



Germany

Grillautomaten

classic compact Modell G 75/74

classic plus Modell G 75/73

Gebrauchsanweisung

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 095 43 / 449-0 Fax: 095 43 / 449-19

eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

**Vor Inbetriebnahme
bitte unbedingt die
Wichtigen Hinweise
am Ende der
Gebrauchsanweisung
beachten**

Gerätebeschreibung

Die Grillautomaten Type G 75/74 und G75/73 sind wie folgt ausgestattet:

- ⇒ Gerät mit Glastür und abnehmbarem Gerätedeckel.
- ⇒ Je ein Drehschalter für Betriebsart (Programm) und Zeitschaltuhr.
- ⇒ Heizkörper für Oberhitze/Grill.
- ⇒ Innenraum mit 3 Einschubleisten, integriertem Grillspießantrieb.
Seitenwände und Rückwand des Gerätes katalytisch beschichtet.

Zubehör: Fettpfanne, Grillpfanne, Rost, Pfanne/Rost-Griff, Grillspieß mit 2 Fleischgabeln, Grillspießträger.

Über die Verwendung

Das Gerät ist zum Grillen, Wärmen, Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Fertiggerichten bestens geeignet.

Auf dem angetriebenen Grillspieß lassen sich Hähnchen, Enten, Roll- und Spießbraten wunderbar knusprig grillen.

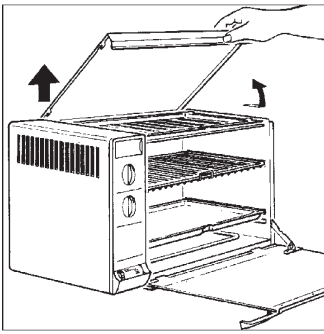
Auch zum geselligen „Barbecue“ ist das Gerät ideal: auf offenem Rost kann jeder selbst nach Herzenslust grillen, z.B. Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Tomaten, Zwiebeln, Obst usw.

Die Zeitschaltuhr schaltet das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

Vor Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile gründlich reinigen:

- ⇒ Zum Öffnen der Glastür unter den Griff links oben greifen und die Tür aufziehen. Nach einer Raststufe läßt sie sich ganz herunterklappen.
- ⇒ Fettpfanne, Rost und das übrige Zubehör entnehmen.



- ⇒ Den Gerätedeckel etwas nach vorn ziehen, nach oben aufklappen und die Grillpfanne entnehmen. In halb geöffneten Stellung kann der Gerätedeckel nach oben abgenommen werden.

Alle Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.


Anschließend den Rost und die Fettpfanne wieder in das Gerät einschieben. Die etwas längere Grillpfanne von oben auf die Haltewinkel über den oberen Heizstäben einlegen. Den Gerätedeckel zuklappen, vor dem Aufliegen etwas nach vorn ziehen und dann zurückschieben.

Achtung! Die Grillpfanne muß bei jedem Heizvorgang unter dem Gerätedeckel als Wärmeschutz eingesetzt sein.

Gerät aufstellen

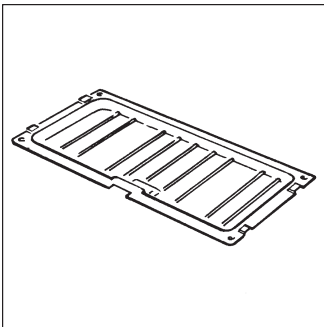
Den Grillautomaten frei aufstellen. Links und rechts seitlich müssen jeweils 10 cm frei sein, über der Oberkante des Gerätes mindestens 20 cm.

Um den Neugeruch der Materialien zu beseitigen, den Grill erst einmal leer aufheizen lassen:

- ⇒ Gerät ans Netz anschließen
- ⇒ Glastür schließen
- ⇒ Unteren Drehknopf (Betriebsartschalter) nach links auf  einstellen,
- ⇒ und den oberen Drehknopf (Zeitschaltuhr) auf 10 Minuten einstellen. Die Kontrolllampe leuchtet auf, der Heizvorgang beginnt.

Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung beim ersten Aufheizen ist normal, sie verschwindet nach kurzer Zeit.

Vorsicht! Gehäuse und Glastür werden heiß. Verbrennungsgefahr!

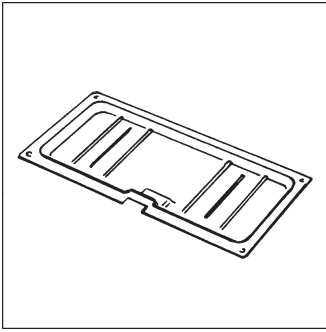


Verwendung des Zubehörs

Grillpfanne

Die Grillpfanne muß bei jedem Heizvorgang unter dem Gerätedeckel als Wärmeschutz eingesetzt sein.

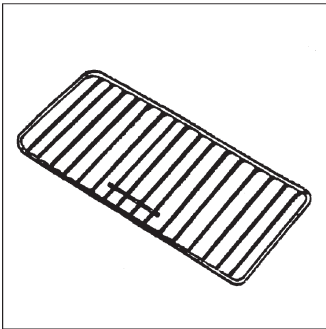
Nur beim offenen „Barbecue“ wird die Grillpfanne direkt unter dem Grill-Heizkörper als Auffangschale eingeschoben.



Fettpfanne

Beim Grillen und Braten auf dem Rost oder am Spieß muß die Fettpfanne grundsätzlich unten eingeschoben sein.

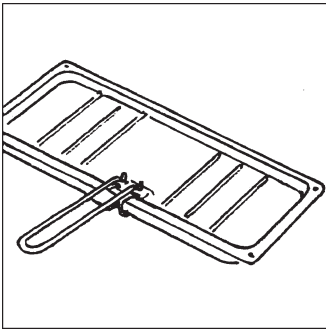
Sie kann aber auch direkt als Bratpfanne oder Backblech verwendet werden.



Rost

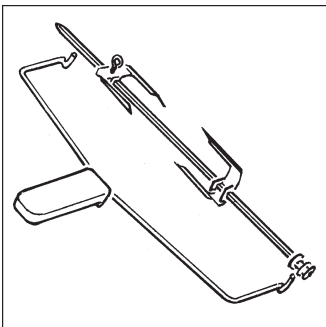
Beim Grillen innen im Grillraum dient der Rost als Grillgutaufgabe.

Beim offenen „Barbecue“ wird der Rost über dem oberen Grill-Heizkörper eingesetzt, dabei muß er hinten auf den beiden Zapfen in der Rückwand aufliegen.



Pfannengriff

Zum Einschieben und Herausnehmen der Grill- und Fettpfanne und des Rostes stets den Pfannengriff verwenden.

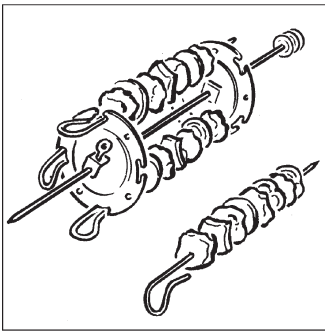


Grillspieß

Auf dem angetriebenen Grillspieß können z.B. Hähnchen (bis 2 Stück), Enten, Spieß- und Rollbraten sehr gut gegrillt werden.

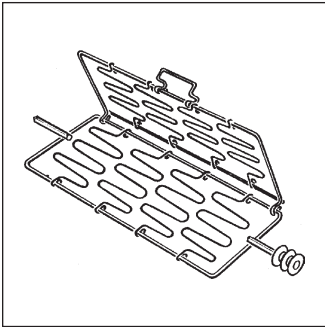
Das aufgespießte Grillgut mit den beiden Fleischgabeln fixieren.

Mit dem Spießträger läßt sich der gefüllte Spieß gefahrlos in den heißen Backofen einsetzen.



Schaschlik-Garnitur: (Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)

Mit diesem Zubehör lassen sich 4 Schaschlikspieße auf dem rotierenden Grillspieß gleichmäßig grillen. Die beiden Trägerscheiben auf den Grillspieß schieben und im richtigen Abstand mit den Klemmschrauben feststellen. Die bestückten Schaschlikspieß mit der Spitze in die Bohrung der einen Scheibe stecken. Dann das andere Ende in die Ausstanzung der zweiten Scheibe einlegen und den Bügel so drehen, daß das federnde Ende ebenfalls in die Ausstanzung einschnappt.



Grillguthalter (Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)

Mit dem abgebildeten Sonderzubehör läßt sich fast jedes Grillgut, von Forellen bis zum Rollbraten, rotierend wie am Drehspieß grillen. Dabei muß das Grillgut nicht aufgespießt werden. Der aufgeklappte Halter ist einfach zu belegen, zugeklappt halten die federnden Drahtbügel das Grillgut in jeder Lage fest. Die Fettpfanne wird in diesem Fall auf den unteren Heizkörper aufgelegt. Der Grillguthalter wird wieder Grillspieß in den Back- und Grillautomat eingesetzt.

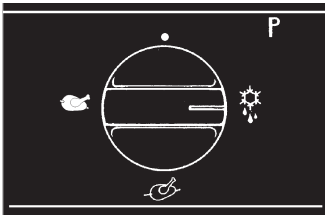
Inbetriebnahme





Grillen, Braten

Aus der Einstelltabelle auf der letzten Seite der Gebrauchsanweisung die Einstellwerte für das entsprechende Gargut ermitteln.

Betriebsart wählen

Mit dem unteren Drehschalter die Betriebsart (Schaltung der Heizkörper) einstellen:

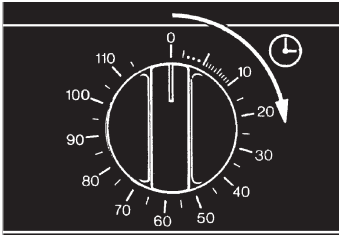


	= Wahlschalter „aus“	
	= Auftauen	450 Watt bei G 75/73 350 Watt bei G 75/74
	= Grillen Teil-Leistung ¹⁾	840 Watt bei G 75/73 600 Watt bei G 75/74
	= Grillen Voll-Leistung	1800 Watt bei G 75/73 1400 Watt bei G 75/74

¹⁾Die Stufe „Grillen Teil-Leistung“ wird verwendet z. B. bei Rollbraten, welche am Anfang mit Voll-Leistung gegrillt werden und, um ein Verbrennen der Außenflächen zu vermeiden, mit Teil-Leistung weitergegrillt werden können.

Achtung!

Da die Heizkörper unterschiedliche Leistung haben, ist auch volle Funktion gegeben, wenn eine Heizung nicht rot glüht, aber heiß wird.



Temperaturen im Gerät

Die nach dem Aufheizen erreichten Temperaturen im Grillraum entsprechen folgenden Werten in Ihrem Grill- bzw. Kochbuch:

Schalterstellung: „Auftauen“ 70°C.

Schalterstellung: „Grillen Teil-Leistung“ ca. 135°C.

Schalterstellung: „Grillen Voll-Leistung“ ca. 250°C.

Betriebszeit einstellen und einschalten

Oberen Drehknopf im Uhrzeigersinn über die vorgesehene Betriebszeithinausdrehen und dann auf die gewünschte Zeit zurückstellen.

Mit dem Einstellen der Zeitschaltuhr ist das Gerät eingeschaltet, die Kontrolllampe leuchtet auf, der Grillspießantrieb läuft automatisch mit.


Die eingestellte Betriebszeit kann durch Rechts- oder Linksdrehen des Einstellknopfes jederzeit verändert werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr automatisch aus und zwar in 2 Stufen: beim letzten längeren Minutenstrich wird die Heizung ausgeschaltet, der Grillspieß läuft noch etwa 5 Minuten nach, bis der Einstellknopf auf „0“ steht, dann wird auch der Grillspießantrieb und die Kontrolllampe ausgeschaltet.

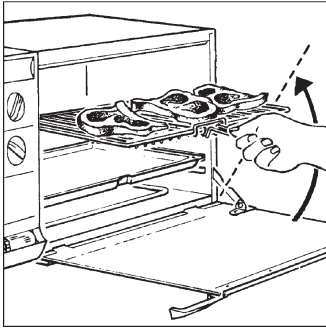
Wenn der Garvorgang beendet ist, den Netzstecker ziehen.

Anwendungsweise

Grillen auf dem Rost

- ⇒ Beim Grillen immer die Fettpfanne unten in das Gerät einschieben.
- ⇒ Das Grillgut soll gut abgetrocknet sein.
- ⇒ Jedes Einstechen oder Einschneiden möglichst vermeiden, dies bedeutet Saftverlust und Austrocknen.
- ⇒ Betriebsartschalter auf  einstellen.
- ⇒ Der Grill soll grundsätzlich ca. 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schließen sich beim Einlegen des Grillguts schnell die Poren, daß der Saft erhalten bleibt.

- ⇒ Grillgut auf dem Rost in das Gerät einschieben, dabei muß der Grill nicht abgeschaltet werden. Aber Vorsicht, er ist heiß.
- ⇒ Glastür nur bis zur Raststellung schließen, daß sie noch einen Spalt offen bleibt.



Beim Einschieben bitte beachten:


Das Grillgut darf die Heizstäbe nicht berühren, um ein eventuelles Entflammen auszuschließen.

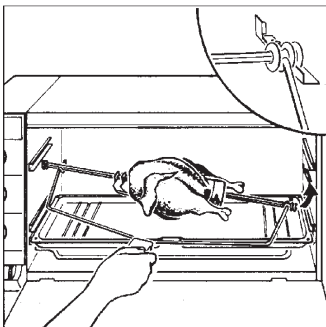
Je kälter und dicker das Grillgut ist, desto weiter soll es von den Heizstäben entfernt sein.

Sehr fettes Grillgut nicht zu dicht unter die Heizstäbe stellen.

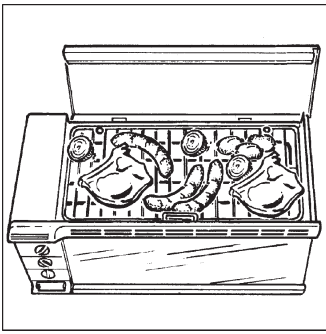
Grillen am Spieß

Dafür eignen sich am besten Geflügel und Fleischstücke wie Lende, Kalbsbrust usw.


- ⇒ Fettpfanne unten in das Gerät (auf den Geräteboden) einsetzen.
- ⇒ Betriebsartschalter auf  einstellen.
- ⇒ Grill ca. 10 Minuten vorheizen.
- ⇒ Eine Fleischgabel auf den Grillspieß schieben, dann den Spieß der Länge nach durch das Grillgut stecken und die zweite Fleischgabel aufschieben. Die Fleischgabeln so weit wie möglich zusammenschieben, bis das Fleisch fest gehalten wird, dann mit den Klemmschrauben feststellen.
- ⇒ Bei Geflügel sollen die Spitzen der einen Gabel in die Schenkel, die der anderen in Brust und Hals eindringen.
- ⇒ Flügel und Schenkel eventuell mit einem Faden zusammenbinden.
- ⇒ Grillspieß mit dem Spießträger aufnehmen, dabei den rechten Tragbügel in die innere Rillenführung am Spieß einsetzen.
Den Spieß mit der Spitze in die Antriebsöffnung in der linken Grillraumwand einführen und rechts mit der äußeren Rille in die abgewinkelte Führung einlegen. Spießträger wieder herausnehmen.




- ⇒ Glastür nur bis zur Raststellung schließen, daß sie noch einen Spalt offen bleibt.
- ⇒ Mageres Fleisch und Hähnchen während des Grillens ab und zu mit Öl bepinseln.



Barbecue, Grillen auf offenem Rost

- ⇒ Gerätedeckel aufklappen, er dient als Wärme- und Spritzschutz.
- ⇒ Grillpfanne direkt unter dem Grill-Heizkörper auf die abgekanteten Seitenbleche einlegen.
- ⇒ Etwa 1/2 Liter Wasser in die Grillpfanne füllen. Das Wasser verhindert, daß sich abtropfendes Fett entzündet. Außerdem bewirkt es, daß sich am Grillgut keine verbrannte Kohlekruste bildet. Bei längerem Grillen das verbrauchte Wasser nachfüllen, jedoch nicht über die Heizstäbe gießen.
- ⇒ Grillrost hinten in die Bundbolzen an der Rückwand einhängen und vorn auf die Querstange auflegen.
- ⇒ Glastür geschlossen halten.
- ⇒ Betriebsartschalter auf  einstellen und mit der Zeitschaltuhr einschalten.
- ⇒ Die angegebenen Grillzeiten beziehen sich auf den geschlossenen Grillraum, beim offenen Grillen sind sie etwas länger.

Auftauen

- ⇒ Rost in die mittlere Einschubschiene einsetzen und das Tiefgefrorene darauflegen.
- ⇒ Unten die Fettschale einschieben.
- ⇒ Glastür nur bis zur Raststellung schließen, daß sie noch einen Spalt offen bleibt.
- ⇒ Betriebsartschalter auf Auftauen  stellen und mit der Zeitschaltuhr einschalten.
- ⇒ Die Auftauzeit ist abhängig von der Stärke und der Temperatur des Gefrierguts. Dazu müssen Erfahrungswerte gesammelt werden.

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Gerät nach dem Betrieb abkühlen lassen. Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Die Zubehöerteile können in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Keinescharfen Putz- oder Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwenden.

Gehäuse und Glastür mit einem feuchten Tuch, notfalls mit geringem Spülmittelzusatz abwischen und nachtrocknen. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!

Bitte unbedingt nach jedem Gebrauch auch die obere Pfanne

(unter dem Deckel) reinigen, **insbesondere die Unterseite**, welche stark mit Fett verschmutzt werden kann.

Die beschichteten Innenwändenicht mit Metallteilen berühren. Die Heizstäbe mit einem feuchten Tuch sauberwischen.

Katalytische Reinigungshilfe bei Fettverschmutzung

Die Rückwand und die Seitenwände innen im Backraum sind mit einer Spezial-Beschichtung versehen. Sie reinigen sich bei Fettverschmutzung selbst, wenn sie über 200°C erhitzt werden.

Stärkere Verschmutzungen und Grillreste an den Wänden mit einem feuchten Schwamm säubern und anschließend trockenreiben. Nach dem Reinigen zum vollständigen Trocknen das Gerät kurz einschalten.

Bei häufigem Gebrauch das leere Gerät nach dem Grillen etwa 15 Minuten bei höchster Grillleistung einschalten. Dadurch wird die Selbstreinigungsfähigkeit aktiviert.

Eventuell auf den Boden gefallene Rückstände mit einem Tuch oder Pinsel entfernen.

Diese spezielle Beschichtung hat keinen Einfluß auf die Qualität und den Geschmack der zubereiteten Speisen. Auch bei intensivem Gebrauch gewährleistet die katalytische Beschichtung eine Haltbarkeit von mehreren Jahren.

Verunreinigungen im Fett können auf den beschichteten Teilen sichtbare Flecken hinterlassen. Dies hat jedoch keinerlei Auswirkung auf den selbstreinigenden Effekt des Gerätes.

Die katalytisch beschichteten Seitenwände sind leicht auswechselbar. Sie können nachbestellt werden, falls einmal eine neue Beschichtung notwendig sein sollte.

Entsorgung



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann die Abholung veranlassen.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 095 43 / 449-0 Fax: 095 43 / 449-19

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

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

Sicherheits- hinweise

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
 - Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
 - Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**
Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
 - Reiß 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.
 - Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und 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.
 - Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!



**Vorsicht! Gerät wird heiß.
Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z. B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z. B. Gardinen) einhalten.

- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.

Wenn Ihr Gerät nicht funktionieren sollte ...

Bitte überprüfen Sie:









































1. Ist das Gerät mit der Steckdose verbunden?
2. Ist am Betriebsarten-Schalter (unterer Drehschalter) eine Funktion eingestellt?
(nicht ● = Wahlschalter „aus“)
3. Ist die Zeitschaltuhr (oberer Drehschalter) eingeschaltet? (Dabei die Zeitschaltuhr voll aufziehen (115 Min) und dann auf die gewünschte Zeit plus 10 Min Vorheizzeit zurückstellen).





Einstelltabelle

Wahlschalterstellung

Einschubhöhe ¹⁾

Garzeit in Min.²⁾

Auftauen			10-120
Bratwürste			5+5
Ente			120
Filetsteak			6+5
Fischfilet			9+8
Forelle			8+8
Frikadellen			8+7
Hähnchen			60
Kalbsleber			6+4
Kalbsschnitzel			4+3
Lammrücken			7/cm
Mixed Grill			10
Pfeffersteak			5+4
Putenrollbraten			60
Rollbraten			90
Roastbeef im ganzen			8/cm
Schaschlik			20
Schweinekotelett			6+6
Schweinelende			8+8
Toast Hawaii			5

1) Diese Spalte zeigt, ob das Grillgut auf dem Rost (), auf der Pfanne (), dem Grillspieß () oder der Schaschlikgarnitur () zubereitet werden soll.

Die Einschubhöhen:

„o“ (oben) = obere Einschubschiene
 „m“ (Mitte) = mittlere Einschubschiene
 „u“ (unten) = untere Einschubschiene

2) Bei Zeitangabe z.B. „8 + 7“ wird nach 8 Minuten gewendet und die 2. Seite noch 7 Minuten gegrillt.

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. Gebrauchsschaden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbelege einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantiespruch 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 kostenfrei 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

Pointstrae 2 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 095 43 / 449-0 Fax: 095 43 / 449-19

eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>