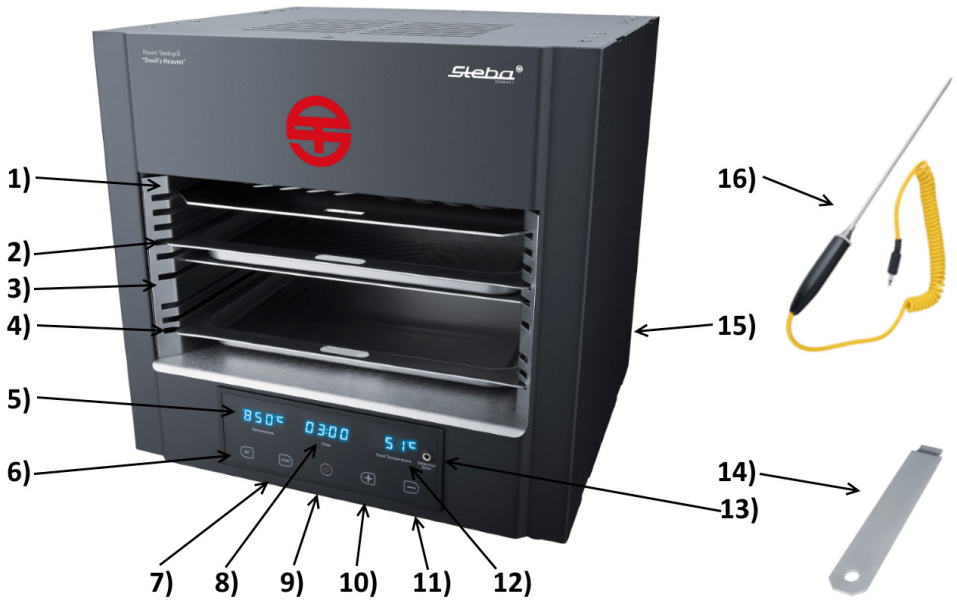




220-240 V~; 50/60 Hz; 2.600 W

Power-Steakgrill PS E2600 XL

| | |
|----------------------|----|
| Gebrauchsanweisung | 2 |
| Instructions for use | 13 |
| Mode d'emploi | 24 |
| Brugsanvisning | 34 |
| Ohjeet | 44 |
| Instruktionsbok | 54 |



- | | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1) Grillrost | 10) + Taste |
| 2) Auffangschale | 11) – Taste |
| 3) Edelstahlrahmen, herausnehmbar | 12) Kerntemperaturanzeige |
| 4) Nachgarschale, muss immer eingeschoben sein | 13) Anschluss für Kerntemperaturmesssonde |
| 5) Temperaturanzeige | 14) Ausheber |
| 6) Set-Taste | 15) Netzschalter, Feinsicherung (10 A, 250 V) |
| 7) Start-Taste | 16) Kerntemperaturmesssonde |
| 8) Timeranzeige | |
| 9) ON/OFF Taste | |


Power Steakgrill




Die extreme Oberhitze von mehr als 800°C, gemessen im Heizkörper, ergibt in minutenschnelle eine Bräunung. Eingelagerte Fettschichten schmelzen und ergeben ein wohlschmeckendes Röstaroma. Die Fleischoberfläche wird verschlossen, sodass Fleischsaft und Fett nicht mehr austreten können.

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in gut belüfteten Innenräumen, oder auf überdachten Freiflächen, 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. Stellen Sie das Gerät so auf, dass um das Gerät mind. 10cm Abstand, und nach oben mind. 70cm Abstand gewährleistet sind.
- 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!
- 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.

-  **Achtung!** An der Öffnung des Gerätes herrschen sehr hohe Temperaturen! Halten Sie Gesicht und Hände auf ausreichend Abstand.
-  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 daraus 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 Fernwirksystem 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.**
- 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. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.

- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- **Dieses Gerät ist nicht für folgende Anwendungen bestimmt:**
 - o in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **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 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Hitze aus. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel 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.

- **Achtung:** wegen Brandgefahr dürfen fetthaltige Lebensmittel nicht am Heizkörper anliegen.
- Das Gerät immer mit der Fettauffangschale betreiben. Diese soll 2 Stufen unter der Grillrost eingeschoben werden.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Der Edelstahl-Einschubrahmen kann unter leichtem Anheben aus dem Gerät gezogen werden und in Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Auffangschalen, der Grillrost und Ausheber können ebenfalls im Geschirrspüler gereinigt werden. Evtl. Scheuermittel oder Backofenspray verwenden.
- Keine Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel säubern und trocknen.
-  **Die untere Nachgarschale muss zum Schutz der Elektronik immer eingeschoben sein.**

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 herunterfällt.

Achten Sie darauf, dass die Luftansaugung am Boden nicht durch weiche Gegenstände (z.B. Tischdecke oder Staub) blockiert wird.

Inbetriebnahme



Wichtig!

Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zum Heizelement entsteht. Stark fetthaltige Speisen in Einschubebene 3 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne 2 Stufen unter dem Grillrost sein soll.

- Das Gerät am Netz anschließen und den EIN-/Ausshalter an der Rückseite betätigen.
- Den Grillrost und die Auffangschalen mit dem Ausheber in das Gerät schieben und den Aushebegriff abnehmen.
- Die Taste  drücken. Im Display leuchtet die aktuelle Heizkörpertemperatur und 10 Minuten.
- Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen, schaltet das Gerät in den Stand-By Modus.
- Die Taste  drücken, das Temperaturdisplay blinkt.
- Mit den +/- Tasten kann die Temperatur von 400°C bis 850°C in Schritten von 10°C verändert werden.
- Die Taste  erneut drücken, das Timerdisplay blinkt.
- Mit den +/- Tasten kann die Zeit von 10 Minuten bis 99,59 Minuten in Schritten von 30 Sekunden verändert werden.
- Die Taste  drücken um das Gerät zu starten.
- Sobald das Gerät heizt leuchtet neben der Temperaturanzeige eine LED. Ist die Wunschtemperatur erreicht ertönt ein kurzes Signal und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Achtung: Verwenden Sie einen Kochhandschuh, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten!




- Während des Betriebs kann die Temperatur und Zeit jederzeit verändert werden.

Drücken Sie , die Temperaturanzeige blinkt. Nun kann diese mit den +/- Tasten verändert werden. Durch nochmaliges Drücken wird die Temperatur bestätigt und die Zeit kann eingestellt werden. Drücken Sie nun  um das Gerät mit den neu eingestellten Werten zu starten.

- Wichtig! Die Ventilation zum Kühlen der Elektronik läuft weiter bis das Gerät eine Temperatur von 60°C erreicht hat, Im Display leuchtet „H“. Erst danach den Hauptschalter betätigen.
- Die dunkle Verfärbung in der Heizkörpermitte ist durch den Temperaturregler in der Keramik bedingt.



Verbrennungsgefahr! Wegen der hohen Temperaturen muss der Ausheber während des Betriebs vom Grillrost oder Auffangschale entfernt werden.

- Es empfiehlt sich zuvor etwas Wasser in die Auffangschale zu geben damit sich das Fett nicht entzünden kann und die Rauchentwicklung reduziert wird.
- Im Brandfall Ruhe bewahren! Die Pfanne zuerst entnehmen, dann die Lebensmittel. **Nicht mit Wasser löschen**, sondern mit einem feuchten Tuch die Flammen löschen.
- Tastensperre:** wird  mind. 5 Sekunden gedrückt, ist die Tastensperre aktiviert und im Display leuchtet „L“. Durch erneutes Drücken von 5 Sekunden wird das Gerät wieder entsperrt.


Temperatur

- Bei maximaler Einstellung ist die Kerntemperatur im Keramikheizkörper $830^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$ und wird durch die wechselnde Spannung beeinflusst.
- Durch die hohen Temperaturen im Gerät verfärbt sich der Edelstahl, was durch die Strahlungshitze beeinflusst wird. Das ist kein Reklamationsgrund.
- Durch die verschiedenen Einschubebenen reduziert sich die Strahlungstemperatur. Die Einschubhöhe ist abhängig von:
 - Eigenem Geschmack
 - Art der Lebensmittel (Rind, Schwein, Kalb, Fisch, etc.)
 - Bräunungsgrad
 - Dicke
 - Fettgehalt
 - Gewählter Temperatur
- Einschubebenen:
 - Der obere Einschubbereich (Stufe 1 – 4) eignet sich zum Grillen
 - Der mittlere Einschubbereich (Stufe 4 – 6) eignet sich zum Gratinieren
 - Der untere Einschubbereich (Stufe 6 – 9) eignet sich zum Nachgaren
- Da verschiedene persönliche Präferenzen vorliegen, sollten bezüglich Temperatureinstellung, Einschubhöhe und Zeit Erfahrungswerte gesammelt werden.
- **Wichtig: Da extrem hohe Temperaturen genutzt werden, muss das Grillgut immer beobachtet werden!**
- Um eine schnelle Bräunung zu erzielen, sollte das Fleisch so nah wie möglich zum Heizkörper eingeschoben werden ohne dabei den Heizkörper zu berühren!
- **Die intensivste Hitze ist** direkt unter dem Heizkörper im hinteren Bereich der Einschubebenen 1 und 2. Auf dem Grillrost ist dieser Bereich **durch Markierungen** gekennzeichnet. Ab Einschubebene 3 verändert sich der Strahlwinkel und die Grilltemperatur.
- **Grillzeit:**
 - Fleisch je Seite 1 – 4 Minuten (je nach Stärke)
 - Geflügel je Seite 2 – 3 Minuten (je nach Stärke)
- Nachgarzeit: 3 Minuten in der Ruhezone. Vor dem Servieren kann das Fleisch von beiden Seiten kurz nachgegrillt werden.
- **Kerntemperatur**
- Die Kerntemperaturmessung zeigt den gewünschten Garzustand an.
- Nach dem beidseitigen Powergrillen auf dem Rost soll das Fleisch einige Minuten im unteren Bereich in der Nachgarschale ruhen bis die Kerntemperatur erreicht ist.
- Dafür die Messsonde an der dicksten Stelle des Fleisches einige Zentimeter einstecken. Nicht in der Nähe eines Knochens, da die Temperatur dadurch verfälscht wird.
- Die Messsonde an das Gerät (Nr.13) anschließen. Im Kerntemperaturdisplay (Nr.12) wird die Kerntemperatur angezeigt.

| Kerntemperatur | Blutig / rare | Halbdurch / medium | Durch / welldone |
|----------------|---------------|--------------------|------------------|
| Rind | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Schwein | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Kalb/Lamm | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Geflügel | / | / | 75/80°C |
| Fisch | / | 55/62°C | / |

- Würzen: Erst nach dem Grillen mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen bestreuen.
- Die Kerntemperaturmessung erst bei Grilltemperaturen von 400°C durchführen, da höhere Temperaturen den Messfühler beschädigen. **Der Messfühler soll den Grillrost nicht berühren.**

Hinweis

- Das Grillgut soll ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es sich auf Raumtemperatur erwärmt.
- Vor dem Grillen die Feuchtigkeit des Fleisches abtupfen, damit die Bräunung zügig einsetzen kann.
- Den Grillrost mit dem Ausheber herausziehen und mit dem Lebensmittel belegen. Die Fettauffangschale 2 Stufen darunter einschieben, die Nachgarschale ganz unten einschieben.
- Nach 1 – 4 Minuten das Fleisch wenden und nochmals 1 – 4 Minuten grillen bis der richtige Bräunungsgrad erreicht ist.
- **Um Fetttropfen auf der Arbeitsfläche zu vermeiden, die beim Herausziehen des Grillrostes entstehen können, zieht man zuerst die untere Auffangschale in Einschubebene 9 zu 2/3 heraus. Erst dann den Grillrost mit dem Grillgut.**
-  Kein gepökelttes Fleisch oder trockene Lebensmittel (z.B. Knäckebrot) grillen!
- Anschließend das Fleisch für ca. 5 Minuten in der Nachgarschale ruhen lassen.
- Um die knusprige Kruste nochmals aufzupeppen, erneut je Seite 30 Sekunden auf dem Rost nachgrillen.
- Mageres Fleisch enthält wenig Fett und bräunt nicht so gut. Es sollte öfters gewendet werden bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.
- Fisch:
 - o Fischeiweiß gerinnt sehr schnell und wird trocken und fest. Fisch sollte daher auf Stufe 3 – 4 bei voller Leistung ca. 30 Sekunden je Seite gegrillt werden. Anschließend in der Nachgarschale für einige Minuten ruhen lassen.

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines 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 wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

| Problem | Ursache | Problembehandlung |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Starke Rauchentwicklung | <ul style="list-style-type: none"> · Lebensmittel berühren den Heizkörper · Lebensmittel qualmen ohne Kontakt zum Heizkörper | <ul style="list-style-type: none"> · Lebensmittel in die richtige Ebene einschieben. · Vorgang unterbrechen. Ist das Lebensmittel verbrannt oder nicht zum Grillen geeignet? |
| Gerät arbeitet nicht | <ul style="list-style-type: none"> · Gerät ist nicht angeschlossen · Gerät ist nicht eingeschaltet · Eingestellte Zeit ist abgelaufen · Feinsicherung an der Rückseite hat ausgelöst · Gerät ist überhitzt | <ul style="list-style-type: none"> · Stecker anschließen · Sicherung prüfen · Ein/Aus-Schalter an der Rückseite betätigen · Gerät neu starten · Sicherung von einer Fachperson auswechseln lassen · Gerät abkühlen lassen |
| Das Gerät ist sehr heiß | <ul style="list-style-type: none"> · Der Edelstahl-Rahmen ist nicht eingeschoben · Das Gebläse ist blockiert · Blockierte Lüftungsschlitze | <ul style="list-style-type: none"> · Gerät abkühlen lassen und Rahmen einschieben · Blockierende Gegenstände entfernen · Lüftungsschlitze reinigen |
| Fehlercode „E01“ | <ul style="list-style-type: none"> · Thermofühler funktioniert nicht | <ul style="list-style-type: none"> · Service kontaktieren |
| Fehlercode „E02“ | <ul style="list-style-type: none"> · Der Aufheizvorgang konnte nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden und wird abgebrochen. Mögliche Ursachen: starker Wind, kalte Umgebung | <ul style="list-style-type: none"> · Den Knopf nochmals drücken, die Anzeige wird in die normale Position gesetzt · Sollte sich der Fehler unter Normalbedingungen wiederholen, liegt ein anderer Fehler vor. Bitte den Service kontaktieren. |
| Fehlercode „Err/Hot“ | <ul style="list-style-type: none"> · Das Gerät ist im Elektronikbereich wärmer als 50°C und schaltet sich aus | <ul style="list-style-type: none"> · Ist die untere Nachgarschale eingeschoben? · - Gerät abkühlen lassen und neu starten |

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 Sammelsysteme 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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. 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.

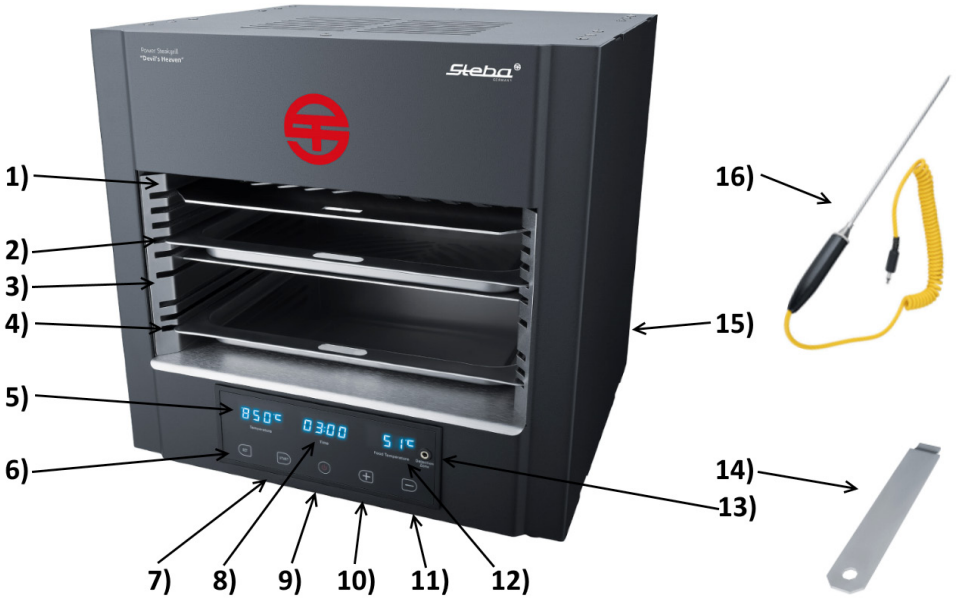
Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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.



- | | |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1) Grill plate | 9) On / OFF button |
| 2) Drip tray | 10) + button |
| 3) Stainless steel slots, detachable | 11) - button |
| 4) Resting tray, always has to be inserted | 12) Core temperature display |
| 5) Temperature display | 13) Connection for probe |
| 6) Set button | 14) Tray handle |
| 7) Start button | 15) Power switch, fuse (10 A, 250 V) |
| 8) Timer display | 16) Measuring probe |



Power Steakgrill



The extreme upper heat of more than 800°C measured in the radiator results in a browning in a matter of minutes. Embedded layers of fat melt and give a tasty aroma. The meat surface is closed so that meat juice and fat cannot run out.

Generally

This appliance is for private use in well-ventilated indoor areas, or covered open spaces 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the device with a distance of 10 cm to the kitchen wall and other surrounding thing. Guarantee a distance of 70 cm to the top of the device.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- This device is no built-in oven and cannot be used like this.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not 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.
-  **Attention!** There are very high temperatures at the opening of the device! Keep face and hands at a sufficient distance.

-  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 supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. 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!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- 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.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport if it cooled down. Do not change its place during operation.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.

· **This appliance is not intended to be used in applications such as:**

- o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
- o by clients in hotels, motels and other residential type environments
- o bed and breakfast type environments.

· **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.





· **Attention! Device gets hot. Danger of burns!**

Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

- During operation heat emerge. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Attention:** Due to the risk of fire, fatty foods must not touch the radiator.
- Always operate the appliance with the drip tray. This should be inserted 2 levels below the grill plate.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water or clean it with a steam cleaner.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- The stainless steel slots can be pulled out of the device with a slight lifting. It can be cleaned in soapy water or in the dishwasher.
- The drip trays, the grill plate and the tray handle can also be cleaned in the dishwasher. If necessary, use abrasives or oven spray.
- Do not use solvents.
- Clean the housing with a damp cloth with detergent and dry.
-  **The lower resting tray must always be inserted in order to protect the electronics.**

Workplace

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. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

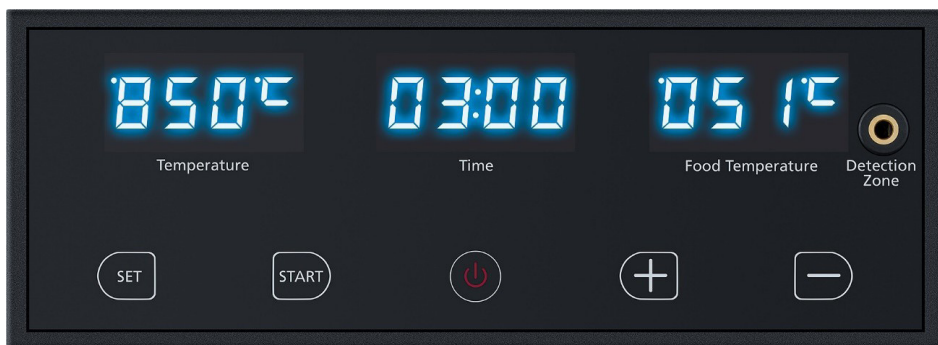
Make sure that the air intake on the bottom is not blocked by soft objects (such as tablecloth or dust).



Getting started

Important:

The appliance can smoke slightly when used the first time. Never put oversized food inside the oven and prevent any contact to the heating elements. Food which contains much fat should be grilled on level 3, the drip tray should be put 2 levels below.


- Connect the device to the mains and push the ON/OFF switch on the rear.
- Insert the grill plate and drip tray with the tray handle into the device and remove the handle.
- Press the  button. The display shows the current temperature within the heating elements and 10 minutes.
- If no setting is made within 20 seconds, the device turns into stand-by mode.
- Press the  button, the temperature display flashes.
- Use the +/- buttons to change the temperature from 400°C to 850°C in steps of 10°C.
- Press the  button again, the timer display flashes.
- Use the +/- buttons to change the time from 10 minutes to 99,59 minutes in steps of 30 seconds.
- Press the  button to start the device.
- As soon as the device heats up, an LED lights up next to the temperature display. Once the desired temperature has been reached, a short signal sounds and the set time starts to run.
- Attention: use oven gloves while working with the device!



- During operation, the temperature and time can be changed at any time. Press the  button, the temperature display flashes. Now this can be changed with the +/- buttons. By pressing again, the temperature is confirmed and the time can be set. Press the  button to start the device with the newly set values.

- Important! The ventilation for cooling the electronics continues to run until the device has reached a temperature of 60°C. “H” lights up in the display. Only then press the power switch.
- The dark discoloration in the middle of the radiator is caused by the temperature regulator in the ceramic.



- **Danger of burns!** Because of the high temperatures, the tray handle must be removed from the grill plate or the drip tray during operation.
- It is advisable to put some water in the drip tray so that fat cannot ignite.
- Keep calm in case of fire! Firstly, remove the drip tray, then the food. **Do not extinguish with water**, but use a damp cloth to extinguish the flames.
- **Key lock:** if  is pressed for at least 5 seconds, the key lock is activated and “L” lights up in the display. Press again for 5 seconds to unlock the device.

Temperature

- At maximum setting, the core temperature in the ceramic heater is 830°C +/- 20°C and is affected by the alternating voltage.
- Due to the high temperatures in the device, the stainless steel discolours, which is affected by the radiant heat. This is not a reason for complaint.
- At the different insertion levels the radiation temperature reduces. The insertion level depends on:
 - Own taste
 - Type of food (beef, pork, veal, fish, etc.)
 - Degree of browning
 - Thickness
 - Fat content
 - Selected temperature
- Insertion level:
 - The upper slots (level 1 – 4) are suitable for grilling
 - The middle slots (level 4 – 6) are suitable for gratinating
 - The lower slots (level 6 – 9) are suitable for resting
- As there are various personal preferences, experiences should be gathered in terms of temperature setting, insertion level and time.
- **Important: Since extremely high temperatures are used, the grilled food must always be observed!**
- To achieve a quick browning, the meat should be inserted as close as possible to the radiator without touching the radiator!
- **The most intense heat is** directly under the radiator in the rear of shelf level 1 and 2. This area **is marked** on the grill plate. From level 3 downwards, the angle of radiation and the grill temperature changes.
- **Grilling time:**
 - Meat, per side 1 – 4 minutes (depends on thickness)
 - Poultry, per side 2 – 3 minutes (depends on thickness)
- Resting time: 3 minutes in the resting time. Before serving, the meat can be grilled briefly from both sides.

• Core temperatures

- The core temperature measurement indicates the degree of doneness.
- After two-sided power grilling on the plate, the meat should rest for a few minutes in the lower area in the resting tray until the core temperature is reached.
- Insert the measuring probe at the thickest point of the meat for few centimetres. Not in the vicinity of a bone, as the temperature is thereby distorted.
- Connect the measuring probe to the device (No.13). The core temperature display (No. 12) shows the core temperature.

| Core temperature | rare | medium | well-done |
|------------------|---------|---------|-----------|
| Beef | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Pork | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Veal / lamb | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Poultry | / | / | 75/80°C |
| Fish | / | 55/62°C | / |

- Seasoning: only sprinkle with salt, pepper and other spices after grilling.
- Carry out the core temperature measurement only at grill temperatures of 400 ° C, as higher temperatures damage the sensor. **The probe should not touch the grill plate.**

Note

- The meat should be taken out of the fridge approx. 1 hour before grilling so that it warms to room temperature.
- Dab the moisture of the meat before grilling so that the browning can be obtained quickly.
- Pull out the grill plate with the handle and place the food on it. Insert the drip tray 2 levels below, and the resting tray at the lowest level.
- Turn the meat after 1 – 4 minutes and grill for another 1 – 4 minutes until the desired degree of browning is obtained.
- **In order to avoid grease drops on the work surface, which may result while pulling out the grill plate, firstly pull out the lower drip tray to 2/3. Then pull out the grill plate.**



- Do not grill cured meat or dry food (e.g. crispbread)!
- Leave the meat to rest for about 5 minutes in the resting tray.
- To spice up the crispy crust, roast again for about 30 seconds on each side.
- Lean meat contains little fat and does not brown well. It should be turned frequently until the desired degree of browning is achieved.
- Fish:
 - Fish protein coagulates very quickly and becomes dry and firm. Fish should be grilled at level 3 – 4 at full power for about 30 seconds per side. Leave to rest in the resting tray for a few minutes.

Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

| Problem | Reason | Solution |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heavy formation of smoke | <ul style="list-style-type: none"> · Food touches the radiator · Food smokes without contact to the radiator | <ul style="list-style-type: none"> · Place the food into the correct level · Interrupt the grilling. Is the food burned or not suitable for grilling? |
| Device does not work | <ul style="list-style-type: none"> · Device is not plugged in · Device is not switched on · Set time has expired · Micro fuse on the rear has triggered · Device is overheated | <ul style="list-style-type: none"> · Plug it in · Check fuse · Press the on/off switch on the rear · Restart device · Have the fuse replaced by a specialist · Let the device cool down |
| Device is very hot | <ul style="list-style-type: none"> · Stainless steel frame is not inserted · Fan is blocked · Ventilation slots are blocked | <ul style="list-style-type: none"> · Let the device cool down and insert the frame · Remove blocking objects · Clean the ventilation slots |
| Error code "E01" | <ul style="list-style-type: none"> · Temperature sensor does not work | <ul style="list-style-type: none"> · Contact service |
| Error code "E02" | <ul style="list-style-type: none"> · The heating process has not been completed within 10 minutes and has been cancelled. Possible causes: strong wind, cold environment | <ul style="list-style-type: none"> · Press the button again, the display is set to the normal position · If the error is repeated under normal conditions, another error has occurred. Please contact service |
| Error code "Err/Hot" | <ul style="list-style-type: none"> · Device is warmer than 50°C in the area of the electronics and turns off | <ul style="list-style-type: none"> · Is the lower resting tray inserted? · Allow the device to cool down and restart |

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.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

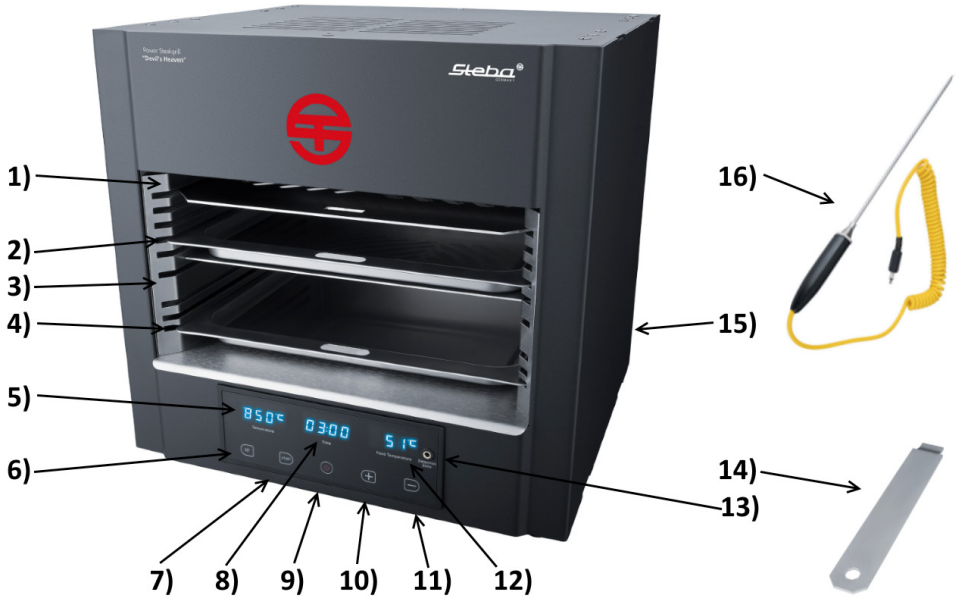


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

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>



- | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1) Grill de cuisson | 10) Bouton + |
| 2) Bac collecteur | 11) Bouton - |
| 3) Cadre de support en inox, amovible | 12) Affichage de la mesure de la température au cœur |
| 4) Bac de repose, doit être insérer toujours | 13) Prise pour la sonde de la température |
| 5) Affichage de la température | 14) Dispositif de levage |
| 6) Bouton Set | 15) Interrupteur, micro-fusible (10 A, 250 V) |
| 7) Bouton Start | 16) Sonde de la température au cœur |
| 8) Minuterie | |
| 9) Bouton ON/OFF | |


Barbecue intérieur puissant




Mesurée dans l'élément chauffant, la chaleur de voûte extrême est supérieure à 800° et permet d'atteindre un niveau de brunissement en l'espace de quelques minutes. Les couches de matières grasses accumulées fondent et diffusent une odeur de cuisson savoureuse. La surface de la viande est refermée, afin que le jus de viande et la graisse ne puissent plus dégorgier.

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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- 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.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.



- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  **Attention !** À son ouverture, l'appareil dégage des températures très élevées ! Gardez le visage et les mains à distance suffisante.
-  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'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  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. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.

- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- **Cet appareil n'est pas conçu pour un usage privé et similaires telles que :**
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **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.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! 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.
- Chaleur sort pendant l'utilisation. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.

- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- Le cadre de support en inox peut être retiré de l'appareil en le soulevant légèrement ; il peut ensuite être nettoyé dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Les bacs collecteurs, la grille de cuisson et le dispositif de lavage peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Utiliser éventuellement des produits abrasifs ou du nettoyant pour four en aérosol.
- Ne pas utiliser de solvant.
- Nettoyer et sécher le logement de l'appareil avec un chiffon humide et du produit vaisselle.
-  **Le récipient inférieur de cuisson prolongée doit toujours être inséré pour protéger les éléments électroniques.**





Plan de travail

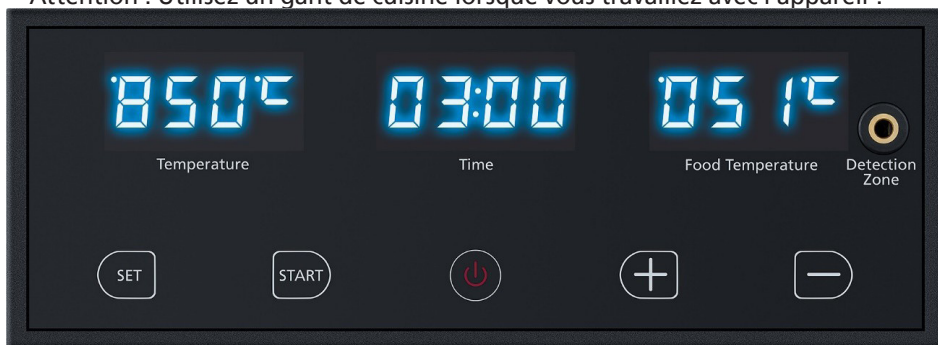
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.




Mise en service

Important !

Au début, l'appareil peut légèrement dégager une fumée abondante. Ne pas insérer d'aliments de taille exceptionnelle dans l'appareil, pour ne pas entrer au contact de l'élément chauffant. Préparer les plats à forte teneur en graisses sur la grille de cuisson en la positionnant au niveau d'insertion 3, tandis que la poêle doit se trouver 2 niveaux en dessous de la grille de cuisson.

- Brancher l'appareil au secteur, et actionner l'interrupteur On/Off à l'arrière.
- En vous servant du dispositif de levage, pousser la grille de cuisson et les bacs collecteurs dans l'appareil, et retirer la poignée d'extraction.
- Appuyer sur la touche . L'écran indique la température actuelle de l'élément chauffant et 10 minutes.
- Si aucun réglage n'est effectué en l'espace de 20 secondes, l'appareil passe en mode veille.
- Appuyer sur la touche , l'écran de la température clignote.
- Avec les touches +/-, la température peut être modifiée de 400°C à 850°C, par palier de 10°C.
- Rappuyer sur la touche , l'écran du minuteur clignote.
- Avec les touches +/-, le temps peut être modifié de 10 à 99,59 minutes, par palier de 30 secondes.
- Appuyer sur la touche  pour démarrer l'appareil.
- Dès que l'appareil chauffe, une LED s'allume à côté de l'écran de la température. Lorsque la température souhaitée est atteinte, un bref signal retentit, et le décompte du temps paramétré commence.
- Attention : Utilisez un gant de cuisine lorsque vous travaillez avec l'appareil !



- Durant l'utilisation de l'appareil, la température et le temps peuvent être modifiés à tout moment. Appuyez sur  l'écran de la température clignote. Elle peut ensuite être modifiée avec les touches -/+. Rappuyer sur la touche permet de confirmer la température, puis de paramétrer le temps. À présent, appuyez sur  pour démarrer l'appareil avec les nouvelles valeurs paramétrées.
- Important ! La ventilation utilisée pour refroidir les éléments électroniques continue de tourner, jusqu'à atteindre une température de 60°C ; „H” s'allume sur l'écran. Actionner seulement ensuite l'interrupteur principal.
- Le changement de couleur foncé au centre de l'élément chauffant est conditionné par le régulateur de température dans la céramique.
-  **Risque de brûlure !** En raison des températures élevées, le dispositif de lavage doit être retiré de la grille de cuisson ou du bac collecteur durant le fonctionnement de l'appareil.
 - Nous vous recommandons de verser tout d'abord un peu d'eau dans le bac collecteur, afin de ne pas enflammer les graisses, et de réduire la formation de fumée.
- Gardez votre calme en cas d'incendie ! Tout d'abord, retirer la poêle, puis les aliments. **Ne pas éteindre l'incendie avec de l'eau**, mais utiliser un chiffon humidifié pour étouffer les flammes.

Verrouillage de touche : en actionnant  durant min. 5 secondes, vous activez le verrouillage de touche et „L” s'allume sur l'écran. En appuyant 5 secondes sur cette touche, l'appareil se déverrouille.

Température


- Sur le réglage maximal, la température au cœur de l'élément chauffant en céramique est de 830°C +/- 20°C, et est influencée par la tension alternative.
- L'inox se décolore en raison des températures élevées de l'appareil et de la chaleur radiante. Cette évolution ne constitue aucun motif de réclamation.
- La température radiante est réduite par les différents niveaux d'insertion. La hauteur d'insertion dépend de :
 - o Vos propres goûts
 - o Le type d'aliments (bœuf, porc, veau, poisson, etc.)
 - o Le degré de brunissement
 - o L'épaisseur
 - o La teneur en graisses
 - o La température sélectionnée
- Niveaux d'insertion :
 - o La zone d'insertion supérieure (niveau 1 – 4) convient aux grillades
 - o La zone d'insertion intermédiaire (niveau 4 – 6) convient aux gratins
 - o La zone d'insertion inférieure (niveau 6 – 9) convient aux cuissons prolongées
- En fonction des préférences de cuisson, vous devez posséder des connaissances sur le réglage des températures, la hauteur d'insertion et le temps de cuisson.

- **Important : l'appareil atteint des températures extrêmement élevées ; par conséquent, toujours surveiller les aliments au four !**
- Pour un brunissement rapide des aliments, la viande doit être insérée aussi proche que possible de l'élément chauffant, sans pour autant le toucher !
- **La température la plus élevée se situe** directement sous l'élément chauffant, situé à l'arrière des niveaux d'insertion 1 et 2. La grille de cuisson de cette zone est caractérisée **par des marques**. Dès le niveau d'insertion 3, l'angle de radiation et la température de cuisson sont différents.
- **Temps de cuisson :**
 - o Pour la viande, 1 – 4 minutes par côté (selon l'épaisseur)
 - o Pour la volaille, 2 – 3 minutes par côté (selon l'épaisseur)
- Temps de cuisson prolongée : 3 minutes dans la zone de repos. Avant de servir, prolonger brièvement la cuisson de la viande de chaque côté.
- **Température au cœur**
- La mesure de la température au cœur indique le degré de cuisson souhaité.
- Après avoir grillé la viande des deux côtés sur la grille, la laisser reposer quelques minutes en bas du four dans la zone de cuisson prolongée, jusqu'à atteindre la température au cœur.
- Pour la mesurer, planter la sonde de mesure de quelques centimètres dans la partie la plus charnue de la viande. Ne pas effectuer la mesure à proximité d'un os, les résultats pourraient être faussés.
- Brancher la sonde de mesure à l'appareil (no 13). La température au cœur est indiquée sur l'écran de température au cœur (no 12).

| Température au cœur | Saignant / rare | À point / medium | Bien cuit / welldone |
|---------------------|-----------------|------------------|----------------------|
| Bœuf | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Porc | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Veau/agneau | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Volaille | / | / | 75/80°C |
| Poisson | / | 55/62°C | / |

- Assaisonnement : veuillez attendre la fin de la cuisson pour parsemer les aliments de sel, de poivre et d'autres épices.
- Mesurer la température au cœur lors de températures de cuisson de 400°C exclusivement, car des températures plus élevées pourraient endommager le capteur de mesure. **Le capteur de mesure ne doit pas toucher la grille de cuisson.**

Remarque

- L'aliment à griller doit être sorti du réfrigérateur env. 1 heure avant la cuisson, afin de réchauffer à température ambiante.
- Avant de griller la viande, la tamponner pour l'humidifier, et obtenir ainsi un brunissement rapide.
- Retirer la grille de cuisson avec le dispositif de levage, et y placer l'aliment. Insérer le bac collecteur de graisse 2 niveaux en dessous, puis insérer le bac de cuisson prolongée tout en bas.
- Retourner la viande après 1 – 4 minutes, puis la griller de nouveau 1 – 4 minutes jusqu'à obtenir le bon degré de brunissement.
- **Pour éviter toute goutte de graisse sur la surface de travail en retirant la grille de cuisson, retirer tout d'abord le bac collecteur inférieur de 2/3 au niveau d'insertion 9. Retirez alors seulement la grille de cuisson avec l'aliment.**
-  Ne pas griller de viande saumurée ou de produits alimentaires secs (par ex. pain croquant suédois) !
 - Laisser ensuite la viande reposer env. 5 minutes dans le bac de cuisson prolongée.
- Pour obtenir une croûte bien croustillante, laisser de nouveau la viande griller 30 secondes de chaque côté.
- Une viande plus maigre contient moins de graisse, et brunit donc moins. La retourner aussi souvent que possible, jusqu'à atteindre le degré de brunissement souhaité.
- Poisson :
 - o La protéine de poisson se fige très rapidement, ce qui la rend sèche et ferme. Par conséquent, le poisson doit être grillé env. 30 secondes par côté à pleine puissance, sur le niveau 3 – 4. Laisser ensuite le mets reposer quelques minutes dans le bac de cuisson prolongée.

Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

| Problème | Cause | Résolution du problème |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dégagement de fumée fort | <ul style="list-style-type: none"> Des aliments touchent l'élément chauffant Les aliments fument sans toucher l'élément chauffant | <ul style="list-style-type: none"> Insérer les aliments au bon niveau. Interrompre le processus. L'aliment est brûlé, ou n'est pas optimal pour la préparation de grillades ? |
| L'appareil ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché L'appareil n'est pas allumé Le temps paramétré est écoulé Le fusible fin situé à l'arrière a disjoncté L'appareil est en surchauffe | <ul style="list-style-type: none"> Brancher la fiche Vérifier le fusible Actionner l'interrupteur On/Off à l'arrière Redémarrer l'appareil Confier le remplacement du fusible à un professionnel Laisser refroidir l'appareil |
| L'appareil est brûlant | <ul style="list-style-type: none"> Le cadre en inox n'est pas inséré. La soufflerie est bloquée Fentes d'aération bloquées | <ul style="list-style-type: none"> Laisser refroidir l'appareil et insérer le cadre Retirer les objets provoquant le blocage Nettoyer les fentes de ventilation |
| Code d'erreur „E01“ | <ul style="list-style-type: none"> Le capteur thermique ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none"> Contacter le SAV |
| Code d'erreur „E02“ | <ul style="list-style-type: none"> Le processus de chauffe n'a pas pu être terminé en 10 minutes ; il a été interrompu. Causes possibles : vent fort ; environnement froid | <ul style="list-style-type: none"> Rappuyer sur le bouton, l'affichage est en position normale Si l'erreur se répète en conditions normales, il existe une autre erreur. Veuillez contacter le SAV. |
| Code d'erreur „Err/Hot“ | <ul style="list-style-type: none"> La température de l'appareil est supérieure à 50°C au niveau des éléments électro-niques, et l'appareil s'éteint | <ul style="list-style-type: none"> Le bac de cuisson prolongée est-il inséré ? Laisser refroidir l'appareil et le redémarrer |

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

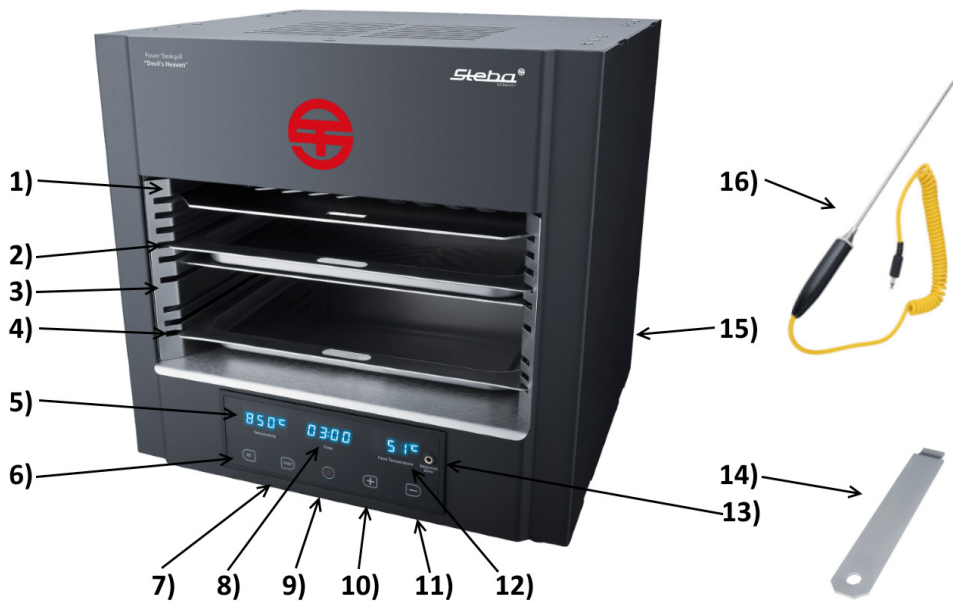
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.



- | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1) Grillrist | 9) ON/OFF knap |
| 2) Drypbakke | 10) + knap |
| 3) Udtagelig rustfrit stål ramme | 11) - knap |
| 4) Rustfrit stål skål, skal altid være skubbet på plads | 12) Kernetemperaturangivelse |
| 5) Temperaturangivelse | 13) Tilslutning til kernetemperaturmåleren |
| 6) Set-knap | 14) Til udtagning |
| 7) Start-knap | 15) Afbryder, finsikring (10 A, 250 V) |
| 8) Timer angivelse | 16) Kernetemperaturmåleren |

Power Steakgrill


Den ekstreme overvarme på mere end 800°C, målt i varmelegemet, opnår på få minutter en bruning af kødet. Fedtlag smelter og bliver til en smagfuld røstaroma. Kødets overflade lukkes, så kødets saft og fedt ikke kan udtræde.




Generelt


Apparatet er kun egnet til husholdningsbrug i ventilerede indendørsrum, eller på overdækkede åbne rum, men ikke til kommerciel brug.

Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).



Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er fare for forbrændinger hvis du rører apparatets overflade mens det er i brug. Der skal mindst være 10 cm afstand rundt om apparatet og mindst 70 cm opad.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må derfor heller ikke anvendes som dette.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.

- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Advarsel! Ved apparatets åbning er temperaturen meget høj! Hold tilstrækkeligt afstand med dit ansigt og dine hænder.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringsystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Der må ikke placeres noget ovenpå apparatet og tildæk ikke udluftningsåbningerne.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.

- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- **Apparatet er ikke egnet til brug af følgende anvendelser.**
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Der udtræder varme når apparatet er i brug. Sørg for at der er tilstrækkelig afstand til overskabe, så træet ikke bliver beskadiget.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Advarsel:** grundet faren for brand, må fedtholdige madvarer ikke være placeret op af apparatet.
- Anvend altid apparatet sammen med drypbakken. Denne bør placeres 2 niveauer under grillristen.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand og må ikke rengøres med en damprenser.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Rustfrit stål rammen kan udtages ved at der løftes lidt op i den og kan efterfølgende rengøres i sæbevand eller i opvaskemaskinen. Drypbakken, grillristen og udtageren kan også rengøres i opvaskemaskinen. Anvend eventuelt skuremiddel eller ovnspray.
- Opløsningsmiddel
- Rengør kabinettet med en fugtig klud og aftør det efterfølgende.
-  **Den nedre skål skal, for at beskytte elektronikken, altid være placeret i apparatet.**

Arbejdspladsen

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.


Sørg for, at luftindtaget på gulvet ikke blokeres af bløde genstande (f.eks. en bordduk eller støv).

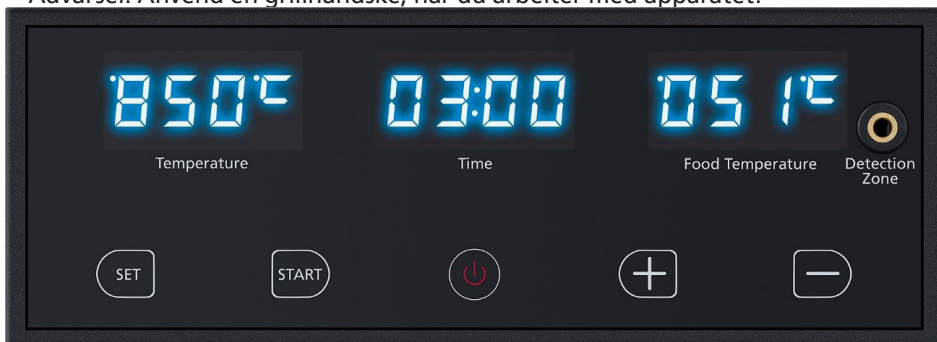
Ibrugtagning




Vigtig!


Apparatet kan i starten producere lidt røg. Place ringen for store portioner i apparatet, der er fare for at maden kommer i berøring med varmelementet.

Meget fedtholdigt mad skal placeret på niveau 3, selvom panden skal være to niveauer under grillristen.

- Tilslut apparatet og brug tænd/ sluk knappen på bagsiden.
- Grillristen og drypbakken skubbes i apparatet med holderen.
- Tryk på . I displayet lyser den aktuelle varmeelements temperatur og 10 minutter.
- Hvis der indenfor 20 sekunder ikke foretages en indstilling, går apparatet i standby modus.
- Tryk på knappen , temperaturdisplayet blinker.
- Med knapperne +/- kan temperaturen indstilles fra 400°C til 850°C i intervaller på 10°C.
- Tryk igen på  knappen, timerdisplayet blinker.
- Med knapper +/- kan tiden indstilles fra 10 minutter til 99,59 i intervaller på 30 sekunder.
- Tryk på knappen  for at starte apparatet.
- LED lyser så snart apparatet opvarmes. Når den ønskede temperatur er opnået, afgiver apparatet et kort signal og den indstillede tid tæller ned.
- Advarsel: Anvend en grillhandske, når du arbejder med apparatet!



- Under brug kan temperaturen og tiden til en hver tid ændres. Tryk på , temperaturangivelsen blinker. Temperaturen kan nu ændres med knapperne +/- . Ved gentagende tryk på knappen bekræftes temperaturen og tiden kan indstilles. Tryk nu på  for at starte apparatet med de ny indstillede værdier.
- Vigtig! Ventilationen for at køle elektronikken fortsætter indtil apparatet har nået en temperatur på 60°C, i displayet lyser „H“. Først derefter må du slukke på hovedafbryderen.
- Den mørke misfarvning i midten af varmelegemet skyldes temperaturreguleringen i keramikken.
-  **Fare for forbrændinger!** Grundet den høje temperatur skal udtageren, mens apparatet er tændt, fjernes fra grillristen og dryp bakken. Det anbefales af hælde lidt vand i drypbakken, for at fedtet ikke tændes og røgen reduceres.

- Bevar roen ved eventuel brand! Udtag først panden, dernæst madvarerne. **Sluk ikke med vand**, men sluk flammerne med en fugtig klud.
- **Tastaturlås:** når  holdes nede i mindst 5 sekunder, er tastaturlåsen aktiveret og i displayet lyser „L“. Ved igen at trykke på knappen i 5 sekunder, ophæves tastaturlåsen.

Temperatur

- Ved maks. Indstillingen er kernetemperaturen i keramikvarmelegemet 830°C +/- 20°C og påvirkes af den skiftende spænding.
- Grundet den høje temperatur i apparatet, misfarves den rustfrie stål. Det er ingen reklamerationsgrund.
- Grundet de forskellige niveauer, som risten kan placeres på, reduceres strålingstemperaturen. Niveaue er afhængig af:
 - o Madvarernes egensmag
 - o Kødet (okse, svin, kalv, fisk, osv.)
 - o Bruningsgraden
 - o Tykkelsen
 - o Fedtindholdet
 - o Valgt temperatur
- Niveauer:
 - o Øverste (1 – 4) egner sig til at grille
 - o Midterste (4 – 6) egner sig til gratinering
 - o Nedre (6 – 9) egner sig til ekstra stegning
- I det alle har forskellige præferencer, i forhold til temperaturen, tid m.m. bør erfaringsværdierne samles for at finde de bedste personlige værdier.
- **Vigtig: Da der anvendes meget høje temperaturer, skal du altid holde øje med madvaren!**
- For at opnå en hurtig bruning, bør kødet være skubbet så tæt på varmelementet som muligt, uden derved at røre selve varmelementet!
- **Den intensive varme** er direkte under varmelementet i bagerste del af niveau 1 og 2. På grillristen er dette område markeret. Fra niveau 3 ændres strålevinklen og grilltemperaturen.
- **Grilltid:**
 - o Kød pr. Side 1 – 4 minutter (afhængig af tykkelsen)
 - o Fjerkræ pr. side 2 – 3 minutter (afhængig af tykkelsen)
- Tid efter stegning: 3 minutter. Inden serveringen kan kødet hurtigt eftersteges fra begge sider.
- **Kernetemperatur**
- Kernetemperaturmålingen angiver den ønskede stegning.
- Efter at kødet er blevet powergrillet på begge sider, bør det hvile i den nederste skål i nogle minutter, indtil kernetemperaturen er opnået.
- Placer målesonden på kødets tykkeste sted og skub den nogle centimeter ind i kødet. Dette må ikke være i nærheden af en knogle, for temperaturen vil dér misvisende.

- Målesensoren tilsluttes til apparatet (nr.13). I kernetemperaturdisplayet (nr. 12) angives kernetemperaturen.

| | rare | medium | welldone |
|----------|-------------|---------------|-----------------|
| Okse | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Svin | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Kalv/lam | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Fjerkræ | / | / | 75/80°C |
| Fisk | / | 55/62°C | / |

- Kryddring: Bør først kryddres med salt, peber og andre krydderier efter grilningen.
- Kernetemperaturmålingen må først udføres ved 400°C, for højere temperatur ødelægger måleren. **Måleføleren må ikke røre grillristen.**

Henvisning:

- Grillmaden skal ca. Udtages 1 time inden det skal grilles, for at det kan opvarmes til stuetemperatur.
- Inden grilningen, aftørres fugtigheden af kødet, for at bruningen kan ske hurtig. Udtage grillristen med udtageren og placer dernæst maden på grillristen. Drypbakken placeres to niveauer under, skålen til hvileindsættes helt fornedet.
- Efter 1 – 4 minutter vendes kødet og grilles dernæst i endnu 1-4 minutter indtil den ønskede bruningsgrad opnås.
- **For at undgå fedtpletter omkring arbejdsområdet, der kan opstå ved udtagning af grillristen, trækkes drypbakken først 2/3 du af niveau 9. Først dernæst udtages grillristen med maden.**



- Grill ingen kød der er meget saltet eller tørre madvarer (f.eks. knækbrød)!
- Dernæst lægges kødet i ca. 5 minutter i hvile skålen.
- For at opfriske skorpen, kan kødet eftergrilles i ca. 30 sekunder pr. side.
- Magert kød indeholder ikke meget fedt og bruner derfor ikke lige så godt. Kødet bør vendes oftere, indtil den ønskede bruningsgrad er opnået.
- Fisk:
 - o Fiske protein størkner meget hurtigt og bliver dernæst tør. Fisk bør tilberedes på niveau 3 – 4 ved fuld ydelse ca. 30 sekunder pr. side. Lad kødet hvile i skålen i et par minutter.

Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et produkt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

| Problem | Årsag | Problem behandling |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meget røg | <ul style="list-style-type: none">· Madvarer rører varmeelementet· Madvarer ryger uden at have haft kontakt til varmeelementet | <ul style="list-style-type: none">· Placer madvarerne på det korrekte niveau· Afbryd. Er madvaren brændt på eller ikke egnet til at blive grillet? |
| Apparatet virker ikke | <ul style="list-style-type: none">· Apparatet er ikke tilsluttet.· Apparatet er ikke tændt.· Angivet tid er gået.· Finsikringen på bagsiden har udløst.· Apparatet er overophedet. | <ul style="list-style-type: none">· Tilslut stikker· Tjek sikringen· Gør brug af tænd/ sluk knappen på bagsiden af apparatet.· Start apparatet op på ny· Lad sikringen skiftes af en fagperson.· Lad apparatet afkøle. |
| Apparatet er meget varmt. | <ul style="list-style-type: none">· Rustfri stål rammen er ikke sat på plads.· Apparatet er blokeret.· Udluftningen er blokeret. | <ul style="list-style-type: none">· Lad apparatet afkøle og sæt rammen på plads.· Fjern blokerede genstande· Rengør udluftningshullerne. |
| Fejlkode „E01“ | <ul style="list-style-type: none">· Termoføleren virker ikke. | <ul style="list-style-type: none">· Kontakt service |
| Fejlkode „E02“ | <ul style="list-style-type: none">· Opvarmningsprocessen kunne ikke afsluttes indenfor 10 minutter og bliver derfor afbrudt. Mulig årsag: det blæser, kold omgivelse. | <ul style="list-style-type: none">· Tryk på knappen igen, displayet angiver igen den normale position.· Gentag de normale betingelser, hvis det skyldes en anden fejl, kontakt service. |
| Fejlkode „Err/Hot“ | <ul style="list-style-type: none">· Apparatet er omkring elektronikken varmere end 50°C og slukker automatisk. | <ul style="list-style-type: none">· Er den nedre skål indsat?· Lad apparatet afkøle og start derfra op på ny. |

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

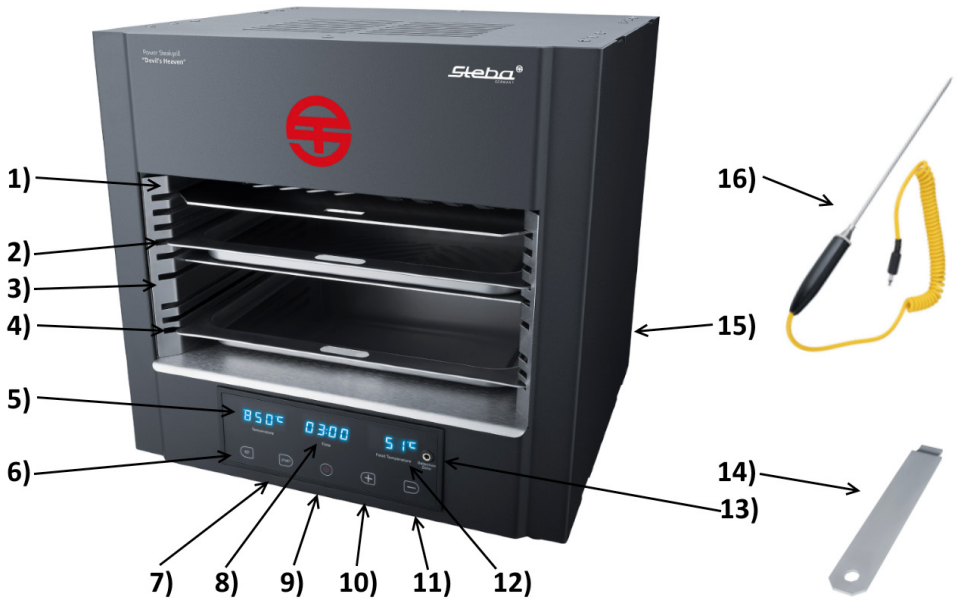
Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.



- | | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1) Grilliritilä | 9) ON/OFF -näppäin |
| 2) Rasvanvalumispelti | 10) + näppäin |
| 3) Irrotettavat rosteriraamit | 11) - näppäin |
| 4) Jälkilämpöastia, Täytyy aina olla grillissä | 12) Sisälämpötilannäyttö |
| 5) Lämpötilannäyttö | 13) Sisälämpötilamittarinjohto |
| 6) Set-näppäin | 14) Ulosottokahva |
| 7) Start-näppäin | 15) Sulake (10 A, 250 V) |
| 8) Ajastinnäyttö | 16) Sisälämpötilamittari |



Power Steakgrilli



Huippukuuma 800°C lämpötila (mitattuna lämpöelementistä) ruskistaa lihan minuuteissa. Lihassa olevat rasvat sulavat ja antavat pihville mahtavan paahtoaromin. Lihanpinta sulkeutuu, jolloin lihan mehu ja rasva ei pääse valumaan ulos.

Yleistä

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa hyvin ilmastoiduissa tiloissa tai katetulla terassilla mutta ei ammattimaisessa käytössä. Ole hyvä ja lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ja säilytä ne. Antaessasi laitteen eteenpäin, tulee käyttöohjeet antaa sen mukana. Käytä laitetta, kuten käyttöohjeissa on suositeltu ja kiinnitä huomiota turvallisuusmääräyksiin. Vahingoista ja onnettomuuksista, jotka sattuvat, mikäli käyttöohjeita ei ole noudatettu, ei oteta minkäänlaista vastuuta. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat. Pese kaikki osat huolellisesti (kts. Puhdistus).

Turvallisuusmääräykset

-  **Kuuma pinta! Palovammanvaara** koskettaessa laitteen pintaa, kun laite on käytössä. Aseta laite alustalle siten, että laitteen ympärillä on vähintään 190 cm tilaa ja laitteen yläpuolella 70 cm.
- Liitä laite virtalähteeseen tyyppikilvessä olevien tietojen mukaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu integroitavaksi.
- Käytä ainoastaan, jos johdossa ja laitteessa ei ilmene vauriota. Tarkista ennen jokaista käyttöä!
- Älä koske pistokkeeseen märin käsin.
- Liitä pistoke ainoastaan määräysten mukaan asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina tarttuen itse pistokkeeseen, älä vedä johdosta.
- Irrota pistoke käytön jälkeen tai vian ilmaantuessa.
- Älä kisko johtoa tai anna sen hankautua pöytien ja tasojen reunoihin äläkä anna sen puristua.
- Pidä johto erossa kuumista osista.
-  **Huomio!** Laitteen aukon kohdalla virtaa todella kuumaa ilmaa! Pidä kasvosasi ja kätesi riittävän etäisyyden päässä.

-  Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 – vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistiperäiset tai henkiset kyvyt tai puutteellinen kokemus, jos heitä valvotaan ja kun heille on kerrottu laitteen turvallinen käyttö ja he ovat ymmärtäneet laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta paitsi, jos he ovat yli 8 – vuotiaita ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen ja sen johdon luota.
- Lapsia tulee valvoa, etteivät he leiki laitteella tai sen pakkausmateriaaleilla (esim. muovipusseilla).
- Laitetta ei saa käyttää ajastimella eikä erillisellä kaukokytkentäjärjestelmällä!
- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on käytössä!
- Älä säilytä laitetta ulkosalla tai kosteissa tiloissa.
-  Älä laita mitään laitteen päälle äläkä peitä sen ilmastointiaukkoja.
- **Älä milloinkaan upota laitetta veteen.**
- Älä käytä laitetta, mikäli siinä on vika, esim. jos se on pudonnut lattialle tai on vahingoittunut jotenkin muuten.
- Laitteen valmistaja ei ota mitään vastuuta virheellisestä tai asiantuntemattomasta käytöstä, joka aiheutuu käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä.
- Välttyttäkseen vaaratilanteilta saa ainoastaan valtuutettu huoltopalvelu tehdä korjauksia laitteeseen, kuten esim. vaihtaa vahingoittuneen johdon. Laitteeseen saa käyttää ainoastaan alkuperäisiä varaosia.
-
- Laite kuumenee. Siirrä ja kuljeta sitä vain, kun se on jäähtynyt.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa selostettuun tarkoitukseen.
- Älä laita laitteeseen paperia, pahvia, muovia tms.

• **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu seuraavanlaiseen käyttöön:**

- o Toimistojen tai liiketilojen työntekijöiden keittiöihin tai muihin kaupallisiin tiloihin
- o Hotellien, motellien tai loma—asuntojen käyttöön
- o Maatilojen työntekijöiden käyttöön



• **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa:** Pese ja kuivaa kaikki osat – paitsi kuumennuselementti – huolellisesti. Jotta laitteen haju häviää, anna laitteen olla käynnissä n. 15 min ennen käyttöä.



• **Huomio! Laite kuumenee. Palovammanvaara!**

- Käytössä ollessa saattavat kosketettavat pinnat kuumeta huomattavasti! Käytä laitetta tukevalla, kuumuuttakestävällä alustalla ja vähintään 70 cm päässä helposti syttyivistä materiaaleista, kuten esimerkiksi verhoista tms.
- Käytössä laitteesta tulee höyryä ja kuumaa ilmaa. Huolehdi siitä, että laitteella on tarpeeksi etäisyyttä esim. keittiön yläkaappeihin, jotta niiden viilupinnat eivät vaurioidu.
 - Käytettäessä jatkojohtoa, tulee sen läpimitan olla vähintään 1,5mm².
 - GS-testattu 16 A monipistorasiaa ei saa tulipalovaaran takia lastata enempää kuin 3680 wattia.
 - Varmista, etteivät lapset vedä johdosta tai ettei siihen pääse kompastumaan.
 - Irrota laite aina verkkovirrasta ennen kuin otat sen käyttöön, puhdistat tai huollat sitä tai mikäli se ei ole valvonnan alla.
 - **Huomio:** Tulipalovaaran vuoksi eivät rasvaiset elintarvikkeet saa osua kuumennuselementtiin.
 - Käytä laitetta aina rasvanvalumispellin kanssa. Se tulee työntää kaksi kerrosta grilliritilää alemmaksi.
 - **Hygienia:** Kiinnitä huomiota, että laite puhdistetaan aina käytön jälkeen bakteerien ja homeensynnyn takia.

Puhdistus

-  **Huomio! Irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.**
- **Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä puhdista sitä höyrypuhdistimella.**
- Rasvajäämät tulee poistaa hygieenisistä syistä sekä välttyttääkseen tulipalolta.
- Peltien tasoritilät saa irrotettua nostamalla niitä hiukan yläsuuntaan ja ne voidaan pestä astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Rasvanvalumisastia, grilliritilä sekä ulosottokahva voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Käytä tarvittaessa hankausainetta tai uuninpuhdistusainetta.
- Älä käytä syövyttäviä aineita.
- Puhdista laitteen pinta kostealla astianpesuaineeseen kostutetulla liinalla ja kuivaa se.
-  **Jälkilämpöastian tulee aina olla laitteessa sähköosien suojana.**

Työtila





Tärkeää:

Älä aseta laitetta milloinkaan kuumalle alustalle tai sellaisen viereen (esim.keittolevy), vaan tasaisella, tukevalle ja kuumuuttakestävälle alustalle. Kiinnitä aina huomiota siihen, ettei lähettyvillä ole helposti syttyviä esineitä/materiaaleja. Älä aseta laitetta pöydän reunalle, mistä se saattaa pudota tai joutua lasten käsiin. Huomioi myös, että laitteen pohjassa olevat ilmas-
tointiaukot eivät tukkiudu pehmeistä materiaaleista, kuten esim. pöytäliinasta tai pölystä.



Käyttöönotto

Tärkeää!

Laitteesta saattaa aluksi nousta hieman savua. Älä laita laitteeseen liian suuria tuotteita, jotka osuisivat kuumennuselementteihin. Valmista erittäin rasvaisia tuotteita 3-tasolla grilliritilällä, jolloin pellin tulee olla 2 tasoa grilliritilän alla.

- Liitä laite verkkovirtaan ja paina laitteen takapuolella olevaa ON-/OFF- näppäintä.
- Työnnä grilliritilä ja rasvanvalupelti kahvan avulla laitteeseen ja irrota sitten kahva. Käytä pannulappua/-hansikasta.
- Paina  näppäintä. Displayllä näkyy tämänhetkinen lämpötila sekä 10 minuuttia.
- Mikäli et tee säätöä seuraavan 20 sekunnin aikana, siirtyy laite Stand-By -tilaan.
- Paina  näppäintä, lämpötilanäyttö vilkkuu.
- +/- näppäimillä voi lämpötilaa säätää 400°C - 850°C välillä 10°C askelin.
- Paina  näppäintä uudelleen, ajastinnäyttö vilkkuu.
- +/- näppäimillä voi aikaa säätää 10 - 99,59 minuutin väillä 30 sekunnin askelin.
- Paina  näppäintä käynnistääksesi laitteen.
- Heti, kun laite alkaa kuumentaa, syttyy säätönäppäimen viereen LED-valo. Kun haluttu lämpötila on saavutettu kuuluu äänisignaali ja asetettu aika alkaa kulkea taaksepäin.
- Huomio: Käytä patakinnasta aina käyttäessäsi laitetta!




- Lämpötilaa ja aikaa voi muuttaa milloin tahansa käytön aikana.
- Paina  lämpötilanäyttö vilkkuu. Sitä voi muuttaa +/- näppäimillä. Painamalla näppäintä vielä kerran, vahvistat lämpötilan ja ajanäyttö alkaa vilkkua. Paina  unäppäintä käynnistääksesi laitteen uudelleen säädetyillä asetuksilla.
- Tärkeää! Sähköosien tuuletin on päällä niin kauan kunnes 60°C lämpötila on saavutettu, jolloin näytöllä näkyy „H“. Paina vasta sitten ON-/OFF -näppäintä.

- Lämmityselementeissä olevat tummaksi värjäytyneet kohdat ovat normaaleja johtuen korkeista lämpötiloista.



Palovammanvaara! Erittäin korkeiden lämpötilojen takia on tärkeää, että ulosottokahva irrotetaan grilliritilästä ja rasvanvalumispellistä.

- Suosittelemme laittamaan hiukan vettä rasvanvalumispellille, jottei rasva syty palamaan ja samalla estämään käryämistä.
- Palon syttyessä, pysy rauhallisena! Ota ensin pelti ulos ja sitten elintarvikkeet.
- **Älä sammuta vedellä**, vaan kostealla liinalla/pyyhkeellä.
- **Näppäinlukko:** Painamalla  vähintään 5 sekuntia aktivoituu näppäinlukko ja näytöllä näkyy "L". Painamalla näppäintä uudestaan 5 sek. avautuu näppäinlukko uudestaan.

Lämpötila

- Maksimaalisella säädöllä on keraamisen lämmityselementin lämpötila 830°C +/- 20°C ja sitä säädellään vaihtuvalla jännitteellä.
- Laitteessa olevan korkean lämpötilan takia värjäytyy ruostumaton teräs, johon lämmönheijastus vaikuttaa. Tämä ei ole reklamaation aihe.
- Lämmönheijastus vähenee peltien eri tasoritilöiden kohdalla. Pellinpaikka määräytyy seuraavien kohtien mukaan:
 - o Oma maku
 - o Elintarvikkeen mukaan (Nauta, sika, vasikka kala jne.)
 - o Ruskistusaste
 - o Paksuus
 - o Rasvapitoisuus
 - o Valittu lämpötila
- Pellitaso:
 - o Ylempi tasoalue (tasot 1 – 4) sopivat grillaukseen
 - o Keskitasoalue (tasot 4 – 6) sopivat kuorruttamiseen
 - o Alempi tasoalue (tasot 6 – 9) sopivat jälkilämmössä kypsyttämiseen
- Koska omalla maulla on suuri merkitys, täytyy lämpötilan, pellitason ja ajan osilta kerätä kokemuservoja.
- **Tärkeää: Koska kyse on erittäin suurista lämpötiloista, täytyy grillattavia elintarvikkeita pitää silmällä kaiken aikaa!**
- Nopean ruskituksen aikaansaamiseksi täytyy liha laittaa niin lähelle lämpöelementtiä kuin vain mahdollista ilman, että liha osuu siihen!
- **Intensiivisintä lämpö on** heti lämpöelementin alla laitteen takaosassa tasoilla 1 ja 2. Grilliritilään on **merkattu** kyseiset alueet. Tasolta 3 alkaen muuttuvat lämpötilat sekä lämmönheijastuskulma. A
- **Grillausaika:**
 - o Liha per puoli 1 – 4 minuuttia (paksuudesta riippuen)
 - o Lintu per puoli 2 – 3 minuuttia (paksuudesta riippuen)
- Jälkilämpöaika: 3 minuuttia jälkilämpötilassa. Ennen tarjoilua voi lihaa vielä grillata hetken.

• Sisälämpötila

- Sisälämpötilamittaus näyttää halutun kypsyyssasteen.
- Moleminpuolisen Powergrillauksen päätteeksi tulee lihan antaa levätä muutama minuutti jälkilämpöastiasa kunnes haluttu sisälämpötila on saavutettu.
- Työnä sisälämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan, älä kuitenkaan luun lähelle sillä se vääristää lämpötilaa.
- Kiinnitä mittari laitteeseen (Nr.13). Sisälämpötilanäytöllä (Nr.12) näkyy sisälämpötila.

| Sisälämpötila | Raaka / rare | Puolikypsä / medium | Läpikypsä / welldone |
|----------------|--------------|---------------------|----------------------|
| Nauta | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Sika | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Vasikka/Lammas | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Linnut | / | / | 75/80°C |
| Kala | / | 55/62°C | / |

- Maustaminen: Mausta suolalla, pippurilla ja muilla mausteilla vasta paistamisen jälkeen.
- Sisälämpötilaa voi mitata ainoastaan uunin lämpötilan olleessa alle 400°C, korkeammat lämpötilat voivat vaurioittaa mittaria. **Mittauslaite ei saa koskettaa grilliritilää.**

Huomio

- Grillattavat tuotteet tulisi ottaa jääkaapista n. 1 tunti ennen grillausta, jotta ne lämpenevät huoneenlämmössä.
- Poista esim. talouspyyhkeellä kosteus lihan pinnasta ennen grillausta, jotta ruskistus voi alkaa välittömästi.
- Ota grilliritilä ulosottokahvan avulla ulos ja laita elintarvikkeet sen päälle. Työnä rasvanvalumisastia 2 tasoa sen alle ja jälkilämpöpelti aivan alimmalle tasolle.
- Käännä liha 1 – 4 minuutin kuluttua ja jatka grillausta vielä 1 – 4 minuuttia kunnes olet saavuttanut haluamasi ruskistusasteen.
- **Vältyttääkseen rasvanroiskeelta, mitä saattaa syntyä otettaessa grilliritilää ulos tulee alempaa valumisastiaa tasolta 9 vetää ensin ¾ ulos ja vasta sitten grilliritilä grillattujen tuotteiden kanssa.**



- Älä grillaa suolattua lihaa äläkä kuivattuja elintarvikkeita!
- Anna lihan levätä n. 5 minuuttia jälkikypsytysastiasa.
- Parantaaksesi ruskistus pintaa voit grillata lihaa kummaltakin puolelta vielä n. 30 sek. ennen tarjoilua.
- Rasvaton liha ei ruskistu kovinkaan hyvin. Sitä tulee kääntää useammin kunnes haluttu ruskistusaste on saavutettu.
- Kala:
 - o Kalanvalkuainen valuu hyvin nopeasti ja kalasta tulee kuiva ja tiivis. Siksi kalaa tulisi grillata tasolla 3-4 täydellä teholla ja vain n. 30 sekuntia per puoli. Lopuksi anna kalan levätä muutamia minutteja jälkikypsytysastiasa.

Viankorjaus

Arvoisa asiakas,

Kiitos, että valitsit STEBA-tuotteen. Seuraava taulukko auttaa löytämään ratkaisun mahdollisiin ongelmiin, jotka saattavat esiintyä laitetta käytettäessä. Moniin ongelmiin löytyy yksinkertainen ratkaisu, sillä kaikki mikä näyttää toimintavialta ei välttämättä ole kovinkaan vakava vika. Ole hyvä ja lue seuraava lista läpi ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluumme.

| Ongelma | Syy | Viankorjaus |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voimakas savunmuodostuminen | <ul style="list-style-type: none">· Elintarvikkeet osuvat kuumennuselementtiin· Elintarvikkeista nousee savua ilman, että ne koskevat kuumennuselementtiin | <ul style="list-style-type: none">· Työnnä elintarvikkeet oikealle tasolle.· Päätä toiminto. Onko tuote palanut vai eikö se sovi grillattavaksi? |
| Laitte ei toimi | <ul style="list-style-type: none">· Laitetta ei ole yhdistetty verkkovirtaan· Laitteen virta ei ole päällä· Säädetty aika on päättynyt· Sulake laitteen takaosassa on lauennut· Laitte on ylikuumentunut | <ul style="list-style-type: none">· Liitä pistoke pistorasiaan· Tarkista sulake· Paina On-/Off-näppäintä laitteen takaosassa· Käynnistä laite uudestaan· Anna valtuutetun huoltomiehen vaihtaa sulake· Anna laitteen jäähtyä |
| Laitte on erittäin kuuma | <ul style="list-style-type: none">· Rosterirunko ei ole laitteessa· Tuuletin on tukkeutunut· Tukkeutunut ilmastointiaukko | <ul style="list-style-type: none">· Anna laitteen jäähtyä ja työnnä runko laitteeseen· Poista tiellä olevat asiat· Puhdista ilmastointiaukko |
| Vikakoodi „E01“ | <ul style="list-style-type: none">· Lämpötilantunnistin ei toimi | <ul style="list-style-type: none">· Ota yhteys huoltoon |
| Vikakoodi „E02“ | <ul style="list-style-type: none">· Kuumennustoimintoa ei voitu tehdä 10 minuutissa, joten laitteen virta katkeaa. Mahdollinen syy: kova tuuli, liian kylmä ympäristö | <ul style="list-style-type: none">· Paina näppäintä uudelleen, näyttö palaa normaaliin tilaan· Mikäli virhe esiintyy normaaliolosuhteissa, on kyse muusta viasta. Ota yhteys huoltoon. |
| Vikakoodi „Err/Hot“ | <ul style="list-style-type: none">· Laitteen sähkötila on lämpimämpi kuin 50°C ja laitteen virta katkeaa. | <ul style="list-style-type: none">· Onko jälkilämpöpelti laitteessa?· Anna laitteen jäähtyä ja käynnistä uudelleen. |

Tämän tuotteen oikea hävittäminen:

Loppuun kuluneet laitteet on heti tehtävä käyttökelvottomiksi.



EU:ssa tämä symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteissä. Loppuun käytetyissä laitteissa on arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja, jotka tulee toimittaa uusiokäyttöön, eikä niiden valvomattomalla jätehuollolla saa vaarantaa ympäristöä tai ihmisten terveyttä. Hävitä vanhat laitteet siksi sopivien kierrätysjärjestelmien kautta tai toimita laite hävitettäväksi sille liikkeelle, josta olet sen ostanut. Se toimittaa laitteen sitten edelleen raaka-ainekierrätykseen.

Pakkauksen hävittäminen

Älä heitä pakkausmateriaalia pois, vaan toimita se kierrätykseen. Paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset toimitetaan paperinkeräykseen. Muoviset pakkauksen osat sekä kelmut tulee samoin panna niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien tunnusmerkintöjen esimerkeissä lukee: PE polyetyleenille, tunnus 02 on PE-HD, 04 on PE-LD, PP polypropyleenille, PS polystyrolille.

Huoltopalvelu:

Mikäli laitteesi vastoin odotuksia tarvitsee joskus huoltokorjaamon apua, ota yhteyttä seuraavaan osoitteeseen. Me järjestämme takuutapauksessa sitten laitteen noutamisen. Laite tulee pakata kuljetuskelpoisesti. **Emme ota vastaan paketteja, joiden postimaksua ei ole maksettu!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

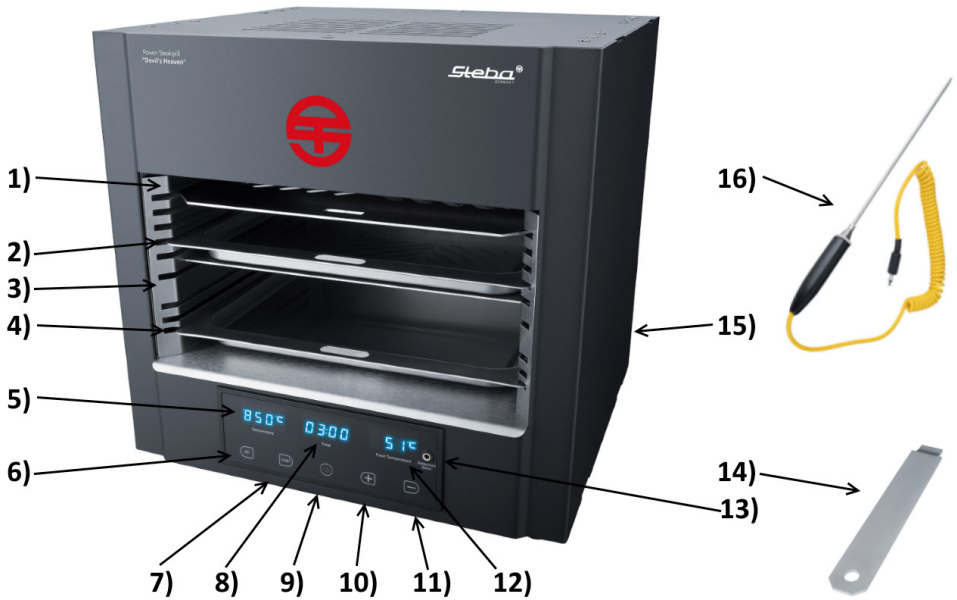
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Saksa

Myyntiosasto, puh. +49 (0)9543 449-17 / -18.

Huoltamo, puh. +49 (0)9543 449-44, faksi: +49 (0)9543 449-19

S-posti: elektro@steba.com Verkkosivusto: <http://www.steba.com>

Huomio! Vain sähköalan ammattihenkilöt saavat korjata sähkölaitteet, koska asiantuntevammista korjauksista saattaa aiheutua huomaavia seuraamusvahinkoja.



- | | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1) Grillrost | 9) ON/OFF Knapp |
| 2) Uppsamlingsbricka | 10) + Knapp |
| 3) Rostfria stålramar, avtagbara | 11) - Knapp |
| 4) Grillplåt för eftergrillning, måste alltid vara i grillen | 12) Kärntemperatur indikator |
| 5) Temperaturindikator | 13) Anslutning för temperatur termometer |
| 6) Set-Knapp | 14) Grillspade |
| 7) Start-Knapp | 15) Strömbrytare, Säkring (10 A, 250 V) |
| 8) Timer | 16) Temperatur termometer |




Power Steakgrill

Med den extrema övervärmerna på mer än 800°C, uppmätt i radiatoren, grillas köttet på bara få minuter. Kött fett smälter vid grillning vilket producerar en väldigt god aroma. Köttet stängs in i grillen under grillning, så att köttsaft och fett förblir kvar.

Allmänt

Denna apparat är avsedd för hushålls- och inomhusbruk. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och bevara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av apparaten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats genom ej beaktande, övertas inget ansvar. Ta bort eventuellt förpackningsmaterial och alla klistermärken. Rengör alla delar noggrant (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

-  **Het yta!** Det finns risk för brännskador vid beröring av ytan under pågående drift. Placera grillen med ett avstånd på 10 cm på sidan och 70 cm uppåt.
- Anslut och använd grillen endast genom att följa anvisningarna som anges på typskyltarna.
- Grillen är inte lämpad för inbyggnad och får inte heller användas som en sådan.
- Använd endast om ledningen och grillen inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Berör inte kontakten med våta händer.
- Anslut grillen endast i jordanslutna och lättåtkomliga eluttag.
- Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln, utan genom att dra i kontakten.
- Dra alltid ut kontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra aldrig elsladden. Se till att den inte skaver mot vass kant eller kläms.
- Håll elsladden borta från varma ytor.
-  **OBS!** Temperaturen är väldigt hög vid grillens öppning! Håll tillräckligt avstånd med händerna och ansiktet.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått eventuella risker. Rengöring och användarunder-

håll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.


- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och elkabeln.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller med förpackningsmaterialet (som t.ex. plastpåsar).
- Apparaten får inte drivas med en timer eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt under drift.
- Förvara aldrig apparaten utomhus eller i fuktiga rum.




- Placera inget på apparaten och täck inte ventilationerna.
- **Doppa ej apparaten i vatten.**
- Lämna minst 10 cm plats runt apparaten.
- Använd aldrig apparaten efter funktionsfel, t.ex. om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för falsk eller felaktig användning, vilket orsakats av att bruksanvisningen inte följts.
- För att undvika risker, får reparationer på apparaten, som t.ex. en skadad ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst. Endast original reservedelar får användas.
- Apparaten blir väldigt varm och bör transportas endast efter kylning.
- Använd apparaten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
- Grillrosten får inte packas in i aluminiumfolie.
- Stoppa inget material så som papper, plastik osv. in i apparaten.
- **Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och linande miljöer så som:**
 - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
 - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
 - o På pensionat

- **Före första användningen:** Rengör alla delar grundligt och torka dem, förutom värmeelementen. För att få bort lukten „ny apparat“, värm upp apparaten under ca. 15 min.
-  **Varning! Apparaten blir het. Risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli väldigt hög! Placera inte apparaten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm borta från brännbart material (t.ex. gardiner).
- Under användning uppstår det varm ånga. Håll händern och ansikte borta.
- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm². Ledningen på kabeln måste vara helt utrullad.
- Vid användning av en GS- testad 16 A förlängningskabel, får den inte belastas med mer än 3680 watt. Detta innebär fara för brand!
- Ha koll på sladden, barn får inte dra i den och det får inte uppstå risk för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, inte är under uppsikt eller vid rengöring.
- **OBS:** på grund av brandrisk får inga fettrika livsmedel befinna sig på radiatorn.
- Använd alltid grillen med uppsamlingsbrickan. Brickan ska alltid föras in 2 steg under grillrosten.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel är det alltid viktigt att apparaten rengörs!

Rengöring

-  **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör apparaten!**
- **Doppa aldrig apparaten i vatten.**
- Fettrester ska alltid avlägsnas på grund av hygieniska skäl och på grund av brandrisk.
- Inbyggnadsramen i rostfritt stål kan dras ut ur grillen genom en lätt lyftning.

- Uppsamlingsbrickan, grillrosten och grillspaden kan också diskas i diskmaskin. Man kan eventuellt använda lite diskmedel eller speciellt rengöringsmedel för ugn.
- Använd inte slipmedel eller andra syrmedel.
- Luckan, ytorna och inre material kan rengöras med en fuktig trasa och lite tvålatten.
-  **Den undre grillplåten för eftergrillning måste befinna sig inne i grillen för att skydda grillens inre ytor.**

Hantering

Viktigt:


Placera aldrig apparaten på eller nära het yta (t.ex. spis). Använd alltid apparaten på en jämn, stabil och temperaturbeständig yta. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns några brandfarliga föremål i närheten. Ställ inte apparaten på kanten av bordet vart barn kan nå upp till den eller vart den kan falla ner på vid beröring.

Idrifttagande av grillen


Viktigt!


Apparaten kan frige ånga och rök vid första användning. Undvik att placera överdrivet stor mat i apparaten eftersom maten inte får röra vid värmeelementen. Matvaror med mycket fett bör förberedas på insats 3. Samtidigt ska pannan placeras på insats 2.


- Anslut grillen till ett eluttag och starta den genom att trycka på ON-OFF knappen.
- För in grillrosten och uppsamlingsbrickan med medföljande grillspade in i grillen.

Tryck på följande knapp  I displayen lyser den aktuella temperaturen och visar tid 10 minuter.



- Om ingen inställning görs inom 20 sekunder, växlar grillen automatiskt till viloläge.

- Tryck på följande knapp  tills temperaturindikatorn börjar blinka i displayen.
- Med +/- knapparna kan man ändra temperatur från 400°C till 850°C med 10°C stegvist.

- Tryck igen på följande knapp , som blinkar i displayen.
- Genom att trycka på +/- knapparna kan man ställa in tid från 10 minuter till 99,59 minuter med 30 sekunder stegvist.


- Tryck på  för att starta grillen.
- Medan grillen värms upp, lyser en LED lampa bredvid temperaturdisplayen. När vald temperatur har uppnåtts hörs en kort signal och inställd tid sätter igång.
- Viktigt! Använd en kökshandske när du arbetar med grillen!



- Under drift kan temeperatur och tid ändras när som Tryck på , då blinkar temperaturindikatorn. Nu kan du trycka på +/- och ändra temperatur. Genom att trycka igen på knapparna bekräftas temperaturen och tid kan ställas in. Tryck på följande knapp  för att starta om grillen med de nya inställningarna.
- Viktigt! Kylningsventilatorerna fortsätter att kyla tills grillen har uppnått 60°C. När denna temperatur är uppnådd, lyser „H“ i displayen. Först därefter kan man trycka på huvudströmbrytaren.
- Det kan uppstå en mörkare missfärgning i mitten på radiatorcentralen vilken orsakas av temperaturregulatoren i keramiken.



Risk för brännskador! På grund av de höga temperaturerna får grillspaden inte befinna sig på grillrosten eller på uppsamlingsbrickan under drift.

- Det rekommenderas att hälla lite vatten i uppsamlingsbrickan först, så att fettet inte tänds och röken minskar.
- Förbli lugn vid brandfara! Ta bort grillplåten först, sedan maten. Släck inte med vatten, utan använd en fuktig trasa för att släcka flammorna.
- Knapplås:** tryck på  i minst 5 sekunder, aktiveras knapplås funktionen och det lyser „L“ i displayen. Genom att trycka igen under 5 sekunder, låses grillen upp.


Temperatur

- Vid maximal inställning är kärntemperaturen i keramikradiatorn 830°C +/- 20°C och påverkas av växlingsspänningen.
- På grund av de höga temperaturerna i grillen, missfärgas det rostfria stålet, vilket även påverkas av strålvärmen. Detta är ingen grund för reklamation.
- På grund av de olika insättningsnivåerna av grillplåten, minskar även strålningstemperaturen. Val av inläggsnivå beror på:
 - o Egen smak
 - o Typ av livsmedel (oxe, gris, kalv, fisk, osv.)
 - o Grillningsgrad
 - o Tjockhet
 - o Fett innehåll i livsmedel
 - o Vald temperatur
- Nivåer för plåtar:
 - o Övre fack för plåt (nivå 1 – 4) lämpad för grillning
 - o Mellersta fack för plåt (nivå 4 – 6) lämpad för gratinering
 - o Undre fack för plåt (nivå 6 – 9) lämpad för eftergrillning
- På grund av varierna personliga preferenser, bör val av temperaturinställning, nivå av plåt och tid vara baserade på erfarenhet.
- **Viktigt: På grund av extremt höga temperatur i grillen, måste man alltid ha koll på grillmaten!**
- För att uppnå snabb grillning, ska man placera grillmaten så nära radiator som möjligt utan att beröra värmekällan.
- **Den mest intensiva värmen befinner sig direkt under radiatoren på baksidan av hyllnivå 1 och 2. På grillrosten är detta område markerat. Från nivå 3 ändras strålvinkeln och grillens temperatur.**
- **Grilltid:**
 - o Kött på båda sidor 1 – 4 minuter (beroende på styrkan)
 - o Fågel på båda sidor 2 – 3 minuter (beroende på styrkan)
- Tid för eftergrillning: 3 minuter i vilozon. Innan servering kan köttet grillas kort på båda sidor.
- **Kärntemperatur**
- Temperatur termometern visar den önskade grillningsprocessen.
- När grillmaten är färdiggrillad på båda sidorna, ska maten vila i några minuter på den nedre delen av eftergrillnings plåten tills kärntemperaturen är uppnådd.
- För därför in temperatur termometern i den tjockaste delen av köttet/grillmaten. Se till att termometern inte sticks in i närheten av ett ben eftersom temperaturen kan påverkas av detta.
- Anslut temperatur termometern till (Nr.13). Kärntemperaturen (Nr.12) visas i displayen.

| Kärntemperatur | Blodigt / rare | Mellan / medium | Välstekt / welldone |
|----------------|----------------|-----------------|---------------------|
| Oxe | 53/55°C | 58/60°C | 60/75°C |
| Gris | / | 65/70°C | 75/80°C |
| Kalv/Lamm | / | 55/65°C | 65/70°C |
| Fågel | / | / | 75/80°C |
| Fisk | / | 55/62°C | / |

- Krydda: Efter grillning kan man krydda med salt, peppar eller andra kryddor.
- Mätning av kärntemperatur bör göras upp till 400°C, högre temperature kan förstöra termometern. **Termometern får inte komma i kontakt med grillrosten.**

Tips

- Grillmaten ska tas ut ur kylskåp ca. 1 timmer före grillning så att den värms upp till rumstemperatur.
- Innan grillning, ska man suga upp eventuell vätska från köttet med en handduk så att grillningen kan påbörja fortare.
- Dra ut grillrosten med grillspaden och placera vald grillmat på rosten. Placera uppsamlingsbrickan två nivåer lägre och för i plåten för eftergrillning längst ner.
- Vänd på köttet efter 1 – 4 minuter och grilla det ytterligare 1-4 minuter tills du har uppnått önskat grillningsresultat.
- För att undvika fettfläckar som kan hamna på arbetsytan när du drar ut grillrosten, börja med att dra ut en tredjedel av det nedre facket, nivå 9. Efter det bör man dra ut grillrosten med den färdiggrillade maten.
-  Grilla inte rökt eller torkat kött eller andra torra livsmedel (som t.ex. knäckebröd).
- När köttet är färdiggrillat, låt det ligga kvar i ca. 5 minuter i eftergrillnings plåten.
- För att krydda till den krispiga sidan, rosta på gallret igen i 30 sekunder på varje sida.
- Magert kött innehåller lite fett och är inte så lätt att grilla. Det borde vändas mycket oftare för att uppnå lyckat grillningsresultat.
- Fisk:
 - Fiskprotein koagulerar mycket snabbt och blir tort och fast. Fisk bör därför grillas på nivå 3- 4 på full effect i ca. 30 sekunder på var sida. Placera slutligen i eftergrillnings plåt för vila i några minuter.

Felsökning

Kära kund,

Tack för att du har köpt en Steba produkt. Följande tabell hjälper dig med problem som kan uppstå när du använder grillen. På många problem finns det en enkel lösning, för inte allt som verkar som ett fel måste vara ett allvarligt fel. Vänligen gå igenom följande lista innan du kontaktar vår kundtjänst.

| Problem | Orsak | Lösning |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stark rök utlöses | <ul style="list-style-type: none">· Livsmedel berör radiatoren· Livsmedel utger rök utan att ha varit i kontakt med radiatoren | <ul style="list-style-type: none">· För in grillmaten i passande fack/nivå.· Avbryt grillningsprocess. Kontrollera att maten inte är bränd eller ej lämpad för grillning. |
| Grillen fungerar inte | <ul style="list-style-type: none">· Grillen är inte ansluten· Grillen är inte påslagen.· Inställd tid har löpt ut· Säkringens på baksidan har utlösts· Grillen är överhettad | <ul style="list-style-type: none">· Koppla i uttaget· Kontrollera säkringen· Kontrollera ON/OFF knappen på baksidan· Starta om grillen· Låt en kvalificerad person byta säkringen· Låt grillen svalna |
| Grillen är väldigt varm | <ul style="list-style-type: none">· Den rostfria stålramen är inte iförd· Fläkten är blockerad· Ventilationsluckorna är blockerade | <ul style="list-style-type: none">· Låt grillen svalna och sätt in ramen· Ta bort blockeringsobjekten· Rengör ventilationsluckorna |
| Felmeddelande „E01“ | <ul style="list-style-type: none">· Termoelement fungerar inte. | <ul style="list-style-type: none">· Kontakta service |
| Felmeddelande „E02“ | <ul style="list-style-type: none">· Uppvärmningen kunde inte slutföras inom 10 minuter och kommer att avbrytas.· Möjliga orsaker: stark vind, kall miljö | <ul style="list-style-type: none">· Tryck på knappen igen, displayen är inställd på normal position.· Om felet upprepas under normala förhållanden har ett annat fel inträffat. Vänligen kontakta service. |
| Felmeddelande „Err/Hot“ | <ul style="list-style-type: none">· Grillen är varmare än 50°C i elektronikområdet och måste stängas av. | <ul style="list-style-type: none">· Är den nedre eftergrillningsplåten iförd?· Låt grillen svalna och starta om den. |

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

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