



Kontaktgrill

Type: PG 11

Gebrauchsanweisung

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 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 Wechsel-Spannung 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!**
- 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.
- 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!**
- Das Gerät darf nicht mit einer separaten Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!




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 entflammaren 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.

- Grilltoasten:** 
Platte über dem Grillgut eingestellt.

Anwendung

- Kontaktgrillen**
Das Gerät bleibt geschlossen. Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite verwendet. An der Platte ist ein Fettablauf für überschüssiges Fett. Stellen Sie den mitgelieferten Fettaufangbehälter darunter.
- Überbacken**
Zum Überbacken werden die Platten mit der glatten Seite benutzt. Die obere Grillplatte sollte das Grillgut nicht berühren. Um die Überbackenstellung zu erreichen, öffnen Sie das geschlossene Gerät. Heben Sie das Oberteil weiter senkrecht bis zum Anschlag an und klappen dann das Oberteil nach vorne.
Die Platten haben dann einen Abstand von ca. 4 cm zueinander.
- Partygrillen**
Sie können z.B. eine geriffelte und eine glatte Plattenseite verwenden. Öffnen Sie das geschlossene Gerät. Heben Sie das Oberteil weiter senkrecht bis zum Anschlag und klappen das Oberteil nach hinten.

Um evtl. Verbrennungen zu vermeiden verwenden Sie einen Ofenhandschuh!

Aufheizen

Das Gerät im geschlossenen Zustand aufheizen. Die Thermostate oben und unten auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die beiden Lampen leuchten während des aufheizens und erlöschen wenn die Temperatur erreicht ist. Erst nach Erlöschen der Kontrolllampe ist das Gerät betriebsbereit.

Temperaturen

Die Temperatur ist stufenlos von 1 bis 5 einstellbar.
Stufe 1 : ca. 150°C
Stufe 2 : ca. 160°C
Stufe 3 : ca. 200°C
Stufe 4 : ca. 230°C
Stufe 5 : ca. 250°C

Die im Grillkompaß angegebenen Zeiten gehen vom vorgeheizten Gerät aus (Kontrollleuchte 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.

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.

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.

Ein guter Rat:

Vor dem Grillen können Sie nach Belieben Würzen, salzen sollten Sie nur nach dem Grillen, damit der natürliche Saft im Grillgut bleibt. Vermeiden Sie es, die Antihafbeschichtung beim Drehen des Grillguts zu beschädigen. Verwenden Sie 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 die Abholung veranlassen.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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 Internet: <http://www.steba.com>

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

FLEISCH

Wiener Schnitzel

- 2 Kalbsschnitzel à 125 g
- 1 Ei
- 1 Eigelb zusätzlich
- Salz, Pfeffer
- 3-4 EL Öl
- Paniermehl

Das Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen.
Die Kalbsschnitzel durch diese Mischung ziehen und danach in Paniermehl wenden.

Auf Stufe 5 aufheizen und die Kalbsschnitzel kontaktgrillen.

Cordon Bleu

- 2 dicke Kalbsschnitzel
- 1 Scheiben Schinken
- 2 Scheiben Käse
- Mehl
- Paniermehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- Pfeffer, Salz

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.

Auf Stufe 3 aufheizen und die Schnitzel solange grillen bis sich auf ihrer Oberfläche erste Fleischsaft-Perlen bilden.

Als Beilagen passen Röstkartoffeln oder Pommes frites mit Gemüse, oder eine Salatplatte.

Cevapcici mit Paprikasalat

- 250 g Rinderhackfleisch
- 2 Eigelb
- 1 EL Rotwein
- schwarzer Pfeffer, Salz
- ½ TL Paprika
- 2 Paprikaschoten
- 2 EL Öl
- ½ TL Honig
- schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer

Rinderhackfleisch mit Eigelb, Rotwein, Salz, schwarzem Pfeffer und edelsüßem Paprika gut vermischen, abschmecken und finger-dicke Röllchen formen.

Auf Stufe 5 vorheizen, die Röllchen in das Gerät legen und auf Stufe 4 zurückschalten und kontaktgrillen. Die Cevapcici mit rohen Zwiebelringen anrichten.

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.

1 Stunde ziehen lassen. Dazu frisches Brot reichen.

Kalbsleber Berliner Art

- 2 Scheiben Kalbsleber
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- Salz, Pfeffer

Zwiebel in Streifen, Apfel in Scheiben schneiden.

Auf Stufe 5 vorheizen und die Zutaten darin schön hellbraun grillen und heiß stellen.

Die Kalbsleberscheiben auf Stufe 5 ca. 3 Minuten kontaktgrillen, würzen und mit Apfelscheiben und Zwiebelringen belegen.

Beilagen: Kartoffelpüree und grüner Salat.

Schaschlik-Spieße

250 g Rind- oder Kalbfleisch
2 EL Öl
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 grüne Paprikaschote
Saft von ½ Zitrone
Pfeffer, Salz

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.

Nun Fleischstücke, Zwiebelringe, Paprika und Tomatenstücke auf Spieße reihen.

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.

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
Mini-Wurstchen
Rum
Pfirsichstücke
Ingwer, Curry
Mango-Chutney

Schinkenstücke, Pfirsichstücke und Mini-Wurstchen auf Spieße stecken und mit Ingwer und Curry bestreuen.

Auf Stufe 4 vorgeheizt, ca. 3 Minuten kontaktgrillen, mit Rum begießen und anzünden. Dazu Mango-Chutney reichen.

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
Geriebener Käse
Essiggurke
Paprikaschote, eingelegt
Senf
Worcestersauce

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

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 Apfeloast

- 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. 1/2 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, Mozzarella 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
Fein gehackte Zwiebeln
Ketchup
Salz, Pfeffer
Ei
Paprikapulver
Petersilie fein geschnitten
Tomate gewürfelt
Toastscheiben

Aus dem Rinderhack, Zwiebel, Ketchup, Salz, Pfeffer, Ei, Paprika und Petersilie dünne Hamburger formen und in Öl ausbraten. Den Toast mit Tomate und den Hamburgern belegen. Mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

Neptun-Toast

Thunfisch in Öl
(aus der Dose)
Fein gehackte Zwiebeln
Tomaten gewürfelt
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Basilikum
Schnittlauch
(klein geschnitten)
Toastscheiben

Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern. Mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Basilikum sowie Schnittlauch abschmecken. Thunfisch-Masse auf eine Toastscheibe geben mit Tomaten belegen, mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten.

Pizza-Toast

Salami
Gekochter Schinken
Milde Peperoni
Kleingehackte Champignons
Pizzagewürz
Pfeffer
Geriebener Pizzakäse
1 EL süße Sahne
Toastscheiben

Salami, Schinken, Peperoni würfeln, mit dem Käse, der Sahne und den Gewürzen vermengen. Masse auf eine Toastscheibe geben mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und ca. 5 Minuten toasten

Hähnchen-Toast

Hähnchenbrust
Tomaten gewürfelt
Scheibletten-Käse
mit Paprika
Basilikum-Paste
Toastscheiben

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

FISCH

Schollenfilets mit Kräutercreme

- 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, eingeölten 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 Petersiliensträußchen 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

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
PG11	Gerät lässt sich nicht in Partygrill- oder Überbackenstellung 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. Grillgut 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

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 Garantiesanspruch 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 Internet: <http://www.steba.com>