QUALITÄT UND KOMPETENZ seit 1919

Steba GERMANY



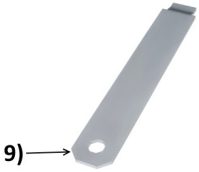
220-240 V~; 50/60 Hz; 2.000 W

Power-Steakgrill PS M2000

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 12

www.steba.com





1) Grillrost
2) Auffangschale
3) Edelstahlrahmen, herausnehmbar
4) Nachgarschale, muss immer eingeschoben sein
5) Temperaturanzeige
6) Drehregler mit Tastfunktion
7) Timer
8) Netzschalter, Feinsicherung (10 A, 250 V)
9) Ausheber

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 Kin-

dern 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-/Ausschalter an der Rückseite betätigen.
- Den Grillrost und die Auffangschalen mit dem Ausheber in das Gerät schieben und den Aushebegriff abnehmen. Verwenden Sie dabei einen Kochhandschuh.
- Den Reglerknopf drücken. Im Display leuchtet 400°C und 10 Minuten.
- Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen, schaltet das Gerät in den Stand-By Modus.
- Den Regelknopf erneut drücken, im Display blinkt 400°C. Durch Drehen des Knopfes kann die Temperatur von 400°C bis 850°C in Schritten von 10°C verändert werden.
- Den Reglerknopf erneut drücken, es blinkt 10 Minuten. Durch Drehen des Knopfes kann die Zeit von 10 Minuten bis 99,59 Minuten in Schritten von 30 Sekunden verändert werden.
- Den Reglerknopf erneut 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.
- Während des Betriebs kann die Temperatur und Zeit jederzeit verändert werden. Drücken Sie den Reglerknopf 4x bis die Temperaturanzeige blinkt. Nun kann diese mit dem Reglerknopf verändert werden. Durch nochmaliges Drücken wird die Temperatur bestätigt und die Zeit kann eingestellt werden. Ein weiteres Drücken bestätigt und startet das Gerät mit den neu eingestellten Werten.
- Wird der Knopf nochmals gedrückt, geht das Gerät nach 20 Sekunden in den Stand-By Modus.
- 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 der Drehregler mind. 3 Sekunden gedrückt, ist die Tastensperre aktiviert und im rechten Display leuchtet „LOCK". Durch erneutes Drücken von 3 Sekunden wird das Gerät wieder entsperrt.

Temperatur

- Bei maximaler Einstellung ist die Kerntemperatur im Keramikheizkörper 830°C +/- 20°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

	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.

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 gepökeltes 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. Anschließen 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	· Lebensmittel berühren den Heizkörper · Lebensmittel qualmen ohne Kontakt zum Heizkörper	· Lebensmittel in die richtige Ebene einschieben. · Vorgang unterbrechen. Ist das Lebensmittel verbrannt oder nicht zum Grillen geeignet?
Gerät arbeitet nicht	· Gerät ist nicht angeschlossen · Gerät ist nicht eingeschaltet · Eingestellte Zeit ist abgelaufen · Feinsicherung an der Rückseite hat ausgelöst · Gerät ist überhitzt	· 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	· Der Edelstahl-Rahmen ist nicht eingeschoben · Das Gebläse ist blockiert · Blockierte Lüftungsschlitze	· Gerät abkühlen lassen und Rahmen einschieben · Blockierende Gegenstände entfernen · Lüftungsschlitze reinigen
Fehlercode „E01“	· Thermofühler funktioniert nicht	· Service kontaktieren
Fehlercode „E02“	· Der Aufheizvorgang konnte nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden und wird abgebrochen. Mögliche Ursachen: starker Wind, kalte Umgebung	· 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“	· Das Gerät ist im Elektronikbereich wärmer als 50°C und schaltet sich aus	· 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:

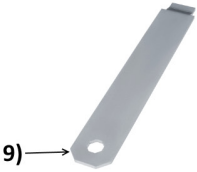
Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

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
2) Drip tray
3) Stainless steel slots, detachable
4) Resting tray, always has to be inserted
5) Temperature display
6) Control dial with touch function
7) Timer
8) Power switch, fuse (10 A, 250 V)
9) Tray handle

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. Use cooking gloves.
- Press the control dial. The display shows 400°C and 10 minutes.
- If no setting is made within 20 seconds, the device turns into stand-by mode.
- Press the control dial again, the display flashes 400°C. Turn the knob to change the temperature from 400°C to 850°C in steps of 10°C.
- Press the control dial again, 10 minutes is flashing. Turn the knob to change the time from 10 minutes to 99,59 minutes in steps of 30 seconds.
- Press the control dial again 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.
- During operation, the temperature and time can be changed at any time. Press the control dial 4x until the temperature display flashes. Now this can be changed with the control dial. By pressing again, the temperature is confirmed and the time can be set. Another press confirms and starts the device with the newly set values.
- If the button is pressed again, the device turns into stand-by mode after 20 seconds.
- 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 the control dial is pressed for at least 3 seconds, the key lock is activated and “LOCK” lights up in the display. Press again for 3 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

	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.

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:
    - o 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	· Food touches the radiator · Food smokes without contact to the radiator	· Place the food into the correct level · Interrupt the grilling. Is the food burned or not suitable for grilling?
Device does not work	· Device is not plugged in · Device is not switched on · Set time has expired · Micro fuse on the rear has triggered · Device is overheated	· 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	· Stainless steel frame is not inserted · Fan is blocked · Ventilation slots are blocked	· Let the device cool down and insert the frame · Remove blocking objects · Clean the ventilation slots
Error code “E01”	· Temperature sensor does not work	· Contact service
Error code “E02”	· The heating process has not been completed within 10 minutes and has been cancelled. Possible causes: strong wind, cold environment	· 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”	· Device is warmer than 50°C in the area of the electronics and turns off	· 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

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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-13789 Stand 03/2019