



**Edelstahl Glasgrill  
GP 3**






**Edelstahl Glasgrill  
GP 3 S**

Gebrauchsanweisung + BBQ-Rezepte	2
Instructions for use	22
Mode d'emploi	26
Gebruiksaanwijzing	30
Istruzioni per l'uso	34

## Allgemein

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

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die für das Gerät zugelassene Zuleitung benutzen.
- Das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen (Folienbeutel).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten 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.

Die Grillfläche vorsichtig behandeln. Nicht benutzen wenn ein Riss sichtbar ist.

## Sicherheitshinweise beim Gebrauch des Gerätes

- Gerät nur an Schutzleitersteckdosen anschließen. Diese sollten durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert sein. (30mA)
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen anfassen.
- 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.

## Vorbereitung zum Grillen

Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ca. 5 Min. bei voller Leistung vor. Vor dem Grillen sollten Sie die Grillplatte dünn mit Öl einstreichen, so lässt sich das Grillgut zum Wenden besser abheben. Das Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Verwenden Sie das Gerät immer mit der Ölauffangschale.

Grillplatte nie mit Alufolie bedecken, da sonst die Wärme des Heizkörpers nicht abgeführt werden kann.

Um Qualmen und Einbrennen von zu viel Fett und Lebensmittelrückständen zu vermeiden, sollte die Grillplatte immer wieder abgewischt werden.

Da die Grillfläche heiß ist, sollte man 3-4 Blatt Küchenrolle knüllen und mit einer Grillzange die Grillfläche abwischen.

## Grillen

Grillvorschläge entnehmen Sie bitte den beiliegenden Rezeptideen.

## Leistung

Mit dem Knopf verändert man die Heizstufen:

7: 275°C Grillen auf höchster Stufe

6: 230°C Grillen

5: 210°C Grillen

4: 190°C Grillen auf mittlerer Stufe (z.B. für zarte Fleischsorten)

3: 150°C Grillen auf schwacher Stufe (z.B. für Fisch und Gemüse)

2: 115°C Niedrigtemperatur

1: 70°C zum Warmhalten von Geschirr

## Zubehör für GP3 (Art. Nr. 992301)

### Edelstahl Windschutz:

Damit verhindert man, dass das Grillgut durch den Wind zu stark ausgekühlt wird und die Tischfläche durch das Bratfett zu stark verschmutzt wird.

### Edelstahl Warmhalterost:

Fertiges Grillgut kann auf dem Rost warmgehalten werden.

## Reinigung

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Grobe Schmutzrückstände auf der Ceran- Grillplatte mit dem Schaber abschaben. Den Schaber schräg ansetzen. **Achtung: Die Klinge ist scharf.**
- Die Sicherheitskappe nach Gebrauch wieder aufstecken.
- Die Grillplatte und das Kunststoffgehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Stark verschmutzte Rückstände mit Backofenreiniger besprühen und min. 1 Stunde einwirken lassen. Den gelösten Schmutz mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



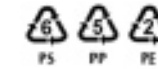
Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte 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.

## Garnelen – Spieße

Vorbereitungszeit:

15 – 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Ananas in Stücken (aus der Dose) oder frische Ananas in Stücke geschnitten
- 800 g große, geschälte Riesengarnelenschwänze
- 3 - 4 El neutrales Pflanzenöl ( Rapsöl )
- 3 El Sojasauce
- 3 El brauner Rum
- 1 El Zucker
- 1 TL frischer Ingwer fein gerieben
- 1 rote Paprikaschote (150 g ), in etwa 3 cm große Stücke geschnitten

außerdem Holz- oder Metallspieße

Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

Zubereitung:

Die Ananasstücke abgießen, abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Garnelen am Rücken entlang mit einem Messer leicht einritzen, dann den Darm der Garnele mit der Messerspitze aus dem Rücken ziehen. Öl, Sojasauce, Rum, 5 El des Ananassaftes, Zucker, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren und über die Garnelen gießen. Zugedeckt etwa 45 Minuten kalt stellen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Abwechselnd mit den Paprika – und Ananasstücken auf Holz- oder Metallspieße stecken. Den Grill vorheizen, die Spieße auf die Grillfläche legen und je nach Größe der Garnelen von beiden Seiten grillen.



Tipp:

Mehrmals beim Grillen mit der Marinade bepinseln. Spieße lassen sich auf diese Weise auch sehr gut mit Putenbrust zubereiten. Mit Reis oder gemischtem Salat servieren.

## Lachssteak mit Mango – Joghurtsauce

Vorbereitungszeit:  
10- 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachssteaks a. 120 g.
- 350 ml. mageren Joghurt
- 1 – 2 El Mango-Chutney
- 1 TL milden Curry
- ½ TL Sambal-Olek oder eine kleine Chili
- 1 TL frisch gehackten Koriander
- Saft eine ½ Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Lachssteaks mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Grill vorheizen, die Lachssteaks auf die Grillfläche legen und die Lachssteaks von beiden Seiten grillen. Während dessen den Joghurt in einer Schüssel mit Mango-Chutney und dem Curry verrühren dann mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Lachssteaks mit der Mango – Joghurtsauce servieren.



Tipp:  
Dazu empfehlen wir Basmatireis und gedämpftes saisonales Gemüse.

## Kräuter – Muscheln

Vorbereitungszeit  
1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 20 Jakobsmuscheln
- 2 Zucchini
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Weißwein
- 1 – 2 TL fein gehackte Kräuter z.B. Zitronenthymian, Dill
- 20 Zahnstocher

Zubereitung

Die Muscheln putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, dem Weißwein und den Kräutern eine Marinade herstellen und die Muscheln ca. 30 Minuten darin marinieren. Die Zucchini und den geschälten Karotten mit einem Sparschäler in „Bänder“ schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser 1 – 2 Minuten blanchieren und in Kaltem Wasser abschrecken. Die Muscheln mit den Karotten- und Zucchini-Bändern umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Muscheln auf der vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten grillen.



Tipp  
An Stelle von Karotten-Zucchini-Mantel können die Muscheln auch mit magerem Speck oder Schinken umwickelt werden.

## Gegrilltes Gemüse Mediterran

Vorbereitungszeit :  
20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 rote Paprika
- 2 Stück Zucchini (gelb und grün)
- 1 Stück Aubergine
- 1 kleine Schale Champignons
- Alter Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gemüse waschen und gut abtrocknen. Paprika halbieren, entkernen und in beliebig große Stücke schneiden, Zucchini schräg in Scheiben schneiden, Auberginen je nach Dicke erst längs halbieren oder einfach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons werden in der Regel nur mit einem Pinsel abgepinselt und nicht gewaschen, da sie sich sonst voll Wasser saugen. Das Gemüse in mediterraner Marinade ca. 1 Stunde marinieren, nach belieben auf der Grillplatte kombinieren und auf den vorgeheizten Grill ( geriffelter Seite ) von beiden Seiten hellbraun grillen. Kurz bevor die Gemüse fertig sind mit wenigen Tropfen oder mit Hilfe eines Essigzerstäubers alten Balsamico Essig beträufeln. Nach dem grillen mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack würzen.



Tipp:

An Stelle von oben genanntem Gemüse kann man auch Gemüse nach eigener Wahl verwendet werden. Besonders sind zu empfehlen gegrillter Spargel (jedoch vorher 3-4 Minuten je nach Dicke der Stangen in leicht gesalzenem Wasser blanchieren). Grüner Spargel wird nur geschält und braucht nicht blanchiert werden. Austernpilze oder Artischocken sind auch ein Genuss für mediterranes marinieren.

## Gegrillter Fenchel

Vorbereitungszeit  
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 – 3 Fenchelknollen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Fenchelknollen putzen, halbieren und vierteln, in wenig und leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren und abkühlen lassen. Mit Marinade 1, bei Zimmertemperatur 30 Minuten marinieren. Die Fenchelknollen auf dem vorgeheiztem Grill nach belieben von beiden Seiten grillen.



Tipp:

Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden, mit Sambuca oder Pernot beträufeln und roh grillen. Wir empfehlen den Fenchel zu Fisch oder Meeresfrüchten zu servieren. An Stelle von Fenchelknollen eignen sich auch sehr gut Artischockenböden.

## Tofu mit Pilzen

Vorbereitungszeit:  
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 gleich große Tofu Scheiben a 60 g.
  - 2 EL Sojasauce
  - 2 EL Austernsauce ( erhältlich im Asia – Shop )
  - einige Tropfen Sesamöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Tofu in eine Schüssel legen und in den restlichen Zutaten 20 – 30 Minuten marinieren. Den Grill vorheizen, Tofu auf die Grillfläche legen und von beiden Seiten grillen.

## Gemischte Pilze

Zutaten:

- 400 g. Champignons, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
  - 1 – 2 Frühlingszwiebeln, in grobe Ringe geschnitten
  - ½ EL Olivenöl
  - 1 – 2 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Champignonscheiben in der Sojasauce und den restlichen Zutaten marinieren und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Auf der Grillfläche des vorgeheizten Grills grillen. Zu Tofu servieren.

## Mini - Hamburger

Vorbereitungszeit  
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g. mageres Rindfleisch
  - 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten
  - 1 rote Paprika in feine Würfel geschnitten
  - 100 ml. Tomatensaft
  - 1 – 2 Eier
  - 1 – 2 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und gut verkneten. Die Masse in ca. 10 flache Hamburger formen, und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten medium grillen.



! Tipp

Wir empfehlen 1 TL frischen, klein gehackten Koriander und 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner der Masse hinzuzufügen. Hackfleisch in Paprikaringe streichen.

Wünschen Sie ihr Fleisch bei 2 cm dicke:

- Durchgebraten : je Seite 5 – 6 Minuten bei 160 / 170 °C
- Medium gebraten : je Seite 3 – 4 Minuten bei 170 / 180 °C
- Englisch gebraten : je Seite 1,5 bis 3 Minuten bei 200 / 220 °C

Grundsätzliches zum Fleisch :

Zum Grillen reifes (gut abgehangenes) Fleisch mit zarter Faser verwenden. Um eine möglichst schmackhafte Bratenkruste zu erhalten wird das Fleisch vor dem Braten gewürzt. Da Salz bekanntlich Feuchtigkeit anzieht, wird erst nach dem Grillen gesalzen.

Marinaden je nach belieben verwenden. In der Regel reichen 3-4 Stunden marinieren aus. Fleisch nie sofort aus der Kühlung verwenden sondern Fleisch temperieren lassen.

Grundregel:

Druckprobe ( mit Daumendruck aufs Fleisch )- Je fester das Fleisch, desto fortgeschrittener ist der Garprozess – Kerntemperatur kann gemessen werden. Englisch, blutig – Fleisch fühlt sich weich an – Kerntemperatur 45 – 55 °C Medium. rosa blutig – Fleisch fühlt sich auf Druck federnd an – Kerntemperatur 60– 68°C Durchgebraten fühlt sich fest an – Kerntemperatur 75 – 82 °C

## Teriyaki von der Ente

mit gebratenen Sobanudeln

Zubereitungszeit :  
Ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stk. Barberie Entenbrust ( - ersatzweise Hähnchenbrust )
- 100 g längs halbierten Maiskölbchen
- 100 g geputzte und in Rauten geschnittene Kaiserschoten
- 80 g Shiitake - Pilze
- 100 g Karotten in Streifen geschnitten
- 1 El Erdnußöl oder Pflanzenöl

Marinade für Ente

- 300 g Soba Nudeln
- Szechuan Pfeffer aus der Mühle ( ersatzweise schwarzer Pfeffer )

Sauce:

- 200 ml reduzierter Geflügelfond
- 50 ml. Marinade
- 30 g kalte Butter ( zum Binden )
- 20 g gehackte geröstete Erdnüsse

Zubereitung :

Die Brüste trocken tupfen und das Fett sauber abtrennen und in Streifen schneiden. Die Zutaten der Marinade mischen und die Entenbrüste 2-3 Std. marinieren. Anschließend mit Pfeffer würzen und mit wenig Öl einpinseln und von beiden Seiten auf dem Grill anbraten. Auf der Grillplatte mit mehrmaligem Wenden und reduzierter Temperatur ca. 7 - 8 Minuten weiter garen. Für die Sauce den reduzierten Geflügelfond mit der Marinade in einem kleinen Topf aufkochen und auf gewünschte Konzentration reduzieren. Unmittelbar vor dem Servieren mit den kalten Butterflocken binden. Vor dem Servieren mit den gehackten Erdnüssen bestreuen Die Sobanudeln ca. 5 Minuten kochen, kalt abschrecken und in heißem Fett in einer Pfanne oder Wok kurz anbraten und mit wenig Salz würzen. Das Gemüse nach der Garzeit nach und nach auf der Grillplatte garen. Die Entenbrüste einige Minuten ruhen lassen, das Fett in feine Streifen schneiden und knusprig grillen und auf die in Scheiben geschnittenen Entenbrust verteilen.

## Oriental style Steak

Vorbereitungszeit:  
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 x 190g Hüftsteak oder Rumpsteak

Marinade:

- 2 EL trockenen Rotwein
- 4 EL Sojasauce
- Saft 1 Limette
- 1 - 2 Knoblauchzehen feingehackt
- ½ TL Sambal-Olek, oder eine kleine Chili, feingehackt
- 1 TL fein geriebenen Ingwer
- frisch gemahlene Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade mischen. Fleisch in Marinade wenden und für mindestens 30 Minuten darin marinieren. Den Grill vorheizen, Steaks auf die Grillfläche legen. Je nach Belieben fertig grillen.



Tipp:

Außer Hüftsteaks kann auch Filet oder Lammrückenfilet verwendet werden. Als Gemüsebeilage empfehlen wir gegrillten Pak-Choi und Reis mit gehackten Frühlingszwiebeln.



## Balsamico – Schweinefilet mit Orangen

Vorbereitungszeit:  
15-20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g. magere Schweinefilets
- 2 Orangen
- 1 rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 Tomate in feine Würfel geschnitten
- 2 – 3 Stiele Basilikum

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fett und die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abschneiden, in gleichmäßige Medaillons schneiden und in eine Schüssel legen. Mit dem Saft einer Orange begießen. Den Balsamico sowie den fein geschnittenen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und ca. 1 Stunde marinieren. Den Grill vorheizen, die Medaillons auf die Grillfläche legen und ca. 5 Minuten grillen. Die zweite Orange filetieren und in einer Pfanne mit roter Paprika und ein wenig gehacktem Basilikum anschwanken, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, und beim Anrichten über das Filet geben.



**Tip:**  
An Stelle von Filet kann auch magerer Schweinerücken verwendet werden. Dazu empfehlen wir Ofen- oder Süßkartoffeln mit Joghurt-Dip zu servieren.

Joghurt-Dip:

250 g. mageren Joghurt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und nach Belieben gehackte Kräuter hinzugeben.

## Tandoori – Hähnchen

Vorbereitungszeit  
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 4 – 5 Hähnchenbrüste
- 2 EL Tandoori – Paste
- 4 EL Joghurt
- 1 – 2 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

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 vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.



**Tip**  
Mit gegrilltem Gemüse oder frischen Salat servieren

## Lamm – Kebabs

Vorbereitungszeit  
30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- Ca. 1 kg Lammrückenfilet oder Lammkeule
- 1 – 2 EL Olivenöl
- 1 TL Garamasala Pulver oder Currypulver
- 1 – 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- Bambus- oder Holzspieße

Zubereitung

Das Lammfleisch in gleich große Würfel schneiden und auf die Spieße stecken.  
Auf der vorgeheizten Grillplatte grillen.



**Tip**  
Wir empfehlen das Lammfleisch mit Joghurt-Sauce zu servieren.

Joghurt-Sauce:

- 250 g Joghurt,
- Saft von 1/2 Zitrone,
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt,
- 1 TL frische fein gehackte Minze
- Salz und Pfeffer aus der Mühle.

## Hähnchenbrust mit Kokoskruste

Vorbereitungszeit  
1,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste a 150 – 180 g.
- 2 – 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 MSP Sambal – Olek
- 1 TL Honig
- 150 g Kokosflocken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Honig, Öl, Zitronensaft und Sambal – Olek eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrüste ca. 1 Stunde darin marinieren. Anschliessend die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und von beiden Seiten in Kokosflocken wenden. Auf der leicht geölter und vorgeheizter Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.



**Tip**  
An Stelle von Hähnchenbrust kann auch weißes Fischfilet wie Kabeljau oder Rotbarsch verwendet werden. Ein leichtes Gericht für den Sommer serviert mit einem knackigen saisonalen Salat, und gegrillter Süß-Kartoffel.

## Gegrillte Ananas

Vorbereitungszeit:  
10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 frische Ananas
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Ananas mit einem scharfen Messer von oben und unten kurz unter der Schale abschneiden, damit sie auch beim weiteren Schälen gut steht. Dann weiter mit einem scharfen Messer die Schale von oben nach unten gleichmäßig abschälen, einmal wenden und von der anderen Seite nochmals das gleiche bis die Ananas geschält ist. Falls nötig mit einem kleinen Messer braune Flecken herausschneiden. Die Ananas längs halbieren und dann vierteln. Den Strunk längs herausschneiden. Die Ananas in Längsstreifen mit mindestens 2 cm Dicke schneiden. Den Grill vorheizen, die Ananas auf die Grillfläche legen und nach Belieben grillen. Nach dem Grillen die Ananas mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:



Ananas kann anstelle von Zimt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt werden. Mit Zimt eignet sie sich zu Vanille Eis und mit Pfeffer zu gegrillter Hähnchenbrust. Eine weitere Variante wäre es sie mit Speck zu umwickeln und ; oder sogar vorher noch mit einem Tomatenketchup mit Hilfe eines Pinsels dünn einzustreichen und dann in Speck zu rollen.

## French – Toast

Vorbereitungszeit  
30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 8 Scheiben Vollkorntoast
- 2 – 3 verquirlte Eier
- 100 ml. Sahne
- 100g. geriebenen Käse (Parmesan oder Gruyere)
- 1 TL fein gehackte Kräuter nach Belieben
- 1 EL Pflanzenöl oder flüssige Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier und die Sahne gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den geriebenen Käse und die Kräuter untermischen. Toastbrot diagonal halbieren und von beiden Seiten in die Eimasse tauchen. Auf der vorgeheizten und leicht eingefetten Grillplatte von beiden Seiten hellbraun grillen.





Tipp  
Der French – Toast kann auch süß mit Zimt und Zucker serviert werden. Hierfür verwendet man eine Ei – Sahnemischung und nach dem grillen mit Zucker und Zimt würzen. Dazu empfehlen wir gegrillte Apfelscheiben.

## Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Only the appropriate connector must be used.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!**  
Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.  
The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.

## Working place:

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

Handle the grill area with care. Do not use when any crack is visible.

## Safety requirements during usage:

- Only use the appliance at a safety plug socket. This should be connected to a earth leakage circuit breaker
- The appliance must be supplied through a residual current device(RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA.
- Never immerse the appliance into water.
- Never leave the appliance outdoors after usage.
- Fat and other grill food can spatter and drop. Therefore do not place the appliance not directly on sensitive surfaces, e.g. Polished table tops, parquet or carpet.
- Be sure that the cable is placed that way that it cannot be pulled or touched during usage.
- Always unplug the appliance and cool it down before the device is carried away. Never carry it when it is hot.
- Unplug the appliance after each usage or before cleaning.

## Grill preparations:

Oil the grill slightly before the usage. This makes it more easy to turn the food. Then heat up the device for ca 5 min; the thermostat on maximum level. The food should be not frozen during grilling. Please use the appliance only with the drip tray.

Never cover the appliance with aluminium foil, because the heat cannot get away from the heating element.

To avoid smoking and burning in of excessive fat or food residues, the grill plate should be wiped off repeatedly.

As the grill plate can be very hot, use ca 3-4pcs of scrunched paper towels and wipe off the grill area with a grill tong.

## Power

By pressing the button the heating power can be changed.

7: 275°C Grilling on highest power

6: 230°C Grilling

5: 210°C Grilling

4: 190°C Grilling on middle power (e.g. fir tender meat)

3: 150°C Grilling on low power (e.g. fish or vegetable)

2: 115°C low temperature

1: 70°C keeping warm for dishes

## Accessories for GP3 (Art. Nr. 992301)

### Stainless steel Windshield:

This helps to avoid a strong cooling down of the food on the grill. It also helps to reduce grill fat drops on the table surface.

### Stainless steel warming tray:

Grilled food can be placed on the grill to be kept warm.

## Cleaning and maintenance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- The device should cool down a little. It can be cleaned easier when it is not that hot.
- Never immerse the device in water!
- Strong dirt residues on the Ceran grilling Plate can be removed with the scraper. Hold the scraper at an angle.
- Attention: The scraper is very sharp.
- Put the protection cover on the scraper after usage.
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it.
- Burned in residues can be sprayed with an oven cleaner and should stay on the top for at least 1h. The solved residues can then be wiped away with a damp cloth.

## 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  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

## Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Évitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Évitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds.

## Place de travail

Important :

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

Traiter la surface de cuisson avec des précautions. Ne pas l'utiliser si une fissure est visible.

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

- Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant à contacts de protection.
- Elles devraient être protégées par un disjoncteur de courant de fuite.
- Ne jamais laisser traîner l'appareil dehors après utilisation.
- Des projections et des gouttes peuvent être provoquées par les graisses et les grillades. Ne placer donc pas l'appareil directement sur des surfaces délicates telles que les plans de travail polis, les parquets et les moquettes.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'un contact ou un tirage involontaire soit exclu pendant le fonctionnement.
- Avant d'éloigner l'appareil de son lieu de fonctionnement, retirer la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil complètement refroidir. Ne jamais porter l'appareil quand il est chaud.

## Préparation pour faire griller

Avant de faire griller, il est conseillé de badigeonner la grille avec une couche mince d'huile ; ainsi la pièce à griller est plus facile à soulever pour la retourner. Avant de mettre la pièce à griller sur la grille, faites préchauffer l'appareil durant environ 5 minutes sur la position de puissance maxi. La pièce à griller devrait être complètement décongelée avant de la faire griller. Utilisez toujours l'appareil en mettant en place le bac réflecteur fourni avec l'appareil.

Ne jamais recouvrir la grille avec du papier alu, sinon la chaleur des résistances ne peut pas être transportée.

Pour éviter que de la fumée épaisse ne se répande et que trop de graisse et des résidus de denrées alimentaires ne brûlent, il est conseillé d'essuyer la plaque de cuisson de temps en temps.

Étant donné que la surface de cuisson est très chaude, il est conseillé de froisser 3 ou 4 feuilles d'essuie-tout et d'essuyer la surface de cuisson avec une pince à grillades.

## Puissance :

7: 275°C griller au degré le plus élevé

6: 230°C griller

5 : 210° griller

4 : 190° C griller au degré moyen (par ex. viandes tendres)

3 : 150°C griller au degré faible (par ex. poisson et légumes)

2 : 115°C, basse température

1 : 70°C pour tenir chauds plats et récipients

## Accessoire pour GP3 (Art. Nr. 992301)

### Paravent en inox:

Pour empêcher que les pièces à griller soient trop fortement refroidies par le vent et que le plan de travail soit trop fortement sali par la graisse.

### Grille de maintien au chaud en inox:

Il est possible de maintenir les grillades préparées au chaud sur la grille.

## Nettoyage

- Retirez la fiche.
- Laissez refroidir l'appareil et retirez la plaque.
- Gratter les résidus grossiers de salissures sur la plaque de cuisson en vitrocéramique avec le racloir. Placer le racloir en biais.
- Attention : la lame est tranchante.
- Remettre le capuchon de sécurité en place après usage.
- Nettoyez la plaque avec une brosse à vaisselle et avec du liquide vaisselle. (En cas d'encrassement fort, trempez-la en eau savonneuse avant si nécessaire)
- Pulvériser du nettoyant à four sur les résidus fortement encrassés et laisser agir 1 heure au minimum. Essuyez la crasse détachée avec un chiffon humide.



Ne plongez jamais le boîtier du régulateur avec son amenée en eau.

## Conseil en cas de panne

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

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

## Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

## Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

### Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19


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

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Only the appropriate connector must be used.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden! Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing en de glazen deur worden heet:

## Werkplek:

Belangrijk:  
Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat. Het grilloppervlak voorzichtig behandelen. Niet gebruiken wanneer een scheur zichtbaar is.

## Veiligheidsvoorzieningen tijdens gebruik:

- Sluit het toestel enkel aan op een conform stopcontact met aarding.
- The appliance must be supplied through a residual current device(RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA;
- Gebruik het toestel enkel wanneer het volledig in elkaar gezet is.
- Laat het apparaat nooit buiten staan na gebruik.
- Vet en ander voedsel dat op de grill bereid wordt, kunnen spatten en druppelen. Plaats bijgevolg het toestel nooit op gevoelige oppervlakken, bv. Verniste tafels, parket of tapijt.
- Zorg ervoor dat de kabel zo geplaatst is, dat men er niet ken aan trekken of aankomen terwijl het apparaat in gebruik is.
- Trek altijd de stekker uit en laat het toestel afkoelen vooraleer men het wegdraagt. Draag het apparaat nooit terwijl het nog heet is.
- Trek de stekker uit na elk gebruik of vooraleer men het schoonmaakt.

## Vorbereidingen bij het grillen

Smeer de grill in met een beetje olie voor gebruik. Dit maakt het gemakkelijker om het eten om te draaien. Laat het toestel dan ca. 5 min. opwarmen; zet de thermostat op het maximale niveau. Het voedsel moet ontdoerd zijn vooraleer men het op de grill legt. Zorg ervoor de grill enkel te gebruiken met de druppelbak.

Bedek het toestel nooit met aluminiumfolie, de hitte kan in dat geval niet weg van het verwarmingselement.

Om het walmen en inbranden van teveel vet en levensmiddelresten te vermijden, dient de grillplaat altijd opnieuw afgeveegd te worden.

Omdat het grilloppervlak heet is, dient men 3-4 bladen keukenrol te verfrommelen en met een grilltang het grilloppervlak schoon te veegen.



## Vermogen

- 7: 275°C grillen op hoogste niveau
- 6: 230°C grillen op hoogste niveau
- 5: 210°C grillen op hoogste niveau
- 4: 190°C grillen op gemiddeld niveau (bijvoorbeeld voor malse soorten vlees)
- 3: 150°C grillen op zwak niveau (bijvoorbeeld voor vis en groenten)
- 2: 115°C lage temperatuur
- 1: 70°C om servies warm te houden

## Toebehoren voor GP3

### Roestvrij stalen windscherm (Art. Nr. 992301):

Daarmee verhindert men dat het te grillen voedsel door de wind te sterk afgekoeld wordt en dat het tafeloppervlak door het braadvet te zeer vervuild wordt.

### Roestvrij stalen warmhoudrooster (Art. Nr. 992302):

Kant-en-klaar gegrild voedsel kan op de rooster warm gehouden worden.

## Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lauw(warme) toestand kan het apparaat het best worden schoongemaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Ruwe vuilresten op de Ceran-grillplaat met de schraper afkrabben. De schraper er schuin tegen zetten.
- Opgelet: het snijvlak is scherp.
- De veiligheidskap na gebruik weer aanbrengen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. vervolgens nog een keer schoon met een vochtige doek.
- Sterk vervuilde resten met bakovenreiniger besproeien en minstens 1 uur lang laten inwerken. Het losgekomen vuil met een vochtig doekje afvegen.

## Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

### Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



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

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.



### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso domestico. Non è perciò adatto ad utilizzi di tipo industriale o commerciale. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle per il futuro e per l'eventuale utilizzo di altre persone.

## Norme di sicurezza

- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio stesso.
- Controllare sempre prima dell'utilizzo che il cavo alimentatore o l'apparecchio non siano danneggiati. In tal caso non utilizzare.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di ustioni.
-  L'apparecchio non è adatto all'utilizzo, senza supervisione di un adulto o di una persona responsabile della loro sicurezza, da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o che non abbiano la necessaria esperienza e conoscenza riguardo il suo funzionamento.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Take care, that children are not playing with packaging material (e.g. Plastic Bags)
- Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo o in caso di malfunzionamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle fonti di calore.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando in funzione.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
- Il produttore non è responsabile di danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio non conforme alle indicazioni.
- L'apparecchio in uso diventa estremamente caldo. Non muoverlo prima che si sia raffreddato.
- Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- L'apparecchio non è predisposto per essere utilizzato con timer o telecomandi esterni.
-  Attenzione! Rischio di incendio. Non posizionare l'apparecchio su superfici sensibili (es: mobili laccati) e tenere ad una distanza minima di 70 cm da materiali infiammabili (es: tende).

## Postazione di lavoro

Importante:

Mai posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde. Utilizzarlo esclusivamente su superfici stabili e resistenti al calore. E' importante che nessun oggetto infiammabile si trovi vicino all'apparecchio.

Trattare con cura la superficie del grill. Non utilizzarla se si riscontra un'incrinatura.

## Norme di sicurezza durante l'utilizzo

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con una presa sicura che sia dotata di messa a terra.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando completamente montato.
- Non utilizzare il piatto grill separatamente dall'apparecchio e non immergerlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio all'esterno dopo l'uso.
- Cibi e grasso possono schizzare e sgocciolare, perciò non appoggiare mai l'apparecchio direttamente su superfici sensibili quali ripiani lucidati, parquet o tappeti.
- Assicurarsi che il cavo alimentatore sia posizionato in modo da non essere tirato o toccato durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio disconnetterlo dalla corrente ed attendere che si raffreddi. Mai trasportarlo quando ancora caldo.
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo e prima di lavare l'apparecchio.
- Posizionare sempre il vassoio per l'olio sotto il piatto grill.
- Attenzione! Quando il coperchio di vetro è in posizione verticale per chiuderlo sarà necessario tirarlo delicatamente verso l'alto e poi ripiegarlo.

Si No

## Preparazione del grill

Per evitare che il cibo si attacchi è consigliabile oliare leggermente il grill prima dell'uso. Accendere il grill e regolare il termostato al livello massimo. Lasciare scaldare il grill per circa 5 minuti.

Non mettere sul grill cibo ancora congelato. Utilizzare l'apparecchio sempre con l'apposito vassoio per lo sgocciolamento.

Mai coprire l'apparecchio con fogli di alluminio.

Mai tagliare il cibo direttamente sulla superficie del grill perché potrebbe danneggiarsi.

Per evitare che il grasso in eccesso e i residui di cibo brucino e restino attaccati, la piastra del grill deve essere pulita ripetutamente.

Dato che la piastra del grill è molto calda, si consiglia di ripiegare 3-4 fogli di carta da cucina e di pulire la piastra utilizzando una pinza per barbecue.

Quando si griglia sarebbe opportuno pulire continuamente con un canovaccio bagnato la piastra del grill per evitare di bruciare troppi residui.

## Potenza

7: 275°C grill a livello massimo

6: 230°C grill

5: 210°C grill

4: 190°C grill a livello medio (per es. per carni tenere)

3: 150°C grill a livello basso (per es. per pesce e verdure)

2: 115°C temperatura bassa

1: 70°C per tenere al caldo le stoviglie

## Accessori per GP3 (Art. Nr. 992301)

### Protezione antivento in acciaio inox:

Serve per evitare che la pietanza da cuocere alla griglia si raffreddi troppo a causa del vento e che i piatti si sporchino troppo a causa del burro o dell'olio usati per arrostire.

### Griglia scaldavivande in acciaio inox:

Le pietanze già grigliate possono essere lasciate a riscaldare sulla griglia.

## Pulizia e manutenzione

- L'apparecchio deve essere lavato dopo ogni utilizzo.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio. E' più facile da pulire quando non è troppo caldo.
- Mai immergere l'apparecchio in acqua.
- Raschiare via i grossi rimasugli di cibo sulla piastra da barbecue in ceramica con il raschietto. Posizionare il raschietto diagonalmente.
- Attenzione: la lama è affilata.
- Dopo l'uso insilare nuovamente la copertura di sicurezza.
- Per pulire l'apparecchio utilizzare un panno umido con poco sapone neutro. Trattare lo sporco resistente con olio per circa 5 minuti e poi riprovare a pulire con il panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Prestare attenzione che il liquido si sia completamente raffreddato prima di pulire il vassoio sottostante il grill.
- In caso di sporco residuo ostinato spruzzare un detergente da forno e lasciare agire almeno 1 ora. Rimuovere lo sporco disciolto con un panno umido.

## Smaltimento

Smaltimento della confezione:

Buttare il materiale di imballaggio e della confezione negli appositi bidoni per il riciclaggio di carta e plastica.

## Corretto smaltimento del prodotto

Questo logo indica che in EU il prodotto non può essere smaltito con i comuni rifiuti di casa. Per prevenire danni all'ambiente ed alla salute causati da un irresponsabile smaltimento dei rifiuti, sarà opportuno smaltire l'apparecchio negli appositi centri per promuovere il riciclaggio delle risorse materiali. Per restituire od eliminare l'apparecchio usato rivolgersi ai servizi di raccolta specializzati od al rivenditore che potranno smaltire il prodotto appropriatamente e senza rischi per l'ambiente.

## Servizio clienti:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – Via Verdi,8 – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

# Garantie-Bedingungen

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 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 garantispflichtig 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, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18