heizkörpers nicht abgeführt werden kann. Nie auf der Grillplatte schneiden, da diese dadurch geschädigt wird.

### Anwendung

#### 1. Kontaktgrillen

Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die Platten besitzen einen Fettablauf für überschüssiges Fett.

#### 2. Partygrillen

Heizen Sie Ihren Grill mit geschlossenen Platten auf. Erst nach Erlöschen der Thermostatlampen öffnen Sie das Gerät auf die

gewünschte Position. Um das Gerät in die Stellung "Partygrillen" zu bringen, öffnen Sie das Gerät bis zu einem Winkel von ca. 90°, ziehen am oberen Griff des Oberteil im Scharnier hoch und öffnen das Gerät bis beide Platten eine ebene, geschlossene Fläche ergeben. Bei offenem Gerät kann die Temperatur des Gehäuses sehr hoch steigen. Falls Ihre Unterlage eine empfindliche Oberfläche hat, empfehlen wir einen Hitzeschutz zwischen Gerät und Tisch zu legen.

Achten Sie beim Grillen unbedingt darauf, daß zuerst immer die untere Platte belegt wird, damit eine einwandfreie Temperaturregelung gewährleistet ist. Partygrillen auf der oberen Platte darf nur erfolgen, wenn die untere Grillplatte mit Lebensmitteln belegt ist.

### 3. Fettauffangbehälter

Beim Kontaktgrillen bleibt diese komplett unter dem Gerät. Beim Partygrillen zieht man den Auffangbehälter etwas vor, damit das Fett aus der Gummütülle im Oberteil in den Behälter laufen kann.

### In allen Fällen

Gerät schließen und aufheizen. Dazu Netzstecker einstecken und den Temperaturwähler auf max. stellen. Erst wenn die Kontrolleuchte erloschen ist, ist das Gerät betriebsbereit. Jetzt Gargut einlegen. Beim fortlaufenden Arbeiten, immer abwarten bis das Gerät aufgeheizt ist.

### Tipps für die Praxis:

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

### 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.

### Partygrillen

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

### Ein guter Rat

Vor dem Grillen können Sie nach Belieben würzen. Salzen sollten Sie erst nach dem Grillen, damit der natürliche Saft im Grillgut bleibt. Vermeiden Sie die Antihafbeschichtung beim Drehen des Grillgutes zu beschädigen. Verwenden Sie statt metallischen Gegenständen einen Holzspatel.

### Reinigung

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwaschen.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

### 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.

### Geräteverpackung:

- 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  
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.**

Technische Änderungen vorbehalten!

## 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
PG10	Gerät lässt sich nicht in Partygrillstellung bringen	Fehlerhafte Vorgehensweise	Lesen Sie den Abschnitt über Partygrillen und Überbacken in der GA.
	Rote Kontroll-Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht!	Gerät heizt ( noch ) nicht kein Strom oder Sicherung ausgelöst durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang	Temperaturregler auf höhere Einstellung drehen. Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	Rote Kontroll-Lampe leuchtet während des Betriebs nicht 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
	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.	Temperatur Einstellung am Temperaturregler zu niedrig • gewählte Grillzeit zu kurz Grillgut ist zu stark wasserhaltig	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen
	Antihafteffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung	Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt, bzw. durch schlechte Reinigung hat sich der Bratensaft verhärtet.	KEIN REKLAMATIONSGRUND !
	Fett läuft auf die Arbeitsfläche	• Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt • Fettauffangschale nicht eingesetzt • Fettauffangbehälter bereits voll	Schale ggf. leeren, einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen.

Sollten Sie darüber hinaus gehende Fragen haben, steht Ihnen unser Kundendienst unter:  
Montag · Donnerstag von 8.00 Uhr bis 15.30 Uhr und  
Freitags von 8.00 Uhr bis 12.30 Uhr zur Verfügung !  
Teil. +49 (0) 9543-449-18 für technische Fragen



Die leichte Küche

Rezeptideen

vom Fernsehkoch  
Markus Haxter

**Steba**  
GERMANY

## FLEISCH

### Wiener Schnitzel

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 2 Kalbsschnitzel à 125 g | Das Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen.                                |
| 1 Ei                     | Die Kalbsschnitzel durch diese Mischung ziehen und danach in Paniermehl wenden. |
| 1 Eigelb zusätzlich      | Auf Stufe 5 aufheizen und die Kalbsschnitzel kontaktgrillen.                    |
| Salz, Pfeffer            |   |
| 3-4 EL Öl                |   |
| Paniermehl               |   |

### Cordon Bleu

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 2 dicke Kalbsschnitzel | Eine Tasche in die Kalbsschnitzel schneiden, innen mit Pfeffer und Salz, außen nur mit Pfeffer würzen und mit je ½ Scheibe Schinken und Käse füllen. Die so vorbereiteten Schnitzel zuerst in Mehl, in mit Öl verquirltem Ei und danach in Paniermehl wenden. |
| 1 Scheiben Schinken    |   |
| 2 Scheiben Käse        |   |
| Mehl                   |   |
| Paniermehl             |   |
| 1 Ei                   | Auf Stufe 3 aufheizen und die Schnitzel solange grillen bis sich auf ihrer Oberfläche erste Fleischsaft-Perlen bilden.  |
| 1 EL Öl                | Als Beilagen passen Röstkartoffeln oder Pommes frites mit Gemüse, oder eine Salatplatte.  |
| Pfeffer, Salz          |   |

### Cevapcici mit Paprikasalat

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 250 g Rinderhackfleisch | Rinderhackfleisch mit Eigelb, Rotwein, Salz, schwarzem Pfeffer und edelsüßem Paprika gut vermischen, abschmecken und finger-dicke Röllchen formen.  |
| 2 Eigelb                |   |
| 1 EL Rotwein            | Auf Stufe 5 vorheizen, die Röllchen in das Gerät legen und auf Stufe 4 zurückschalten und kontaktgrillen. Die Cevapcici mit rohen Zwiebelringen anrichten.  |
| schwarzer Pfeffer, Salz |   |
| ½ TL Paprika            | Für den Salat die roten oder grünen Paprikaschoten entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Honig und Öl mit etwas Salz und Pfeffer mischen, unter die Paprikastreifen ziehen und den Salat nach Wunsch mit ein paar schwarzen Oliven garnieren. |
| 2 Paprikaschoten        |   |
| 2 EL Öl                 |   |
| ½ TL Honig              | 1 Stunde ziehen lassen. Dazu frisches Brot reichen.   |
| schwarze Oliven         |   |
| Salz, Pfeffer           |   |

### Kalbsleber Berliner Art

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 2 Scheiben Kalbsleber | Zwiebel in Streifen, Apfel in Scheiben schneiden.  |
| 1 Zwiebel             | Auf Stufe 5 vorheizen und die Zutaten darin schön hellbraun grillen und heiß stellen.                                    |
| 1 Apfel               | Die Kalbsleberscheiben auf Stufe 5 ca. 3 Minuten kontaktgrillen, würzen und mit Apfelscheiben und Zwiebelringen belegen. |
| Salz, Pfeffer         | Beilagen: Kartoffelpüree und grüner Salat.   |

### Schaschlik-Spieße

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 250 g Rind- oder Kalbfleisch | Das Rind- oder Kalbfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Öl, etwas Pfeffer vermischen und gut 2 Stunden ziehen lassen. Eine große Zwiebel schälen und in nicht zu dünne Ringe schneiden. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen und vierteln. |
| 2 EL Öl                      | Nun Fleischstücke, Zwiebelringe, Paprika und Tomatenstücke auf Spieße reihen.   |
| 1 Zwiebel                    | Auf Stufe 5 vorgeheizt, Schaschlikspieße ins Gerät legen, mit Öl beträufeln, auf Stufe 4 zurückschalten und ca. 4-5 Minuten kontaktgrillen. Ein paar Mal wenden kann nicht schaden. Zuletzt salzen. Mit einer Schaschliksoße servieren.   |
| 2 Tomaten                    |   |
| 1 grüne Paprikaschote        |   |
| Saft von ½ Zitrone           |   |
| Pfeffer, Salz                |   |

TIP: Fleischspieße aller Art können auch ohne jeden Zusatz von Fett kontaktgegrillt werden, d.h. in diesem Fall das Fleisch nicht marinieren wie in unserem Rezeptvorschlag.

### Orientalische Spieße

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| Stücke von gekochtem Schinken | Schinkenstücke, Pfirsichstücke und Mini-Würstchen auf Spieße stecken und mit Ingwer und Curry bestreuen.         |
| Mini-Würstchen                | Auf Stufe 4 vorgeheizt, ca. 3 Minuten kontaktgrillen, mit Rum begießen und anzünden. Dazu Mango-Chutney reichen. |
| Rum                           |  |
| Pfirsichstücke                |  |
| Ingwer, Curry                 |  |
| Mango-Chutney                 |  |

### Früchtespieß

- |  |  |
|--|--|
| Pfirsich-, Kiwi-, Mango-Birnenstücke oder verschiedenes Obst aus der Dose. | Früchte mit etwas Rum übergießen, in spießgerechte Stück zuschneiden und auf Holzspieße stecken. |
|  | Auf Stufe 4 vorgeheizt ca. 3 Minuten kontaktgrillen.   |

### Schinkenwurst-Spieße

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| Schinkenwurstscheiben    | Schinkenwurstscheiben mit Senf und geriebenem Käse bestreichen, je 1 Stück Paprikaschote und Essiggurke darauflegen. |
| Geriebener Käse          | Zusammenrollen und auf Spieße reihen. Im auf Stufe 4 vorgeheizten Kontaktgrill                                       |
| Essiggurke               | ca. 5 Minuten kontaktgrillen. Mit Worcestersauce beträufeln.   |
| Paprikaschote, eingelegt |  |
| Senf                     |  |
| Worcestersauce           |  |

## Tandoori-Hähnchen

- 4 - 5 Hähnchenbrüste
- 2 EL Tandoori-Paste
- 4 EL Joghurt
- 1 - 2 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Die Hähnchenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tandoori-Paste mit dem Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Anschließend die Hähnchenbrüste in der Marinade wenden und auf der leicht geölten und auf Stufe 4 vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.

TIP: mit gegrilltem Gemüse oder frischen Salat servieren.

## Rinderfilet mit Rosmarinbrätlingen

- 600–800 g Rinderfilet gut abgehangen
- 600 g Brätlingen
- 1–2 EL Olivenöl
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Einige Zweige Rosmarin

Das Rinderfilet von Haut und Sehnen befreien und in ca. 50 g Stücke (ca. 1 cm dick) schneiden und mit Grillmarinade (Tex-Mex oder Mediterrane Marinade) für ca. 1 – 2 Stunden marinieren.

In dieser Zeit die Brätlinge in Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest garen. Auf ein Sieb schütten, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Rinderfilet gut abtropfen und mit halbierten Brätlingen auf der auf Stufe 5 vorgeheizten Grillplatte grillen. Bei Bedarf etwas Olivenöl dazugeben. Rosmarin zupfen und Nadeln zu Fleisch und Kartoffeln streuen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tip: Neben Rinderfilet kann auch Roastbeef oder Hüftsteak verwendet werden. Auch Straußenfilet ist eine besondere Alternative. Zu den Brätlingen können auch halbierte Wiesen-Champignons gegeben werden.

## TOAST

Grundsätzlich die Toastscheiben außen dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

## Der Apfeltoast

- 2 Scheiben Toastbrot
- Margarine
- Aprikosenmarmelade
- Obst nach Belieben
- Rum, Sahne

2 Scheiben Toast außen mit wenig Margarine einfetten, innen mit etwas Aprikosenmarmelade bestreichen. Auf der Innenseite dünn geschnittene (bis ca. ½ cm) Apfelscheiben legen (auch gerne anderes Obst). Obst mit etwas Rum beträufeln. Auf Stufe 4 vorheizen und den gedeckten Toast ca. 5 Minuten kontaktgrillen. Danach mit Puderzucker bestäuben und je nach Geschmack etwas geschlagene Sahne darüber geben.

## Hawaii- Toast

- Gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- Kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen, Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Anschließend würzen, mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

## Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz, Pfeffer
- Mozarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Basilikumpaste bestreichen, Schinken, Tomaten, Mozarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und würzen. Mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

## Griechischer Toast

- Schafskäse
- Frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- Kleingehackte Oliven
- Gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

## Französischer Toast

- Roquefort-Käse
- Sauerrahm
- Pfeffer
- Dünne Birnenschnitze
- Toastscheiben

Roquefort mit Sauerrahm mischen und mit Pfeffer würzen. Den Toast mit dieser Mischung und den Birnenschnitzen belegen. Mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

## American Toast

Rinderhackfleisch	Aus dem Rinderhack, Zwiebel, Ketchup, Salz, Pfeffer, Ei, Paprika
Fein gehackte Zwiebeln	und Petersilie dünne Hamburger formen und in Öl ausbraten.
Ketchup	Den Toast mit Tomate und den Hamburgern belegen. Mit einer
Salz, Pfeffer	zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.
Ei	
Paprikapulver	
Petersilie fein geschnitten	
Tomate gewürfelt	
Toastscheiben	

## Neptun-Toast

Thunfisch in Öl (aus der Dose)	Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern. Mit Zwiebeln, Salz,
Fein gehackte Zwiebeln	Pfeffer, Zitronensaft, Basilikum sowie Schnittlauch abschmecken.
Tomaten gewürfelt	Thunfisch-Masse auf eine Toastscheibe geben mit Tomaten
Salz, Pfeffer	belegen, mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5
Zitronensaft	Minuten toasten.
Basilikum	
Schnittlauch (klein geschnitten)	
Toastscheiben	

## Pizza-Toast

Salami	Salami, Schinken, Peperoni würfeln, mit dem Käse, der Sahne
Gekochter Schinken	und den Gewürzen vermengen. Masse auf eine Toastscheibe
Milde Peperoni	geben mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5
kleingehackte Champignons	Minuten toasten
Pizzagewürz	
Pfeffer	
Geriebener Pizzakäse	
1 EL süße Sahne	
Toastscheiben	

## Hähnchen-Toast

Hähnchenbrust	Hähnchenbrust klein schneiden und mit Pfeffer und Salz in der
Tomaten gewürfelt	Pfanne anbraten. Toastscheibe mit Basilikum-Paste bestreichen,
Scheibletten-Käse mit Paprika	Hähnchen und die Scheibletten auf den Toast geben und mit einer
Basilikum-Paste	zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten
Toastscheiben	

## FISCH

### Schollenfilets mit Kräuter- creme

- 2 Schollenfilets
- Pfeffer, Salz
- Kapern
- Zitronensaft
- Mehl
- Zitronenscheiben
- Kümmel

Die Filets mit etwas Zitronensaft beträufeln und kurz durchziehen lassen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen in Mehl wenden und in den auf Stufe 5 vorgeheizten, eingeölkten Grill legen. Auf Stufe 4 zurückschalten, ca. 2 Minuten kontaktgrillen und mit Kapern und Zitronenscheiben anrichten. Dazu Kräutercreme und mit Kümmel gekochte Pellkartoffeln servieren.

TIP: in Alufolie einwickeln und kontaktgrillen.

### Fischkoteletts

- 2 Kabeljau-Koteletts à 250 g
- 1 TL Senf
- Saft von ¼ Zitrone
- Petersilie
- ½ EL Öl
- ¼ TL Estragon
- Salz

Den Kabeljau waschen und abtrocknen. In einer Marinade aus Öl, Senf, Estragon und Zitronensaft die Fischkoteletts 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtupfen, mit Salz bestreuen, jeweils in Alufolie wickeln und in dem auf Stufe 5 vorgeheizten Grill ca. 6 Minuten garen. Auf heißer Platte, mit Zitronenscheiben und Petersilien-sträußchen garniert servieren.

## Gemüse-Gerichte

### Kartoffelpuffer

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 2-3 Eier
- 3 EL Öl oder Margarine
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Salz

die rohen Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Zwiebel ebenfalls reiben. Die Kartoffelmasse mit der geriebenen Zwiebel und den übrigen Zutaten vermengen. Den Grill auf Stufe 5 vorheizen und die Grillplatte mit 4 geformten Kartoffelpuffern belegen, Deckel schließen und ca. 3 Minuten garen. Die fertigen Kartoffelpuffer schmecken lecker mit Apfelmus oder Preiselbeeren.

## Marinaden

### Mediterrane Marinade

- 0,2 l Olivenöl
- 1 – 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Majoran
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

### Tex-Mex- Marinade

- 0,2 l Pflanzenöl
- 2 – 3 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 MSP Koriander gemahlen
- 1 MSP Kreuzkümmel
- 1 – 2 Chilis fein gehackt oder ½ TL Chilipulver

### Barbecue-Marinade

- 0,2 l Pflanzenöl
- 2 – 3 EL Tomatenketchup
- 1 – 2 EL Whisky
- 1 – 2 Chilis fein gehackt
- Salz

### Senf-Honig-Marinade für Geflügel

- 0,2 l Pflanzenöl
- 1 – 2 EL Senf (mittelscharf)
- 1 – 2 EL flüssiger Honig
- Saft von einer Zitrone
- 1 – 2 EL Grand Manier
- Salz aus der Mühle und Orangen-Pfeffer-Mischung



### Garstufen für Rindfleisch (Filet, Hüft- und Rumpsteak)

	Fleischstärke	Heizstufe	Zeit	Reduzierte Heizstufe	Nachgrillzeit
Halbroh blutig-roh (rare)	3 cm	5	4-5 Min.	-	-
	4 cm	5	5-6 Min.	-	-
	5 cm	5	7-8 Min.	-	-
Halbgar vollroh (medium rare)	3 cm	5	5-6 Min.	-	-
	4 cm	5	7-8 Min.	-	-
	5 cm	5	9-10 Min.	-	-
Halbgar rosa-medium (medium)	3 cm	5	5-6 Min.	3-4	2-3 Min.
	4 cm	5	7-8 Min.	3-4	2-3 Min.
	5 cm	5	9-10 Min.	3-4	4-6 Min.
Vollgar saftig grau (well done)	3 cm	5	7-8 Min.	3-4	2-3 Min.
	4 cm	5	9-11 Min.	3-4	2-3 Min.
	5 cm	5	11-12 Min.	3-4	4-6 Min.

Lammfleisch und Kalbfleisch verhalten sich ähnlich und sollten je nach Qualität des Fleisches medium bis well done zubereitet werden.

Geflügel sollte in der Regel well done zubereitet werden mit der Ausnahme von Entenbrust. Diese ist wiederum nach Belieben medium bis durch zuzubereiten.

Bei Fisch ist es empfehlenswert in medium bis max. 90°C zu grillen.

## Connection

Connect only to the AC voltage (e.g. 230 V) given on the nameplate.

This appliance satisfies the EC guideline No. 89/336 EEC for radio screening.

## Caution - Safety Instructions!

- Operate appliance only under supervision.  
**Keep children away!**
- The appliance may not be operated unless the hot plates are in place.  
Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before changing 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.
- Functioning of the appliance makes the housing and the grill plates hot during operation - danger of burns!
- 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.

## Application possibilities

### Contact grilling:



- The plates lie directly on 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. To open pull the closing slide to the left side and raise.
2. **Turning and removing the hot plates**  
To do this bring the item in the party position, pull the respective hot plate lock forward and lift up the plate slightly diagonal.  
Re-insert the plate in the same way slightly diagonal.  
Before using for the first time, rinse the hot plates, dry them and grease slightly.

## Application

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.
2. **Party grilling**  
The grooved grill plates are used. Open up the top shell on the handle, lift up slightly and place to the rear.  
**Be absolutely sure when grilling the lower plate is covered first. Under no circumstances may the lower plate be used alone for party grilling, only in combination with plate will perfect temperature control be achieved.**

### In all cases

Close the appliance 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. For continuous operations, always wait until the appliance has become heated up. Only then add the batter!

## Temperatures

The temperatures can be set continuously from Position 1 to 5.  
Position 1: 160°C  
Position 2: 175°C  
Position 3: 190°C  
Position 4: 205°C  
Position 5: 220°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:

### 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.

## 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.**

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.

## 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.

## Disposal:

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.

### 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.

## 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  
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

## Raccordement

Il doit se faire exclusivement sur la tension alternative (220 / 230 V) indiquées sur la plaque signalétique. Cet appareil est conforme à la directive n° 89/336 EEC.

## Attention - sécurité!

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance.
  - **Ne pas mettre à la portée des petits enfants.**
  - Ne pas utiliser l'appareil sans avoir posé les plaques du gril qui doivent être solidement fixées.
  - Laisser refroidir l'appareil avant de retourner les plaques; sortir la fiche.
  - Éviter de plier le cordon et de le mettre en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
  - Le corps de l'appareil et les plaques du gril sont portés à une chaleur intense pendant le fonctionnement - danger de brûlure!
  - Sortir la fiche aussitôt après utilisation, ouvrir l'appareil et le laisser refroidir.
  - De même, laisser refroidir l'appareil avant son transport.
  - Bien verrouiller la plaque supérieure et la plaque inférieure avant de déplacer l'appareil.
  - Ne jamais plonger celui-ci dans l'eau pour le nettoyer.
  - Cet appareil répond aux normes en vigueur dans le domaine de la sécurité.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées par des spécialistes uniquement. Des réparations mal faites peuvent exposer l'utilisateur à des risques très sérieux.

## Possibilités d'utilisation

### Griller par contact:



- Les plaques sont directement appliquées sur les aliments.

### Griller pour des réceptions:



- Les deux grils occupent une position horizontale et offrent une surface double pour griller.

## Préparation

1. L'appareil est livré sous sa forme compacte. Pour sortir l'étrier, tirer barre d'enclenchement vers à gauche et rabattre vers le haut.
2. **Pour enlever et retourner les plaques**  
Pour enlever et retourner les plaques du gril, mettre l'appareil sur la position party-gril, tirer vers l'extérieur le verrou des plaques et enlever la plaque en la soulevant légèrement à l'oblique.  
Lors de la remise en place, veiller à ce que la plaque soit replacée légèrement à l'oblique.  
Laver, essuyer et graisser légèrement les plaques avant le premier usage.

## Utilisation

1. **Pour griller**  
Employer les plaques du côté à cannelures. Une gouttière à graisse permet d'évacuer l'excès. Placer une soucoupe au-dessous.
2. **Pour gratiner**  
Employer les plaques du côté à cannelures. La plaque supérieure ne doit pas venir au contact des aliments. A cette fin, ouvrir l'appareil et faire basculer en avant les deux leviers situés à droite et à gauche au niveau des charnières, en même temps.  
Lors de la fermeture de la partie supérieure, il se forme un espacement de 4 cm. Pour replacer, relever la partie supérieure, déplacer vers l'arrière le levier, rabattre à nouveau en arrière, puis fermer le couvercle.  
Ne pas déplacer le levier en arrière en agissant d'un seul côté et pendant le fonctionnement.
3. **Griller au cours de réceptions:**  
Employer les plaques du côté à cannelures. Relever la partie supérieure en la saisissant par la poignée, soulever légèrement et placer en arrière.  
**Placer une soucoupe au-dessous de chaque évacuation des graisses. Pour griller commencer obligatoirement par l'emploi de la plaque . En aucun cas se servir de la plaque seule: le réglage de la température n'est correct que si la plaque fonctionne.**

### Dans tous les cas:

Refermer l'appareil puis chauffer. Dans ce but, enfoncer la fiche dans la prise de courant, régler le sélecteur de température à la valeur indiquée au tableau des recettes, ligne inférieure. Attendre que le voyant de contrôle s'éteigne pour se servir de l'appareil. Poser les mets à faire cuire. Si vous utilisez l'appareil plusieurs fois successivement comme dans le cas des gaufres, toujours bien attendre que l'appareil soit à la bonne température et déposer alors seulement la pâte.

## Température

Elle est réglable de 1 à 5 en continu.  
Position 1: 160°C  
Position 2: 175°C  
Position 3: 190°C  
Position 4: 205°C  
Position 5: 220°C

Les temps indiqués au tableau des recettes prévoient un chauffage préalable de l'appareil (voyant de contrôle éteint).

Ils peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson que vous désirez obtenir.

## Conseils pratiques:

### Griller per contact

Les morceaux de viande à faire revenir rapidement dans la poêle conviennent dans ce cas. La viande doit être parfaitement décongelée et bien sèche.

Saler après avoir grillé.  
Si vous utilisez une feuille d'aluminium, la graisser légèrement à l'intérieur.

Préférer une température plus basse et un temps plus long s'il s'agit d'aliments panés.

### Gratiner

Par exemple des toasts garnis. Il n'est pas nécessaire de griller les tranches de pain au préalable.

### Griller au cours de réceptions

Pour griller à table »en société«, se servir de l'appareil comme d'une grosse poêle afin de préparer tous les aliments à cuisson rapide. Il est indispensable de retourner les pièces.

## Rangement

L'appareil peut être rangé debout, sur sa partie arrière, pour économiser de la place.

A cette fin, refermer l'appareil, enfoncer l'étrier de fermeture dans le pied et enrouler le cordon.



## Aansluiting

Uitsluitend aan de op het typeplaatje vermelde wisselspanning (220 / 230 V) aansluiten.

Het apparaat voldoet aan de EG-richtlijn nr. 89/336-EEC t.a.v. radiostoringsonderdrukking.

## Attentie - Belangrijk!

- Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.  
**Kleuters uit de buurt houden!**
- Het apparaat mag niet zonder geplaatste roosterplaten in gebruik worden genomen.  
De platen goed laten ingrijpen.
- Het apparaat laten afkoelen alvorens de platen om te draaien. Netstekker eruit nemen.
- De aansluitkabel niet knikken en niet met heet wordende delen van het apparaat in aanraking brengen.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat aan de buitenkant en de roosterplaten heet - verbrandingsgevaar!
- Na gebruik onmiddellijk de stekker eruit nemen, apparaat openen en laten afkoelen.
- Het apparaat voor het opbergen laten afkoelen.
- Boven- en onderplaat voor het opbergen zorgvuldig vergrendelen. Het apparaat voor reinigingsdoeleinden nooit in water dompelen.
- Elektrische apparaten voldoen aan de desbetreffende veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door de vakman worden doorgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.

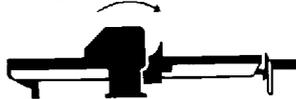
## Toepassingsmogelijkheden

### Kontaktgrilleren:



- De platen liggen direkt op het te grillen goed.

### Partygrilleren:



- Beide platen liggen horizontaal met duplexgrillvlakken.

## Vorbereitung

1. Het apparaat wordt in gesloten toestand afgeleverd (afb. 1). Om het apparaat te openen de sluitschuif naar links trekken en in opgerichte stand brengen.

2. **Het omdraaien van de platen**

Daartoe de desbetreffende grendel van de plaathouders naar voren trekken.

De platen optillen en uittrekken, omdraaien en weer zodanig inschuiven dat de eensluitende cijfers van de boven

Voor het eerste gebruik de platen eerst een keer afspoelen, afdrogen en lichtjes invetten.

## Toepassing

### 1. Grillen

Om te grillen worden de platen met de gegroefde zijde gebruikt. De platen zijn voorzien van een afloop voor overbodig vet. Svp een bord er onder zetten.

### 2. Overbakken

Voor het overbakken worden de platen met de gegroefde zijde gebruikt. De bovenste grillplaat mag niet met de eetwaar in aanraking komen. Hiervoor wordt het apparaat opengeklapt en worden de zich rechts en links buiten aan de scharnieren bevindende scharnierbeugels gelijktijdig naar voren gekanteld. Bij het dichtklappen van het bovenste gedeelte blijft een afstand van 4 cm bestaan. Om het apparaat te sluiten de bovenplaat opklappen, de scharnierbeugels weer naar achteren kantelen en deksel sluiten.

De scharnierbeugels steeds tegelijkertijd achterzuit zetten en dit nooit als het apparaat in bedrijfs is.

### 3. Partygrilleren

Hiervoor worden de gegroefde grillplaten gebruikt. De bovenste schaal aan de handgreep opklappen, even optillen en naar achter plaatsen.

Onder elke afloop voor overbodig vet een bordje stellen.

**Let erop dat tijdens het grillen eerst de onderste plaat wordt belegd. In geen geval alleen op plaat „partygrilleren” - een onberispelijke temperatuurregeling wordt alleen in combinatie met plaat 1 bereikt.**

### In ieder geval

Apparaat sluiten 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 vootdurende 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: 160°C

Trap 2: 175°C

Trap 3: 190°C

Trap 4: 205°C

Trap 5: 220°C

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

## Tips voor de praktijk:

### Kontaktgrilleren

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 gaargood beter op een lagere trap en dus iets langer garen.

### Overbakken

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

### Partygrilleren

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.



## Reparaturhinweis

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.**

## D Garantie

Bundesrepublik Deutschland  
siehe letzte Seite.

## Ausland

Für dieses Gerät gelten die von der Vertretung unseres Hauses in dem Kaufland herausgegebenene Garantiebedingungen. Einzelheiten hierüber teilt Ihnen der Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, auf Anfrage jederzeit mit. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall aber die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

## GB Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country of sale. Details regarding same may be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. For claims under guarantee the sales receipt must be produced.

## F Garantie

Les conditions de garantie sont celles en vigueur dans le pays représentant notre marque et dans lequel a été effectué l'achat.  
Votre revendeur vous en communiquera sur simple demande les dispositions particulières.  
La garantie sera appliquée que sur présentations de la facture d'achat.

## NL Garantie

Voor het aangeschafte apparaat gelden de garantie-bepalingen welke door de vertegenwoordiging van de organisatie in het land van aankoop zijn uitgegeven. Eventuele bijzonderheden hierover zal de leverancier, waarbij het apparaat is gekocht, desgevraagd verschaffen.  
Om aanspraak te kunnen maken op eventuele garantie is het overleggen van de rekening in ieder geval vereist.

# **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.

480-13002 12/2007

**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>