



GERMANY

# Barbecue VG 110

## *Duotherm*

Ⓓ	.....	Gebrauchsanweisung.....	2
ⒼⒷ	.....	Instructions for use .....	6
Ⓕ	.....	Mode d'emploi .....	9
ⒼⓁ	.....	Gebruiksaanwijzing.....	13
Ⓘ	.....	Istruzioni per l'uso.....	17
Ⓔ	.....	Instrucciones de uso.....	21
ⒸⓏ	.....	Návod k použití.....	25

---

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>

D

**Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben.**

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
  - Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
  - Das Gerät nie einschalten, wenn es zusammengeklappt ist.
  - 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.
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
  - 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. 15 Minuten aufheizen lassen. Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen.
-  **Vorsicht: Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

## 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 entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden. Mindestabstand 70 cm (z. B. Gardinen).

## Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Das Gerät auseinander klappen und den Fettaufangbehälter einschieben. Danach klappt sich das Gerät nicht mehr zusammen
- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehler-Strom-Schutzschalter abgesichert sein.
- Gerät nur im zusammengebauten Zustand betreiben.
- Das Gerät nach Benutzung nie im Freien stehen lassen.
- Fett und Grillgut können spritzen und tropfen. Stellen Sie das Gerät deshalb nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie z.B. polierte Tischplatten, Parkett oder Teppichboden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen während des Betriebes ausgeschlossen ist.

- Bevor das Gerät vom Standplatz entfernt wird, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Gerät nie im heißen Zustand tragen.
- Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.

## Einsetzen der Grillplatten

Das Gerät öffnen, die gerippte Platte leicht schräg in die Arretierhaken auf der linken Seite einschieben. Danach die glatte Platte auf der rechten Seite in die Arretierung einschieben.

## Zubereitung von Speisen

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

## Thermostate

- Jede der Platten kann für sich mit den Thermostaten gesteuert werden. Während man mit der einen Plattenhälfte z.B. Fleisch grillt, kann auf der anderen Hälfte bei niedriger Temperatur z.B. Gemüse zubereitet werden.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Regler ein.
- Die Kontrolllampe am Regler leuchtet auf und zeigt an, daß die Heizung der Grillplatte arbeitet.
- Die Lampe erlischt sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 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

Stufe 1 Warmhaltestufe

Stufe 2 Fisch/Gemüse

Stufe 3 Schongarstufe für Geflügel, nachdem dieses auf Stufe 5 angebraten wurde

Stufe 4 Gemüse

Schongarstufe für Fleisch, nachdem dieses auf Stufe 5 angebraten wurde

Stufe 5 Anbratstufe für Geflügel/Meeresfrüchte/Wild/helles und dunkles Fleisch

## 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.

## Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Das Gerät etwas abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Die Platten durch Drücken der seitlichen Feder entnehmen und mit etwas Spülmittel waschen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein und lassen das Gerät 5 Minuten liegen. Danach spülen Sie die Platten nochmals. Das Gerät außen mit einem feuchten Lappen abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Beim Reinigen des Fettauffangbehälters darauf achten, dass die Flüssigkeit darin abgekühlt ist.

## 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-, 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 Details:

VG110

230V~ 50Hz 1800W

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 VG 110 Duotherm

<b>Problem</b> Rote Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht !	<b>MÖGLICHE URSACHE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kein Strom</li> <li>Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang</li> <li>• Gerät heizt ( noch ) nicht</li> </ul>	<b>Problembehandlung</b> Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen. Thermostat höher stellen.
Rote 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, rote Lampe leuchtet, wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen. Thermostat höher stellen.
Fett läuft auf die Arbeitsfläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt</li> <li>• Fettauffangschale nicht eingesetzt</li> <li>• Fettauffangbehälter 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
Antihafteffekt 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) 9543-449-17 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!**



The appliance is for household use only and not for professional use.  
Please read the instruction manual carefully and keep it in a safe place.  
The instruction manual must be given with the appliance, when handing the appliance to other persons.

## Safety instructions:

- Connect and operate the appliance only in accordance to the specifications shown on the rating label.
- Only operate the appliance when the cordset shows no damage. Check before each use.
- Do not turn unit on while it is in folded position.
- Keep the cordset away from hot parts.
- Pull the plug after each use or in case of any failure.
- Do not pull at the cordset.
- Do not chafe the cordset over sharp edges or squeeze it.
- **Keep children away from the appliance.** Danger of burns! This appliance must not be used by children or person with reduced abilities, except they are supervised by a person who is responsible for their safety or were trained how to use the appliance. It has to be ensured, that children can not play with the appliance.
  - The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Never store the appliance outside or in a humid place.
- Never immerse the appliance into water.
- Never use the appliance after a malfunction, e.g. after falling down or was damaged in any other way.
- The manufacturer takes no responsibility for the misuse, which is caused by not obeying the instruction manual.
- To avoid any dangers any repairs at the appliance, e.g. change a damaged cordset, have to be done by our service or by an authorized company.



- Appliance gets hot, only move after cooling down.
- **Before the first use.** Clean all parts and dry them afterwards. To reduce the smell when heated up the first time, heat up the appliance ca 15min. At the first use there can appear some smoke

· **Be careful. Appliance gets hot during the usage. Danger of burns!**

## Place of operation:

Important: Never put the appliance on or next to a hot surface (e.g. hot plates). Please operate the appliance only on a flat, stable and temperature resisting surface. Take care, that no inflammable items are near to the appliance. Minimum distance 70cm (e.g. curtains)

## **Safety tips when the appliance is used:**

- Unfold the appliance and insert the oil tray
- After that the appliance cannot be folded any more
- The appliance should only be used at a socket with a earthing. This socket should be connected with a FI safety fuse.
- The appliance must be used only when it is unfolded!
- Never keep the appliance outside after usage.
- Oil and the food can splatter and drop. Do not place the appliance on sensitive surfaces, e.g. polished tables, parquet or carpets.
- Please put the cordset in that way, that it cannot be touched or pulled accidentally during use.
- Before the appliance is moved, pull the plug out of the socket and cool it down completely. Never carry the appliance when it is hot.
- Pull the plug after each use and before each cleaning.

## **Usage:**

Before the appliance is heated up ensure, that the oil collection tray is inserted correctly bellow the grill plate, else oil or other liquids can spill out and can cause damages.

## **Thermostat:**

Each plate can be used with a separate thermostat. When grilling on the one grill side, e.g meat, the other side can be used for grilling with lower temperatures, e.g. vegetables. Adjust the intended temperature at the thermostat knobs. The pilot light next to the thermostat is on and shows, that the heating element is working. When the pilot light turns off the intended temperature is reached. The necessary time and temperature for grilling is depending on the size, weight and kind of food. Preheat the appliance ca 5-10min before putting food on it.

Important: Oil and water splashes can occur. Always use for turning and for removing the food from the griller a wooden or plastic spatula, which cannot cause damages to the surface.

## **Temperature levels:**

Level1: Keep warm

Level2: Fish and vegetables

Level3: Slow cooking for poultry, after it was roasted on Level5

Level4: Vegetables, after they were roasted on Level5

Level5: Roasting for poultry/seafood/game/ white and red meat

## **Preparation for grilling:**

Little oil should be put on the top of the grill plates before grilling. The food can be turned around more easily. Before you put on food for the first time, heat up the appliance 5-10min on Level 5. All food must be defrosted before put on the grill area.

Never cover the grill plates with aluminium foil, as the heat is not transported away.

Never cut on the surface, as it can get damaged.

## Cleaning and maintenance:

- Clean the appliance after each use.
- Cool down the appliance before cleaning and clean it.
- Never immerse the appliance into water
- The plates can be removed by pressing the springs at each side and cleaned with a mild detergent. Resisting dirt should be covered with little oil and leave it for ca 5min. The plates can be rinsed after that time again. Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Never use abherasive detergents. Take care that the liquid is cooled down when cleaning the oil tray.

## 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

Technical Details  
VG110  
230V~ 50Hz 1800W





**Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le conserver. Si vous transmettez l'appareil à d'autres personnes, vous voudrez bien leur remettre le mode d'emploi.**

## Indications concernant la sécurité

· Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.

· Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !

· Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il est replié.

· Tenir le cordon à l'écart des pièces chaudes.

· Retirer la fiche de la prise courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.

· Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes et ne le coincez pas.

· **Placer l'appareil hors de portée des enfants.** Ils risquent de se brûler ! À défaut de savoir, les personnes et les enfants ne devraient pas utiliser l'appareil sans surveillance ou sans instructions de personnes responsables.

· L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !

· Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.

· Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.

· Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

· N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.

· Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.

· Pour éviter des dangers, les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente ou une entreprise spécialisée.

· L'appareil chauffe, ne le transporter qu'une fois refroidi.

· **Avant la première utilisation:** nettoyer toutes les pièces et bien les sécher.



!!! Pour éliminer l'odeur du neuf, faire chauffer l'appareil durant 15 minutes environ. Au début, l'appareil peut fumer légèrement.

**Attention : L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler !**

## Plan de travail

**Important:** Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plan, stable et thermorésistant. Toujours veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Espacement minimum 70 cm (par exemple rideaux).

## Indications concernant la sécurité lors de l'utilisation de l'appareil

- Déplier l'appareil et introduire le bac de récupération des graisses Suite à cette opération, l'appareil ne se replie plus.
- Ne brancher l'appareil qu'à des prises de courant avec fil de terre. Celles-ci devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.
- Ne faire fonctionner l'appareil que lorsqu'il est monté.
- Ne jamais laisser traîner l'appareil dehors après utilisation.
- La graisse et les aliments à griller peuvent éclabousser et goutter. Ne placez donc pas l'appareil directement sur des surfaces fragiles telles que les plateaux de table polis, le parquet ou la moquette.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'un contact involontaire soit exclu ou qu'on ne puisse pas tiré dessus durant le fonctionnement
- Avant d'éloigner l'appareil de sa place, retirer la fiche de la prise de courant et laisser complètement refroidir l'appareil. Ne jamais porter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque utilisation et avant chaque nettoyage.

## Mise en place des plaques de cuisson

Ouvrir l'appareil, faire glisser la plaque cannelée en l'inclinant légèrement dans le crochet d'arrêt du côté gauche. Puis introduire la plaque lisse du côté droit dans le dispositif d'arrêt.

## Préparation des aliments

Avant de faire chauffer l'appareil, assurez-vous que le bac de récupération des graisses est en place sous la plaque de cuisson, sinon la graisse et le jus des rôtis s'écoulent et peuvent causer des dommages.

## Thermostats

- Chacune des plaques peut être individuellement commandée avec les thermostats. Pendant que l'on fait griller par exemple de la viande sur une moitié de la plaque, on peut préparer sur l'autre moitié par exemple des légumes à basse température.
- Réglez la température désirée avec le thermostat.
- Le témoin lumineux sur le thermostat s'allume et indique que le chauffage de la plaque de cuisson fonctionne.
- Le témoin s'éteint dès que la température réglée est atteinte.
- Les temps de cuisson nécessaires et les réglages de la température dépendent de la grosseur, du poids et de la nature des denrées alimentaires et du degré de dorage.
- Faites préchauffer l'appareil durant 5 à 10 minutes et posez ensuite l'aliment à griller sur la plaque.

**Attention!** Il peut y avoir des projections d'eau ou de graisse.

Pour retourner et retirer les pièces, utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique afin que le revêtement ne soit pas endommagé.

## Réglage de la température

- Position 1 Position de maintien au chaud
- Position 2 Poisson/légumes
- Position 3 Position de cuisson douce pour volaille après l'avoir fait revenir sur la position 5
- Position 4 Légumes  
Position de cuisson douce pour la viande après l'avoir fait revenir sur la position 5
- Position 5 Position pour faire revenir la volaille/les fruits de mer/le gibier/la viande blanche et rouge

## Préparation pour grillades

Avant de faire griller, il est conseillé de badigeonner les plaques avec un peu d'huile ; les aliments à griller seront plus faciles à soulever pour les retourner. Avant de poser les aliments à griller, faites préchauffer l'appareil durant 5 à 10 minutes sur la puissance la plus forte. L'aliment à griller devrait toujours être complètement décongelé.

Ne jamais recouvrir les plaques de cuisson avec du papier alu, car sinon la chaleur de la résistance de chauffage ne peut pas être répartie.

Ne jamais couper sur la plaque car elle serait endommagée.

## Nettoyage et entretien

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Laisser refroidir un peu l'appareil, une fois tiède, il se laisse le plus facilement nettoyer.
- Ne plonger jamais l'appareil dans l'eau.
- Sortir les plaques en appuyant sur les ressorts latéraux et les laver avec un peu de liquide vaisselle. Badigeonner les résidus tenaces avec un peu d'huile et attendre 5 minutes pour laver de nouveau les plaques. Essuyer l'appareil à l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Pour nettoyer le bac de récupération des graisses, veiller à ce que la liquide se trouvant dedans soit refroidi.

## Élimination correcte de ce produit:

Rendre les appareils qui ont fait leur temps immédiatement inutilisables.

Au sein de l'Union européenne, ce symbole signale que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Les vieux appareils contiennent de précieux matériaux recyclables qui devraient être réutilisés pour ne pas porter atteinte à l'environnement ou à la santé humaine par une élimination des ordures incontrôlée. C'est la raison pour laquelle vous voudrez bien éliminer les vieux appareils par l'intermédiaire de systèmes de collecte sélective ou en envoyant l'appareil pour élimination à l'endroit où vous l'avez acheté. Il affectera alors les matériaux au recyclage.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter simplement le matériel d'emballage, mais l'affecter au recyclage.

### Emballage de l'appareil :

- Remettre les emballages en papier, carton et carton ondulé aux centres de collecte des vieux papiers.
- Les parties de l'emballage en plastique et les films en plastique devraient être également déposés dans les réservoirs de collecte prévus à cet effet.

Dans les exemples pour le marquage des plastiques figurent : PE pour polyéthylène, les indices 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrol.

Service après-vente :

Dans le cas où votre appareil aurait, contre toute attente, besoin du service après-vente à l'occasion, vous voudrez bien vous adresser à l'adresse suivante. Nous ferons le nécessaire pour l'enlèvement en cas de garantie. L'appareil doit être emballé de manière adéquate pour le transport.

Nous ne pouvons pas accepter les paquets en port dû !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Tél. : (0) 95 43 / 449-17 /- 18 Fax : (0) 95 43 / 449-19  
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention : Les appareils électroménagers ne doivent être réparés que par des électriciens qualifiés, car des réparations incorrectes peuvent entraîner des dommages consécutifs considérables.

### Données techniques:

VG110

230V ~ ; 50 Hz ; 1800 watts

Sous réserve de modifications techniques !



**Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te nemen en te bewaren. Als het apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient de gebruiksaanwijzing mee doorgegeven te worden.**

## Veiligheidsinstructies

- Apparaat enkel in overeenstemming met de op het typeaanduidingplaatje vermelde gegevens aansluiten en bedienen.
- Enkel gebruiken als voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren!
- Het apparaat nooit inschakelen wanneer het opgevouwen is.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Telkens na gebruik of in geval van een fout stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer.
- Laat het niet tegen randen schuren of knel het niet in.
- **Kinderen op een veilige afstand van het apparaat houden.** Gevaar voor brandwonden! Wegens een gebrek aan kennis mogen personen en kinderen het apparaat niet zonder toezicht of op instructie van verantwoordelijke personen gebruiken.
- Het apparaat mag niet met een aparte tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door onze klantenserviceafdeling of door een gespecialiseerd bedrijf uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Apparaat wordt heet, enkel na afkoeling transporteren.
- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen reinigen en vervolgens drogen.



Om de geur naar een nieuw apparaat te verhelpen, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen. Het apparaat kan in het begin lichtjes walmen.

**Opgepast: apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!**

## Werkplaats

Belangrijk: het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat) zetten, maar uitsluitend op een effen, stabiele en temperatuurbestendige onderlaag gebruiken. Er dient steeds op gelet te worden dat er zich geen ontvlambare voorwerpen in de nabijheid bevinden. Minimumafstand 70 cm (bijvoorbeeld gordijnen).

## Veiligheidsinstructies bij het gebruik van het apparaat

- Het apparaat uit elkaar klappen en het reservoir voor de vetopvang inschuiven. Daarna wordt het apparaat niet meer opgevouwen.
- Apparaat uitsluitend op stopcontacten met randaarde aansluiten. Deze dienen door een lekstroom-beveiligingsschakelaar afgeschermd te zijn.
- Apparaat enkel in een gemonteerde toestand bedienen.
- Het apparaat na gebruikmaking nooit in de open lucht laten staan.
- Vet en te grillen goed kunnen spatten en druppelen. Zet het apparaat daarom niet vlak op gevoelige oppervlakken, zoals bijvoorbeeld opgewreven tafelbladen, parket of tapijtvloeren.
- Het verbindingssnoer zodanig leggen, dat het tijdens de werking uitgesloten is dat er aanraking is en dat het snoer uitgetrokken wordt.
- Voordat het apparaat van de opstellingsplaats verwijderd wordt, stekker uit het stopcontact trekken en apparaat volledig laten afkoelen. Apparaat nooit in een hete toestand dragen.
- Na gebruik en telkens vóór reiniging netstekker uittrekken.

## Aanbrengen van de grillplaten

Het apparaat openen, de geribde plaat lichtjes schuin in de vergrendelhaken aan de linkerzijde inschuiven. Daarna de gladde plaat aan de rechterzijde in de grendelinrichting schuiven.

## Bereiding van gerechten

Voordat u het apparaat verwarmt, vergewist u zich dat het olieverzamelreservoir onder de grillplaat aangebracht is, omdat er anders vet en braadjus uitlopen en er schade veroorzaakt kan worden.

## Thermostaten

- Iedere plaat kan individueel met de thermostaten bestuurd worden. Terwijl men met een ene helft van de plaat bijvoorbeeld vlees grilt, kunnen er op de andere helft bij een lage temperatuur bijvoorbeeld groeten bereid worden.
- Stel de gewenste temperatuur aan de regelaar in.
- De controlelamp aan de regelaar gaat branden en geeft aan dat de verwarmingsinstallatie van de grillplaat functioneert.
- De lamp dooft zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.
- De vereiste griltijden en temperatuurinstellingen hangen van grootte, gewicht, aard van het voedingsmiddel en mate van bruining af.
- Zorg ervoor dat het apparaat 5 – 10 minuten voorverwarmd wordt en leg dan het te grillen goed erop.

**Opgelet!** Het kan tot water- of vetspatten komen.  
Maak voor het keren en verwijderen gebruik van een houten of  
plastieken spatel opdat de beschermende laag niet beschadigd wordt.

## Temperatuurinstelling

- Trap 1 Niveau om gerechten warm te houden
- Trap 2 Vis/groenten
- Trap 3 Niveau "Reeds gaar" voor gevogelte nadat dit op trap 5 aangebraden werd
- Trap 4 Groenten  
Niveau "Reeds gaar" voor vlees nadat dit op niveau 5 aangebraden werd
- Trap 5 Aanbraadniveau voor gevogelte/zeevruchten/wild/licht en donker vlees

## Vorbereiding op het grillen

Vóór het grillen dient u de platen dunnetjes met olie te bestrijken, zo kan het te grillen om te keren beter loskomen. Voordat u het te grillen goed aanbrengt, zorgt u ervoor dat het apparaat ca. 5 – 10 minuten lang bij een maximaal vermogen voorverwarmd wordt. Het te grillen goed dient vóór het grillen volledig ontdooid zijn.

Grillplaten nooit met aluminiumfolie bedekken, omdat anders de warmte van het verwarmingselement niet afgevoerd kan worden.

Nooit op de grillplaat snijden, omdat deze daardoor schade oploopt.

## Reiniging en onderhoud

- Telkens na gebruik het apparaat reinigen.
- Het apparaat een beetje laten afkoelen, in lauw water kan het apparaat het best gereinigd worden.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- De platen door het indrukken van de zijdelingse veer verwijderen en met een beetje afwasmiddel wassen. Hardnekkige resten penseelt u met een beetje olie en u laat het apparaat 5 minuten lang liggen. Daarna spoelt u de platen nog eens. Het apparaat aan de buitenzijde met een vochtig doekje schoonvegen. Geen schuurmiddel gebruiken. Bij de reiniging van het reservoir voor de vetopvang erop letten dat de vloeistof daarin afgekoeld is.

## **Correcte afvalverwerking van dit product:**

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie wijst dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval geëvacueerd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die naar een recyclingepark gebracht moeten worden om het milieu c.q. de gezondheid van de mens door een ongecontroleerde evacuatie van afval geen schade te berokkenen. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte vergaarsystemen te evacueren of het apparaat met het oog op de afvalverwerking te zenden naar diegene, die het apparaat aan u verkocht heeft. Hij/zij zal het apparaat dan aan een stoffelijke afvalverwerking onderwerpen.

## **Afvalverwerking van de verpakking**

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar naar een recyclingepark brengen.

## **Verpakking van apparaten:**

- Verpakkingen van papier, karton en golfkarton op inzamelpunten voor oud papier afgeven
- Verpakkingsonderdelen in kunststof en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde bergingsreservoirs gedaan te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofidentificatie staat PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## **Klantenservice:**

Indien uw apparaat al eens tegen de verwachtingen in de klantendienst nodig heeft, gelieve u dan tot volgend adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet vervoerbaar verpakt zijn.

## **Niet-gefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!**

STEBE Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstraße 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Telefoon: +49 (0)9543 / 449-17 / - 18    Telefax: +49 (0)9543 / 449-19  
E-mail: elektro@steba.com    Internet: <http://www.steba.com>

**Opgelet!** Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektrotechnici gerepareerd worden, omdat er door ondeskundig uitgevoerde reparaties aanzienlijke indirecte schade kan ontstaan.

## **Technische details:**

VG110

230V~ 50Hz 1800W

Technische wijzigingen voorbehouden!





**Il presente apparecchio è destinato unicamente all'utilizzo domestico e non commerciale. Leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo con cura. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni per l'uso.**

## Istruzioni di sicurezza

- Collegare ed utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità ai dati indicati sulla targhetta.
- Utilizzare esclusivamente con cavo di alimentazione ed apparecchio integri.
- Controllare prima di ogni uso!
- Non accendere mai l'apparecchio quando è chiuso.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dagli elementi caldi.
- Staccare la spina dopo ogni impiego e in caso di guasto.
- Non tirare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- Non danneggiare il cavo sugli spigoli e non piegarlo.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio. Pericolo di ustioni! Le persone inesperte e i bambini non devono utilizzare l'apparecchio in assenza di supervisione o istruzioni da parte delle persone responsabili.
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer o con un sistema separato di comando a distanza.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione.
- Non tenere l'apparecchio all'aperto o in un ambiente umido.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non utilizzare mai l'apparecchio dopo un malfunzionamento, ad es. dopo una caduta o un altro tipo di danno.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo improprio dovuto alla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.
- Onde evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, quali ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere effettuate esclusivamente dal nostro servizio di assistenza o da una ditta specializzata.
- L'apparecchio raggiunge temperature elevate, lasciarlo raffreddare prima di trasportarlo.
- Per il primo utilizzo: pulire e asciugare tutti gli elementi.
- Per eliminare l'odore di nuovo, lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti.
- Inizialmente l'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo denso.
- Attenzione: l'apparecchio raggiunge temperature elevate. Pericolo di ustioni!



## Piano di lavoro

Importante: non collocare mai l'apparecchio sopra o accanto ad una superficie calda (ad es. una piastra), bensì unicamente su un supporto piano, stabile e resistente al calore. Occorre sempre fare attenzione che non vi siano oggetti infiammabili nelle vicinanze. Distanza minima di 70 cm (ad es. dalle tende).

## Istruzioni di sicurezza per l'utilizzo dell'apparecchio

- Aprire l'apparecchio e inserire il vassoio raccogli grasso.
- In questo modo l'apparecchio non si richiude più.
- Collegare l'apparecchio alle prese con conduttore di terra che dovrebbero essere protette da un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in posizione aperta e bloccata.
- Non lasciare mai l'apparecchio all'aperto dopo l'uso.
- Il grasso e gli alimenti sulla griglia potrebbero schizzare e gocciolare. Non collocare l'apparecchio direttamente su superfici delicate quali ad es. tavoli lucidati, parquet o moquette.
- Posizionare il cavo di collegamento alla rete in modo tale da evitare qualsiasi contatto o estrazione accidentale durante l'utilizzo.
- Prima di rimuovere l'apparecchio dalla posizione fissa, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente. Non trasportarlo mai caldo.
- Staccare la spina di rete dopo l'uso e prima di ogni pulizia.

## Inserimento delle piastre

Aprire l'apparecchio, inserire la piastra scanalata leggermente in obliquo nei ganci di arresto sul lato sinistro, inserire quindi la piastra liscia nell'arresto sul lato destro.

## Preparazione dei cibi

Prima di riscaldare l'apparecchio, assicurarsi che il vassoio raccogli grasso sia inserito sotto la piastra, altrimenti il grasso e il fondo di cottura possono colare e creare danni.

## Termostati

- Ciascuna delle due griglie può essere controllata separatamente grazie al termostato. Mentre si cuoce, ad es., la carne su una metà griglia, sull'altra metà si possono preparare le verdure a temperatura più bassa.
- Impostare la temperatura desiderata sul termoregolatore.
- La spia del termoregolatore si illumina e indica che il riscaldamento della griglia è in funzione.
- La spia si spegne non appena è stata raggiunta la temperatura impostata.
- I tempi di cottura e le impostazioni di temperatura necessari dipendono dalle dimensioni, dal peso e dal tipo di alimento e dal grado di cottura.
- Preriscaldare l'apparecchio per 5-10 minuti e quindi posizionare gli alimenti sulla griglia.

**Attenzione!** Si possono verificare spruzzi di acqua o grasso.  
Per non danneggiare il rivestimento, rigirare e togliere gli alimenti dalla griglia con utilizzare una spatola di legno o in plastica.

## Impostazione della temperatura

Posizione 1 Scaldavivande

Posizione 2 Pesce/verdure

Posizione 3 Cottura lenta per pollame dopo averlo arrostito alla posizione 5

Posizione 4 Verdure

Cottura lenta per carne dopo averla arrostita alla posizione 5

Posizione 5 Cottura arrosto per pollame/frutti di mare/cacciagione/carni bianche e rosse

## Preparazione per la cottura

Prima di procedere alla cottura, ungere leggermente le piastre in modo tale da poter girare gli alimenti più agevolmente.

Preriscaldare l'apparecchio al massimo per circa 5-10 minuti, prima di posizionare gli alimenti sulla griglia.

Prima della cottura sulla griglia, gli alimenti devono essere completamente scongelati.

Non coprire mai le griglie con pellicola di alluminio perché altrimenti il calore dell'elemento riscaldante non può essere evacuato.

Non tagliare mai gli alimenti sulla griglia per non danneggiarla.

## Cura e pulizia

· Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso.

· Lasciar raffreddare un po' l'apparecchio, da tiepido si pulisce meglio.

· Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

· Togliere le piastre premendo sulle molle laterali e lavarle con un po' di detersivo. Strofinare con un po' d'olio i residui ostinati di cibo e lasciar riposare l'apparecchio per 5 minuti.

Lavare poi nuovamente le piastre. Strofinare le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare sostanze abrasive. Durante la pulizia del vassoio raccogli grasso, fare attenzione che il liquido si sia raffreddato.

## **Smaltimento corretto del prodotto:**

Rendere immediatamente inutilizzabili gli apparecchi che non si utilizzano più.

Nell'Unione Europea, il presente simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Gli apparecchi vecchi contengono preziosi materiali riciclabili che devono essere avviati al riciclaggio per non danneggiare l'ambiente o la salute umana con l'eliminazione incontrollata dei rifiuti. Si prega quindi di smaltire i vecchi apparecchi per mezzo di adeguati sistemi di raccolta o di inviare l'apparecchio da smaltire al negozio in cui è stato acquistato. Il negozio provvederà a conferire l'apparecchio al riciclo dei materiali.

## **Smaltimento dell'imballo**

Non gettare semplicemente il materiale di imballo, ma procedere alla raccolta differenziata.

## **Imballo dell'apparecchio:**

- Conferire le confezioni in carta, cartone e cartone ondulato nei cassonetti di raccolta della carta.
- Anche le parti dell'imballo in plastica e le pellicole devono essere smaltite nei cassonetti appositamente previsti.

Negli esempi di denominazione per materie plastiche sono riportati: PE per polietilene, il numero di identificazione 02 per polietilene ad alta densità PE-HD, 04 per polietilene a bassa densità PE-LD, PP per polipropilene e PS per polistirolo.

## **Assistenza clienti:**

Nel caso in cui il vostro apparecchio dovesse richiedere il servizio assistenza, rivolgetevi cortesemente al seguente indirizzo. Per i casi coperti da garanzia provvederemo al ritiro dell'apparecchio che dovrà essere confezionato in modo idoneo al trasporto.

### **I pacchi non affrancati non potranno essere accettati!**

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

**Attenzione!** Solo gli elettricisti specializzati sono autorizzati ad effettuare riparazioni agli elettrodomestici, perché le riparazioni inadeguate possono causare gravi danni.

### **Dati tecnici:**

VG110  
230V~ 50Hz 1800W  
Con riserva di modifiche tecniche.

# E

**Este aparato ha sido concebido únicamente para su uso doméstico y no está destinado al uso profesional. Por favor, lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas para posteriores consultas. En caso de entregarse este aparato a terceras personas, también deberá hacerse entrega del presente manual.**

## Indicaciones de seguridad

- El aparato deberá conectarse y hacerse funcionar únicamente de acuerdo a los datos que figuran en la placa de características.
- Sólo deberá utilizarse si tanto el cable de alimentación como el aparato en sí están en perfectas condiciones y no presentan indicios de deterioro. ¡Compruébelo antes de cada uso!
- No encender nunca el aparato estando éste cerrado.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de fuentes de calor y objetos calientes.
- Desenchufar el conector de la red después de cada uso o en caso de avería.
- Nunca tire bruscamente del cable de alimentación. Asegúrese de que éste no roce contra bordes o aristas vivas y de que no quede aplastado ni doblado.
- **Manténgase a los niños alejados del aparato.** ¡Peligro de quemaduras! Las personas adultas o menores de edad que no estén familiarizadas con el uso de este aparato no deberán utilizarlo sin ser supervisadas o instruidas por personas responsables.
- ¡El aparato no debe utilizarse en combinación con un temporizador u otro sistema de control remoto!
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- No guarde el aparato al aire libre ni en lugares húmedos.
- No sumerja el aparato en agua.
- No utilice el aparato nunca después de un mal funcionamiento, por ejemplo, si se ha caído al suelo o ha sido dañado de otra forma.
- El fabricante no asume responsabilidad alguna en caso de un uso inadecuado debido a la inobservancia de las presentes instrucciones.
- Para evitar cualquier peligro, las reparaciones, por ejemplo, el cambio de un cable de alimentación defectuoso, sólo deberán ser realizadas por nuestro servicio técnico o por un taller especializado.
- El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Dejar enfriar antes de transportarlo.
- Antes del primer uso: Lavar todas las piezas y secarlas a continuación.



Para eliminar el característico olor a nuevo, dejar que se caliente el aparato durante unos 15 minutos. Es posible que al principio el aparato desprenda un poco de humo.

**Precaución: El aparato se calienta mucho. ¡Peligro de quemaduras!**

## Lugar de funcionamiento

Importante: El aparato no debe colocarse nunca encima o al lado de una superficie caliente (por ejemplo, una placa de cocción), sino que debe hacerse servir únicamente sobre una base lisa, estable y resistente al calor. Siempre debe prestarse atención a que no haya objetos inflamables (por ejemplo, cortinas) cerca del aparato. Debe guardarse una distancia mínima de 70 cm.

## Indicaciones de seguridad para el uso del aparato

- Abrir el aparato e introducir la bandeja recoge grasas. Esto impide que el aparato vuelva a cerrarse.
- Conectar el aparato únicamente a cajas de enchufe con conductor de toma de tierra. Éstos enchufes deberán estar protegidos por un interruptor diferencial.
- Utilizar el aparato sólo en estado montado.
- Después de su uso, no dejar el aparato nunca abandonado al aire libre.
- La grasa y los alimentos a asar pueden salpicar y gotear. Por lo tanto, no apoye el aparato directamente sobre superficies sensibles como, por ejemplo, tableros de mesa de acabado pulido, suelos de parquet o moqueta.
- Colocar el cable de alimentación de manera que no pueda tocarse o tirarse de él involuntariamente durante el funcionamiento.
- Antes de retirar el aparato de su lugar de emplazamiento, debe quitarse el enchufe y dejar que el aparato se enfríe completamente. No transportarlo nunca en estado caliente.
- Después del uso y antes de cada limpieza debe desconectarse el enchufe de la red.

## Colocación de las parrillas

Abrir el aparato e introducir la parrilla acanalada, manteniéndola ligeramente inclinada, en los ganchos de bloqueo situados en el lado izquierdo. Seguidamente, introducir la parrilla lisa en el lado derecho fijándola con los mencionados dispositivos de bloqueo.

## Preparación de los alimentos

Antes de calentar el aparato, asegúrese de que la bandeja recoge grasas esté colocada correctamente debajo de la parrilla, ya que de no ser así, la grasa y el jugo podrían salirse y causar daños.

## Termostatos

- Cada una de las parrillas puede controlarse independientemente a través de los termostatos. Mientras en una parrilla se puede asar, por ejemplo, la carne, en la otra parrilla se pueden preparar a baja temperatura otros alimentos, por ejemplo, verduras.
- Seleccione la temperatura deseada con ayuda del regulador.
- El piloto de control del regulador se ilumina indicando que la calefacción de la parrilla está en marcha.
- Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, el piloto se apaga automáticamente.
- Los tiempos de cocción y las temperaturas necesarias dependen del tamaño, peso y tipo de los alimentos y del grado de dorado deseado.
- Precaliente el aparato durante 5 ó 10 minutos y coloque a continuación los alimentos a asar.

**¡Precaución!** Pueden producirse salpicaduras de agua o grasa.

A fin de no dañar el revestimiento antiadherente, utilice una espátula de madera o de plástico para dar la vuelta a los alimentos y sacarlos.

## Control de la temperatura

Nivel 1 Mantenimiento del calor.

Nivel 2 Pescados/verduras.

Nivel 3 Nivel de cocción suave para carne de ave una vez soasada al nivel 5.

Nivel 4 Verduras.

Nivel de cocción suave para carne una vez soasada al nivel 5.

Nivel 5 Nivel de soasado para ave/mariscos/carnes de caza/carnes blancas o rojas.

## Preparativos para la barbacoa

Antes de elaborar los alimentos, es conveniente untar las parrillas con un poco de aceite para que los alimentos no se peguen y se les pueda dar mejor la vuelta. Precaliente el aparato durante 5 ó 10 minutos a plena potencia antes de poner los alimentos sobre la parrilla. Los alimentos deben estar completamente descongelados antes de asarlos.

Las parrillas no deben taparse nunca con papel de aluminio, porque esto impediría la disipación del calor del calefactor.

No cortar los alimentos nunca encima de la parrilla, porque ésta se estropearía.

## Limpieza y cuidado

- Limpiar el aparato después de cada uso.
- Para ello, dejar que el aparato se enfríe un poco, ya que se limpia mejor cuando todavía está tibio.
- No sumerja el aparato nunca en agua.
- Extraer las parrillas, presionando ligeramente sobre los muelles laterales, y limpiarlas con un poco de jabón lavavajillas. Para quitar las incrustaciones rebeldes, untarlas con un poco de aceite y dejar reposar durante 5 minutos. A continuación, lavar las parrillas nuevamente. Limpiar el exterior del aparato con un trapo húmedo. No utilizar productos abrasivos. Al limpiar la bandeja recogegrasas, comprobar que su contenido se haya enfriado.

## Eliminación correcta de este producto

Los aparatos viejos o defectuosos deben dejarse inmediatamente inservibles para el uso.

Dentro de la UE, éste símbolo indica que este producto no debe tirarse a la basura doméstica normal. Los aparatos usados contienen valiosos materiales reciclables que deberán reconducirse al proceso de reciclaje, para así reducir el impacto sobre el medio ambiente y la salud humana y para evitar una eliminación de residuos incontrolada. Por eso, por favor, elimine los aparatos usados a través de los sistemas adecuados de recogida selectiva, o bien, envíelos a la empresa donde los compró. Ésta se encargará de hacer llegar los aparatos a las correspondientes instalaciones de recuperación y reciclaje de materiales.

## Eliminación del material de embalaje

No tire los materiales de embalaje simplemente a la basura, sino entréguelos al ciclo de reciclaje de residuos.

## Embalaje del aparato

- Los embalajes de papel, cartón y cartón ondulado deben entregarse a los servicios de recogida de papel usado.
- Asimismo, los envases y láminas de plástico deben depositarse en los contenedores previstos a este fin.

En los ejemplos de marcado de plásticos, las abreviaciones empleadas significan lo siguiente: PE es polietileno; 02 es PE-HD; 04 es PE-LD; PP es polipropileno; y PS es poliestireno.

## Servicio técnico postventa

En el caso de que su aparato necesitara ser revisado por el servicio técnico, rogamos diríjase a la dirección que figura a continuación. En caso de algún defecto cubierto por la garantía, nos ocuparemos de la recogida del aparato. Éste deberá estar adecuadamente embalado para su transporte.

**¡No aceptaremos paquetes enviados a portes debidos!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG  
Pointstraße 2 . 96129 Strullendorf / Alemania  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
E-mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

**¡Atención!** Los aparatos eléctricos sólo deben ser reparados por personal especializado, puesto que las reparaciones realizadas de forma inadecuada o impropia pueden causar graves daños consecuenciales.

### Detalles técnicos:

VG110

230 V~ 50 Hz 1.800 W

¡Salvo modificaciones técnicas!





Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnostech a nikoliv pro živnostenské podnikání. Prosím přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si ho. Při předání přístroje jiným osobám předejte také návod k použití.

## Bezpečnostní pokyny

- Přístroj připojit a provozovat pouze podle údajů na typovém štítku.
- Přístroj používat pouze tehdy, jestliže přívodní vedení a přístroj nevykazují žádná poškození. Před každým použitím zkontrolovat!
- Přístroj nikdy nezapínat, když je sklopen dohromady.
- Přívodní vedení vést mimo horké díly.
- Po každém použití nebo v případě poruchy vytáhnout zástrčku.
- Netahejte za síťový přívod.  
Neodírejte je na hranách a nepřiskřípujte je.
- **Do blízkosti přístroje nepouštějte děti.** Nebezpečí popálení! Pro nedostatek znalostí by neměly přístroj používat osoby a děti bez dohledu nebo bez instrukcí zodpovědnými osobami.
- Přístroj nesmí být používán se spínacími hodinami nebo jiným samostatným systémem dálkového řízení!
- Přístroj neponechte za provozu nikdy bez dozoru.
- Přístroj neskladujte pod širým nebem nebo ve vlhké místnosti.
- Přístroj nikdy nenamáčejte do vody.
- Přístroj nikdy nepoužívejte po chybné funkci, např. když upadl na zem nebo byl poškozen jiným způsobem.
- Výrobce nepřebírá zodpovědnost při chybném používání, ke kterému dochází nedodržením tohoto návodu k použití.
- Aby se zabránilo nebezpečím, musí být opravy přístroje, např. výměna poškozeného přívodního vedení, prováděny pouze naším servisem nebo odbornou firmou.
- Přístroj se zahřeje, přepravovat pouze po ochlazení.
- Před prvním použitím: všechny díly vyčistit a nechat je uschnout.



Aby se odstranil zápach „novosti“, nechat přístroj cca 15 minut zahřívát. Přístroj může na začátku lehce kouřit.

**Pozor: přístroj se zahřeje. Nebezpečí popálení!**

## Pracoviště

Důležité: Přístroj nikdy nestavět vedle nebo na horký povrch (např. sporákovou plotýnku), nýbrž provozovat pouze na rovné, stabilní a proti teplotě odolné podložce. Musí být vždy pamatováno na to, aby se v blízkosti nenacházely žádné vznětlivé předměty. Minimální vzdálenost 70 cm (např. záclon).

## Bezpečnostní pokyny při používání přístroje

- Příklad rozklopit a zasunout nádobu na zachytávání tuku.  
Poté již nelze přístroj sklopit dohromady
- Příklad připojit pouze na zásuvku s ochranným kolíkem. Tato by měla být jističena ochranným vypínačem proti chybnému proudu.
- Příklad provozovat pouze ve smontovaném stavu.
- Příklad nenechat po použití nikdy stát pod širým nebem.
- Tuk a grilované potraviny mohou stříkat a kapat. Proto přístroj nikdy nestavte přímo na citlivé povrchy, jako např. desky stolu, parkety nebo koberce.
- Příklad vedení položit tak, aby nebylo možné se ho za provozu neúmyslně dotknout nebo za něj zatáhnout.
- Příklad, než bude přístroj z místa postavení odstraněn, vytáhnout zástrčku ze zásuvky a přístroj nechat kompletně ochladit. Příklad nikdy nenesit v horkém stavu.
- Po každém použití a před čištěním vytáhnout zástrčku ze zásuvky.

## Vsazení grilovacích desek

Příklad otevřít, žebrovanou desku zasunout s lehkým sklonem do aretačních háků na levé straně. Poté zasunout hladkou stranu do aretace na pravé straně.

## Příprava pokrmů

Příklad, než začnete přístroj zahřívat, se přesvědčte o tom, že je pod grilovací deskou vsazena nádoba na zachytávání tuku, protože jinak může dojít k vytékání tuku a šťávy a tyto mohou způsobit škody.

## Termostaty

- Každá z desek může být řízena samostatně termostatem. Zatímco je na jedné polovině desky grilováno např. maso, může být na druhé polovině při nižší teplotě připravována např. zelenina.
- Na regulátoru nastavte požadovanou teplotu.
- Kontrolka na regulátoru se rozsvítí a indikuje, že vytápění grilovací desky pracuje.
- Kontrolka zhasne, jakmile je nastavená teplota dosažena.
- Potřebné grilovací doby a nastavené teploty závisí na velikosti, hmotnosti, druhu potravin a stupni opečení.
- Příklad 5–10 minut předem zahřívejte a poté na něj položte grilované potraviny.

**Pozor!** Může dojít ke stříkání vody a tuku.

Na obracení a vyjímání používejte pouze pomůcky ze dřeva nebo plastu, aby nedošlo k poškození povrchu grilu.

## Nastavení teploty

Stupeň 1 stupeň na udržování teploty pokrmů

Stupeň 2 ryby/zelenina

Stupeň 3 stupeň pro šetrnou přípravu drůbeže, poté co bylo maso na stupni 5 narychlo osmahnuto

Stupeň 4 zelenina

stupeň pro šetrnou přípravu masa, poté co toto bylo na stupni 5 opečeno

Stupeň 5 stupeň pro opékání drůbeže/mořských plodů/divočiny/světlého a tmavého masa

## Příprava ke grilování

Před grilováním byste měli desky lehce potřít olejem, tak se nechají grilované potraviny při obracení lépe nadzdvihnout. Předtím, než položíte grilované potraviny na gril, gril cca 5 – 10 min. při plném výkonu zahřívát. Grilované potraviny by měly být před grilováním kompletně rozmražené.

Grilovací desky nikdy nezakrývat alobalem, protože jinak nemůže být odváděno teplo topného tělesa.

Na grilovací desce nikdy neřezat, protože by tím mohla být poškozena.

## Čištění a ošetřování

- Po každém použití přístroj vyčistit.
- Přístroj nechat trochu ochladnout, ve vlažném stavu se nechá nejlépe čistit.
- Přístroj nikdy nenamáčejte do vody.
- Desky stlačením bočních pružin vyjmout a umýt je trochou mycího prostředku. Zatvrdlé nečistoty potřete trochou oleje a nechte přístroj 5 minut stát. Poté desky ještě jednou omyjte. Přístroj z vnější strany otřít vlhkým hadříkem. Nepoužívat žádné prostředky na drhnutí. Při čištění nádoby na zachytávání tuku dbát na to, aby byla zde obsažená kapalina chladná.

## **Správná likvidace výrobku:**

Vysloužilé přístroje ihned učinit nepoužitelnými.

V EU upozorňuje tento symbol na to, že tento výrobek nemůže být zlikvidován v domácím odpadu. Staré přístroje obsahují cenné recyklovatelné materiály, které by měly být vráceny ke zpětnému zhodnocení materiálů, aby nebyly životnímu prostředí, resp. lidskému zdraví způsobeny škody nekontrolovanou likvidací odpadů. Proto prosím likvidujte staré přístroje pomocí vhodných sběrných systémů nebo zašlete přístroj k likvidaci tam, kde jste jej zakoupili. Toto místo poté přístroj předá k recyklaci.

Likvidace balení

Obalový materiál nevyhazovat, ale dát ho do sběru.

## **Balení přístroje:**

- Papírový obal, obal z lepenky a vlnité lepenky odevzdat do sběru starého papíru
  - Díly balení z plastu a fólie by měly být také dány do určených sběrných kontejnerů
- V příkladech pro označení plastů stojí: PE pro polyetylen, označení 02 pro PE-HD, 04 pro PE-LD, PP pro polypropylen, PS pro polystyren.

## **Zákaznický servis:**

Bude-li Váš přístroj proti očekávání jednou potřebovat zákaznický servis, obraťte se prosím na následující adresu. My poté v případě záruky zajistíme jeho vyzvednutí. Přístroj musí být zabalen vhodně pro přepravu.

## **Nevyplacené balíky nemůžeme přijmout!**

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>

**Pozor! Elektrické přístroje smějí být opravovány pouze odbornými elektrikáři, protože neodbornými opravami může dojít ke značným následným škodám.**

## **Technické detaily:**

VG 110

230V~ 50Hz 1800W

Technické změny vyhrazeny!

# **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.

480-13000 01/2008

**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>