



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Steba Contact Griller FG 120](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Bistecchiere e piastre elettriche](#)

 **trovaprezzi.it**

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Steba Contact Griller FG 120](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Tostiere e Bistecchiere](#)



Steba 
GERMANY



230V~, 50/60 Hz, 1800 Watt

Kontaktgrill FG 120

Gebrauchsanweisung	3
Rezeptvorschläge	11
Instructions for use	13
Mode d'emploi	19
Gebruiksaanwijzing	25



Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch 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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

- 
Heiße Oberfläche!
 Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät muss am Griff geöffnet werden
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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.
- 
Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die da-

- raus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die 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.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca 15 min. aufheizen lassen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Reinigung



Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen. Gerät nicht in Wasser tauchen.

- Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.
- Platten und Fettauffangschale aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.**
- Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellcharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.
- Alle Teile sorgfältig abtrocknen

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 entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunter fällt.

Einsetzen der Platten

Am einfachsten lassen sich die Platten in der Stellung  wechseln.

1. Untere Platte:

Die glatte Grillplatte unten leicht schräg in die hinteren Arretiernasen einschieben, dann die Platte absenken und durch Drücken der linken seitlichen Taste einrasten.

2. Obere Platte:

Die Platte oben leicht schräg in die Arretierhaken einschieben und durch Drücken der vorderen Taste einrasten.

Immer darauf achten, daß die Fettauffangschale im Unterteil eingeschoben ist.

3. Zum Transport oder zur senkrechten Aufbewahrung

Drücken Sie den Handgriff nach unten und schieben den seitlichen Schieber auf < LOCK

Vor dem ersten Gebrauch:

Die beiden Klappfüße an der Unterseite der Geräte herausklappen damit das Bratfett in die herausnehmbare Fettauffangschale fließen kann.

Fetten Sie die Grillfläche vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut und bei maximaler Reglerstellung aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

Wichtiger Hinweis

Kaltgepresste Öle wie z. B. Olivenöl sollten nicht als Bratfett verwendet werden, da diese bei hohen Temperaturen schlechte Brateigenschaften haben.

Durch die hohen Temperaturen (bis zu 250°C) führt es dazu, dass sich Rückstände von Öl, Fleischsäften, Gewürzen, etc auf der heißen Grillfläche bilden und die Antihaft-Wirkung abnimmt. Auch lassen sich diese Rückstände nur schwer oder gar nicht von der Grillfläche entfernen.

Bitte verwenden Sie daher nur hoch **erhitzbare** Öle!

Mit dem Kontaktgrill kann man mit unterschiedlichen Temperaturen:

- 6-fach höhenverstellbar Kontaktgrillen
- Pizzabacken ohne Kontakt zur Oberplatte
- Überbacken bis 5 cm Höhe
- Raclette (Pfännchen als Zubehör)
- BBQ

Inbetriebnahme

- Darauf achten, dass die Platten richtig befestigt sind,
- Die Fettauffangschale einsetzen
- Die Netzanschlussleitungen in den Netzstecker stecken, das Display blinkt für einige Sekunden blau
- Nach einigen Sekunden die EIN/AUS Taste betätigen, im Display leuchtet 00.
- Nun kann man die Platten mit unterschiedlichen Temperaturen von 60 °C bis 230 °C erhitzen.
- Mit dem Knopf wählt man nacheinander die entsprechende Platte:
- Untere Platte, rechter Knebel 
- Obere Platte, linker Knebel 
- Das Gerät immer im geschlossenen Zustand aufheizen.
- Den Reglerknopf drücken, im Display leuchtet 230 °C
- Durch Drücken reduziert man die Temperatureinstellung von 230 °C in 10 °C Schritten bis 60 °C.
- Während der Aufheizzeit blinkt im Display die gewählte Temperatur. Es leuchtet ein rotes Symbol, wenn die Temperatur erreicht ist leuchtet die Temperatur konstant und ein grünes Symbol leuchtet.
- Leuchten im Display die beiden grünen LED's ist das Gerät betriebsbereit
- Leuchten die roten LED's wird die entsprechende Platte aufgeheizt

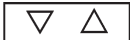
Timer (Zeiteinstellung)

Die gewählte Zeit ist abhängig von

- Eigenen Geschmack (medium, rare, welldone)
- Qualität des Fleisches
- Temperatur des Fleisches (z.B. direkt aus dem Kühlschrank)
- Schnittstärke
- Dichte, mit Fetteinlagerung

Wichtig!

Geflügel und Hackfleischprodukte müssen immer solange gegrillt werden bis kein Saft mehr austritt.

- Während der Aufheizzeit kann man den Timer von 1 Minute bis 99 Minuten einstellen
- Die Timertaste  betätigen und mit   Minutenweise oder im Eilgang die Zeit bis 99 Minuten einstellen
- Nach Ablauf der Zeit gibt es einen Signalton, das Gerät stellt sich auf Standby
- Will man die Zeit verlängern drückt man den Knebel und stellt die entsprechende Zeit ein.

Kontaktgrillen

- Die seitliche Höhenverstellung muss auf OPEN stehen
- Das Gerät muss die eingestellte Temperatur haben, grüne LED leuchten
- Zum Grillen das Gerät öffnen und die Lebensmittel auf die untere Grillplatte legen und schließen
- Durch die pendelnde obere Platte passt sich diese an die Dicke der Lebensmittel an.

Höhenverstellung

- Die Höhenverstellung verwendet man zum Überbacken, oder um das Gewicht der oberen Platte auf druckempfindliche Lebensmittel zu verringern.
- Um dickere Lebensmittel zuzubereiten stellt man den Abstand zwischen den Grillplatten ein.
- Zum Einstellen der Höhenverstellung die obere Platte am Handgriff anheben und die Höhenverstellung von LOW nach HIGH schieben.

Um die Plattenbeschichtung nicht zu beschädigen dürfen keine metallischen Gegenstände genommen werden.

BBQ

- Das Gerät im geschlossenen Zustand auf maximale Temperatur heizen, bis die LED im Display grün leuchten.
- Das Oberteil am Griff anheben und dabei mit der rechten Hand die Höhenverstellung auf BBQ-Mode schieben. Das Oberteil vorsichtig auf der Tischfläche ablegen.

Hinweis: da beim Grillen die Lebensmittel spritzen, empfiehlt es sich unter das Gerät einen Spritzschutz zu legen.

Nach dem Grillen den Netzstecker ziehen.

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

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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



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 schwierig sein.

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

TYPE	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
Kontakt-Grill	Rote Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose <u>nicht</u> !	kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen. Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
	Grüne Kontroll- Lampe leuchtet während des Betriebs <u>nicht</u> bzw. <u>erlischt</u> !	Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht	Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet, wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen
	Fett läuft auf die Arbeitsfläche	- Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt - Fettauffangschale nicht eingesetzt - Fettauffangbehälter bereits voll	Schale ggf. leeren, einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen
	Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab	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	- zu niedrige Temperatureinstellung am Temperaturregler - gewählte Grillzeit zu kurz - Fleisch ist Wasserhaltig	Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen
	Antihafteffekt der Grillplatte schlecht / Kratzer in der Beschichtung	Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt	KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Rezeptvorschläge

Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!



Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen.
Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und
ca. 5 Min. toasten.

Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Mozzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen.
Schinken, Tomate, Mozzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und
würzen.
Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- kleingehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienisches Steak

- Dünne Rumpsteakscheiben
- Öl
- getrocknete italienische Kräuter
- grober Pfeffer



Steak einölen, beidseitig würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Lamm- oder Schweine-Medaillon
- Öl
- zerdrückte Knoblauchzehe
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und zu flachen Hamburgern formen. Ca. 5-7 Min. grillen – ohne das Gerät zu öffnen.

Generally

This appliance is for private and indoor 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

- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.



Hot surface!

There is danger of burning when touching the surface during operation.

- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are su-

pervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- Leave a space of about 10cm around the device.
-  Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
-  **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.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- While using the appliance, some steam may leave. Keep hands and face away!

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!
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it. Resisting dirt should be covered with some oil, wait for ca 5 min and try to remove it again with a humid cloth. Do not use abrasive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.
- Do not use aggressive cleaners to avoid damages to the non-stick surface.

Inserting the plates

The plates are easiest to change in the  position.

1. Bottom plate:

Slide the flat bottom grill plate into retention catches at a slight angle, then lower plate and engage by pushing the button on the left-hand side .

2. Top plate:

Slide top plate into retention hooks at a slight angle and engage by pressing the button on the front side.

Always ensure that the fat collection tray is inserted into the bottom part.

3. Raise the slider to < LOCK for transport or vertical storage.

Before initial use:

Grease the grilling surface lightly before using for the first time. Then heat up the grill for ten minutes at the maximum setting with the grill closed and empty. Then wipe the plates with a damp cloth.

Important note

Cold-pressed oils, such as olive oil should not be used as dripping as these oils have a poor quality at high temperatures.

Due to the high grill temperatures (up to 250°C), residues of oil, juices, herbs, etc. build up on the hot grill surface and the non-stick effect decreases. It is hard or impossible to remove these residues from the grilling plate.

Therefore, only use **heat-resistant** oils!

With different temperatures, the contact grill can prepare:

- Contact grilling with 6 different heights
- Pizza backing without contact to the upper plate
- Cook au gratin up to 5 cm height
- Raclette (Pan as accessories)
- BBQ

Getting started

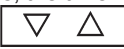
- Make sure that the plates are correctly attached.
- Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
- Put the power cord in a grounded wall outlet, the display will light up in blue.
- After some seconds press the ON/OFF button, in the display shows 00
- Now you can heat up the plates with temperatures from 60°C to 230°C.
- With the buttons you can choose the corresponding plate:
 - Lower plate, right knob 
 - Upper plate, left knob 
- Only heat up the device when closed.
- Push the control knob, the display shows 230°C.
- By pushing you reduce the temperature from 230°C in steps of 10°C to 60°C.
- During the heating time the chosen temperature flashes in the display. A red symbol lights if the chosen temperature is reached, the temperature will light constantly and a green symbol lights up.
- If both green LED's light up, the device is ready to use.
- If the red LED's light up, the corresponding plate is being heat up.

Timer

The chosen time is dependent of:

- Own Taste (medium, rare, well-done)
- Quality of the meat
- Temperature of the meat (e. g. out of the fridge)
- Cutting thickness
- Degree of fat into the meat

Important! Poultry and minced meat must be grilled as long as no juice leaves the meat anymore.

- During the heating time, the timer can be adjusted from 1 minute up to 99 minutes.
- Push the timer button  and choose with   the time by minute or rapidly up to 99 minutes.
- After the countdown finished a beep can be heard and the device is put in standby.
- To extend the time, push the knob and set the time.

Contact grill

- Ensure the adjustable height control clip, located on the right side, is in the “OPEN” position.
- Ensure the chosen temperature is reached and the green LED shines.
- To grill, open the device and put the food on the lower plate, close afterwards.
- The pendular upper plate adjusts to the thickness of the food.

Height adjustment

- The height adjustment is used for cook au gratin or to reduce the weight of the upper plate for pressure-sensitive food.
- To prepare thicker food you can choose the height between the grill plates.
- To adjust the height, take the upper side of the device at the handle and shift the knob from “LOW” to “HIGH”.
- In order not to damage the non-stick coating, no metallic objects may be used.

BBQ

- Heat up the device to maximal temperature until the LED in the display shines green.
- Lift the top of the device at the handle and push the height adjustment to “BBQ-Mode”. Lay down the upper part carefully at the table.

Note: while making BBQ the food splash. It is useful to put a splash guard under the grill.

Unplug the device after grilling.

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 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

-  **Surface chaude!**
Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirez la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arrachez pas la prise et ne l'endommagez pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.

-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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!
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entrez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Posez l'appareil de sorte qu'il ait au moins 10 cm de place libre tout autour.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.

- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou avec un système de commande à distance séparé !
- **Avant la première utilisation:** toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention! L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- Il faut que l'appareil est placé contre le mur.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.

Nettoyage et entretien

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

Mise en place des plaques:

Les plaques se laissent échanger le plus facilement dans la position .

1. Plaque inférieure:

faire glisser la plaque lisse de cuisson en bas légèrement en biais dans le taquet d'arrêt arrière, puis abaisser la plaque et l'enclencher en appuyant sur la touche latérale gauche.

2. Plaque supérieure:

faire glisser la plaque en haut légèrement en biais dans le crochet d'arrêt et l'enclencher en appuyant sur la touche latérale droite.

Toujours bien veiller à ce que le bac-collecteur de graisse soit introduit dans la partie inférieure.

3. Pour le transport ou un rangement vertical,

il faut placer le curseur sur < LOCK.

Avant le premier usage

Graisser légèrement la surface de cuisson une fois avant le premier usage. Puis faire chauffer l'appareil dix minutes en fermant les surfaces de cuisson sans pièce à griller et en réglant le thermostat sur la position maximale. Essuyer ensuite les plaques avec un chiffon humide.

Avec des températures différentes, le gril de contact peut préparer :

- Grillage de contact avec 6 hauteurs différentes
- Pizza cuite sans contact avec la plaque supérieure
- Cuire au gratin jusqu'à 5 cm de hauteur
- Raclette (Pan comme accessoires)
- BBQ

Mise en service

- Commencer
- Assurez-vous que les plaques sont correctement fixées.
- Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement inséré dans le gril.
- Placez le cordon d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre, l'écran s'allume en bleu.
- Après quelques secondes, appuyez sur le bouton ON / OFF, l'afficheur indique 00.
- Maintenant vous pouvez chauffer les plaques avec des températures de 60 ° C à 230 ° C.
- Avec les boutons vous pouvez choisir la plaque correspondante :
 - Plaque inférieure, bouton droit 
 - Plaque supérieure, bouton gauche 

- Ne faites chauffer l'appareil que lorsqu'il est fermé.
- Appuyez sur le bouton de commande, l'affichage indique 230 ° C.
- Par appuyant vous réduisez la température de 230 ° C en niveaux de 10 ° C à 60 ° C.
- Pendant la durée de chauffage, la température choisie clignote sur l'affichage. Un symbole rouge s'allume si la température choisie est atteinte, la température s'allume en permanence et un symbole vert s'allume.
- Si les deux LED vertes s'allument, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Si les LED rouges s'allument, la plaque correspondante chauffe.

Minuterie

Le temps choisi est dépendant de :

- Goût propre (medium, rare, well-done)
- Qualité de la viande
- Température de la viande (par exemple, hors du réfrigérateur)
- Épaisseur de coupe
- Degré de graisse dans la viande

Important ! La volaille et la viande hachée doivent être grillées tant qu'aucun jus ne quitte la viande.

- Pendant le temps de chauffage, la minuterie peut être réglée de 1 minute à 99 minutes.
- Appuyez sur le bouton de la minuterie  et choisissez avec ▽ △ le temps par minute ou rapidement jusqu'à 99 minutes.
- Une fois le compte à rebours terminé, un bip sonore retentit et l'appareil est mis en stand-by.
- Pour prolonger l'heure, appuyez sur le bouton et réglez l'heure.

Grillades pas contact

- Assurez-vous que le clip de réglage de la hauteur réglable, situé sur le côté droit, est en position «OPEN».
- Assurez-vous que la température choisie est atteinte et que la LED verte est allumée.
- Pour griller, ouvrez l'appareil et placez les aliments sur la plaque inférieure, fermez-les ensuite.
- La plaque supérieure pendulaire s'adapte à l'épaisseur de la nourriture.

Réglage de la hauteur

- Le réglage de la hauteur est utilisé pour gratiner ou pour réduire le poids de la plaque supérieure sur les aliments sensibles à la pression.
- Pour préparer des aliments plus épais, vous pouvez choisir la hauteur entre les plaques de cuisson.
- Pour ajuster la hauteur, prenez le côté supérieur de l'appareil sur la poignée et déplacez le bouton de „LOW“ à „HIGH“.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, aucun objet métallique ne peut être utilisé.

BBQ

- Chauffez l'appareil à la température maximale jusqu'à ce que la LED sur l'écran brille en vert.
- Soulevez le côté supérieur de l'appareil par la poignée et poussez le réglage de la hauteur sur „Mode BBQ“. Déposez soigneusement la partie supérieure à la table.

Remarque : lorsque la nourriture éclabousse pendant la cuisson, il est recommandé de placer une protection antiéclaboussures sous l'appareil.

Après la cuisson, débranchez l'appareil.

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-lea opoù 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 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.

Veiligheidsinstructies

-  Heet oppervlak!
Verbrandingsgevaar bij aanraken van het oppervlak-
wanneer in werking.
- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of

kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- 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!
- Snoer op een veilige afstand tot hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Zet niets neer op het apparaat en dek de ventilatiesleuven niet af.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld wanneer het neergevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij een verkeerd of onoordeelkundig gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld de vervanging van een beschadigd snoer, uitsluitend door een geautoriseerde klantenservice doorgevoerd worden.
- Apparaat wordt heet, uitsluitend transporteren nadat het afgekoeld is.
- Het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden gebruiken.

- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen – behalve het verwarmingselement – grondig reinigen en drogen. Om de voor een nieuw apparaat typische geur te elimineren, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen.
-  **Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wanneer het apparaat gebruikt wordt kan er stoom komen. Houdt uw gezicht en handen uit de buurt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat.

Schoonmaak en onderhoud

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

Aanbrengen van de platen:

Het is het eenvoudigst om de platen in de stand  te brengen.

1. Onderste plaat:

de grillplaat onderaan lichtjes schuin tot in de achterste vergrendelneuzen schuiven, dan de plaat neerlaten en door het indrukken van de linkse zijdelingse toets vastklikken.

2. Bovenste plaat:

de plaat bovenaan lichtjes schuin tot in de vergrendelhaken schuiven en door het indrukken van de toets vastklikken.

Let er altijd op dat de vetopvangschaal in het onderste gedeelte ingeschoven is.

3. Voor het transport of een verticale bewaring zet men het schuifje op < LOCK.

Vóór het eerste gebruik

Smeer het grilloppervlak vóór het eerste gebruik één keer lichtjes met vet in. Dan het apparaat tien minuten bij gesloten grilloppervlakken zonder te grillen voedsel en bij een maximale regelaarstand opwarmen. Daarna de platen met een vochtig doekje schoonvegen.

De contactgrill kan met verschillende temperaturen bereiden:

- Contactgrillen met 6 verschillende hoogtes
- Pizza zonder contact met de bovenste plaat
- Gratineren tot een hoogte van 5 cm
- Raclette (pan als accessoire)
- Barbecue

Het gebruik

- Zorg dat de platen correct zijn bevestigd.
- Zorg ervoor dat de lekbak correct in de grill is geplaatst.
- Plaats de stekker in het stopcontact, het display licht blauw op.
- Druk na enkele seconden op de ON/OFF knop, op het display verschijnt 00.
- Nu kunnen de platen worden opgewarmd van 60°C tot 230°C.

- Met de knoppen kan je de gewenste plaat kiezen:

- Onderste plaat, rechter knop 

- Bovenste plaat, linker knop 

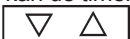
- Verwarm het apparaat alleen als hij gesloten is.
- Druk op de bedieningsknop, het display toont 230°C.
- Door te drukken verlaag je de temperatuur van 230°C in stappen van 10°C tot 60°C.
- Tijdens de opwarming knippert de ingestelde temperatuur op het display. Een rood symbool licht op wanneer de temperatuur is bereikt, de temperatuur op het display blijft daarna constant branden en er licht een groen symbool op.
- Wanneer beide groene LED's oplichten is het apparaat klaar voor gebruik.
- Wanneer de rode LED's oplichten, wordt de betreffende plaat opgewarmd.

Timer

De gekozen tijd is afhankelijk van:

- Je eigen voorkeur (medium, rare, well-done)
- Kwaliteit van het vlees
- Temperatuur van het vlees (bijvoorbeeld uit de koelkast)
- Snijdikte
- Vetgehalte in het vlees

Belangrijk! Kip/kalkoen en gehakt moet worden gegrild totdat er geen sap meer uit het vlees komt.

- Tijdens de opwarmtijd kan de timer van 1 tot 99 minuten worden aangepast.
- Druk op de timerknop  en kies met   de tijd per minuut of snel tot 99 minuten.
- Wanneer de timer is afgelopen klinkt er een pieptoon en wordt het apparaat in de standby stand gezet.
- Om de tijd te verlengen druk je op de knop en stel je de tijd in.

Contactgrill

- Zorg ervoor dat de verstelbare hoogteregelklem aan de rechterzijde in de "OPEN"-stand staat
- Controleer of de ingestelde temperatuur bereikt is en het groene LED lampje brandt.
- Om te grillen, open het apparaat en plaats het voedsel op de onderste plaat en sluit hem daarna.
- De pendelende bovenste plaat zal zich aanpassen aan de dikte van het voedsel.

Hoogte aanpassing

- De hoogte aanpassing wordt gebruikt om te gratineren of het gewicht van de bovenplaat te verlagen voor drukgevoelig voedsel.
- Om dikker voedsel te bereiden kan je de hoogte tussen de grillplaten kiezen.
- OM de hoogte aan te passen neem je de bovenste plaat bij de hendel en schakel je de knop van 'LOW' naar 'HIGH'.

Om de antiaanbaklaag niet te beschadigen, mogen er geen metalen voorwerpen worden gebruikt.

BBQ

- Warm het apparaat op tot de maximale temperatuur totdat de LED in het display groen oplicht.
- Til de bovenkant van het apparaat op bij de hendel en duw de hoogteaanpassing naar 'BBQ-modus'. Leg het bovenste gedeelte voorzichtig op de tafel neer.

Opmerking: wanneer je gebruik maakt van de BBQ-modus kunnen er spetters vrijkomen. Het is handig om een tafelbedekker onder de grill te plaatsen.

Koppel het apparaat los na gebruik.

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 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.

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 Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

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. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

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