



# *Low-Fat-Grill*

## *FQ 65*

Gebrauchsanweisung

---

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

**Dieser Grill ist geeignet  
zum ernährungsbewussten  
und fettarmen Grillen von:**

- **Fleisch**
- **Fisch**
- **Gemüse**

**Durch die besondere Grillplattenform  
fließt beim Grillen überschüssiges Fett  
in den integrierten Auffangbehälter.**

**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.**

## **Sicherheitshinweise**

### **Gefahr durch elektrische Spannung**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für die Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät wird heiß – nicht von kleinen Kindern betreiben lassen.
- Stecker nach jedem Gebrauch ziehen, beim Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten und nicht über scharfe Kanten ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- **Achtung:** Gerät und Zuleitung nicht in Wasser tauchen!  
Die Zuleitung vor dem Gebrauch komplett abwickeln!

## **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.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

Fetten Sie die Grillflächen 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. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da die Antihaf-Beschichtung sonst beschädigt wird.

## Zubereitung von Speisen

- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Das rote Licht leuchtet und zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist. Wenn Sie am Thermostatkopf drehen, leuchten die grüne und die rote Kontrolllampe.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das grüne Licht erlischt. Sie haben dann die eingestellte Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn die Speisen fertig sind, diese mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
- Wenn das grüne Licht erloschen ist, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut bestücken.

Die jeweilige Grillzeit und die Temperatureinstellung ist abhängig von:

- Art und Stärke des Grillgutes
- dem gewünschten Bräunungsgrad
- und dem eigenen Geschmack

**Achtung:** Es kann Dampf vom Toast- und Grillgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

## Temperatureinstellung

Stufe 1	90°C	Warmhaltstufe
Stufe 2	115°C	Fisch/Gemüse
Stufe 3	135°C	Schongarstufe für Geflügel, nachdem dieses auf Stufe 5 angebraten wurde
Stufe 4	155°C	Gemüse Schongarstufe für Fleisch, nachdem dieses auf Stufe 6 angebraten wurde
Stufe 5	175°C	Anbratstufe für Geflügel/Meeresfrüchte/Wild
Stufe 6	200°C	Anbratstufe für helles und dunkles Fleisch

## Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät etwas abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten stehen und wischen es danach nochmals mit einem feuchten Tuch aus. Keine Scheuermittel verwenden. Beim Reinigen des Fettauffangbehälters darauf achten, dass die Flüssigkeit darin abgekühlt ist.

## LCD-Timer

- Durch Drücken der Taste im Griff können Sie die Grillzeit minutenweise einstellen. Die Uhr zählt blinkend zurück. Ist die Zeit unterhalb einer Minute, wird die Restzeit sekundenweise angezeigt. Ein Signalton zeigt an, wann die Zeit abgelaufen ist.
- Sollten Sie einmal die Zeit falsch eingestellt haben, halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt. Beginnen Sie dann mit der Zeiteinstellung von Vorne.  
**Achtung:**  
Die Uhr stellt das Gerät nicht ab.

## Auswechseln der Batterie (Knopfzelle)

Öffnen Sie an der Unterseite des Griffes den Verschluss in Drehrichtung und wechseln Sie die Batterie aus. Bitte entsorgen Sie die Batterie fachmännisch.

## Verpackungsentsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Kundenservice

Für unsere Produkte gelten höchste Qualitätsansprüche. Sollte für Sie dennoch eine Frage bei der Benutzung dieses Gerätes entstehen, dann schreiben Sie uns.

## Reparaturhinweis

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, so senden Sie dieses bitte direkt **per Postpaket** an

**STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**  
**Pointstr. 2**  
**96129 Strullendorf / Germany**

und **nicht an Ihren Fachhändler**, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, damit Bearbeitungszeiten verkürzt und Transportkosten gespart werden.

### 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 schwerwiegend sein.

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

TYPE	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
<b>Low-Fat-Grill FG-65</b>	Rote Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht!  Grüne Kontroll- Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose nicht!  Grüne Kontroll- Lampe leuchtet während des Betriebs nicht bzw. schwach!  LCD- Timer arbeitet nicht  Fett läuft auf die Arbeitsfläche  Nur wenig überschüssiges Fett bzw. Flüssigkeit läuft aus dem Grillgut ab  Bräunungsgrad des Grillgutes zu gering / nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> <li>kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang</li> <li>Gerät heizt ( noch ) nicht</li> <li>Gerät hat die eingestellte Temperatur bereits erreicht</li> <li>Batterie leer</li> <li>Fettauffangschale nicht korrekt eingesetzt</li> <li>Fettauffangschale nicht eingesetzt</li> <li>Fettauffangbehälter bereits voll</li> <li>Glückwunsch ! Das verwendete Fleisch bzw. Grill – und Toastgut ist bereits sehr mager und fettarm, sodass nur wenig oder nichts ablaufen kann</li> <li>Temperaturregler</li> <li>gewählte Grillzeit zu kurz</li> <li>Beschichtung bei Reinigung oder Entnahme des Grillgutes durch kratzende Gegenstände beschädigt</li> </ul>	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen . Andere Geräte an gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen. Temperaturregler auf höhere Einstellung drehen  Kein Fehler, da das Gerät arbeitet und taktet, grüne Lampe leuchtet , wenn das Gerät erneut anfängt zu heizen  Batterie gemäß Angaben in der Bedienungsanleitung wechseln Schale ggf. leeren , einsetzen und auf korrekten Sitz überprüfen  Kein Fehler ! Sie können nun sicher sein, sich bewusster und fettärmer zu ernähren  Temperaturregler höher Richtung Max. drehen und Grillgut länger im Gerät grillen. Evtl. Grillgut vorsichtig wenden, ohne die Grillplatte zu beschädigen  KEIN REKLAMATIONSGRUND !

Sollten Sie darüber hinaus gehende Fragen haben, steht Ihnen unser Kundendienst unter: **Tel. +49 (0) 9543-449-31 ( Herr Schöner )** für technische Fragen

**Montag – Donnerstag** von **8.00 Uhr bis 15.30 Uhr** und  
**Freitags** von **8.00 Uhr bis 12.30 Uhr** zur Verfügung !

# Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

*Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:*

*Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als 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 und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.*

*Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.*