QUALITÄT UND KOMPETENZ seit 1919

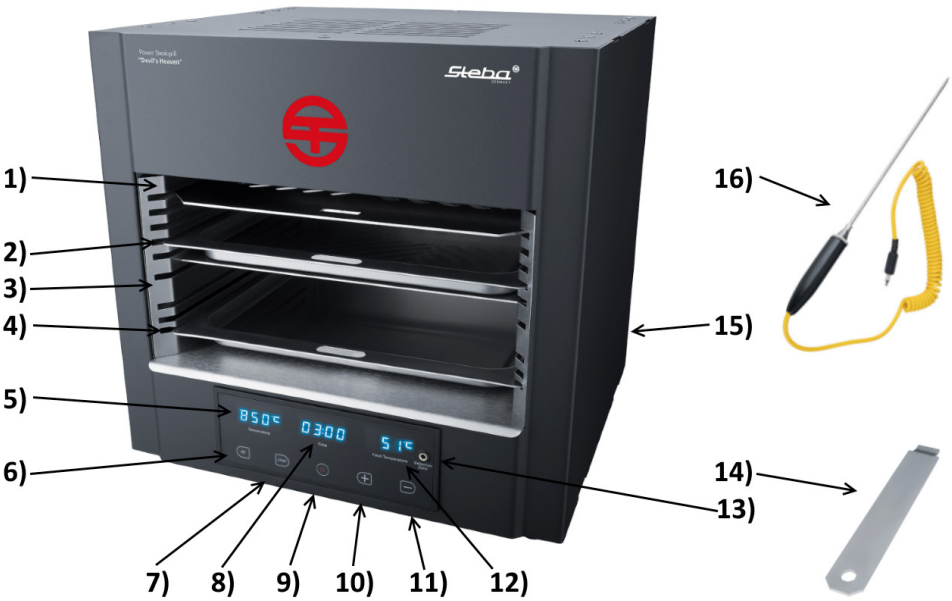
Steba GERMANY

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

Power-Steakgrill PS E2600 XL

www.steba.com

Mode d´emploi



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

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 dégorger.

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 débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- 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 á 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 défaillant, 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 déposez 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 sorte 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 le formation les bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

· ⚠ **Toujours débrancher l´appareil et le laisser complétement 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 levage 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

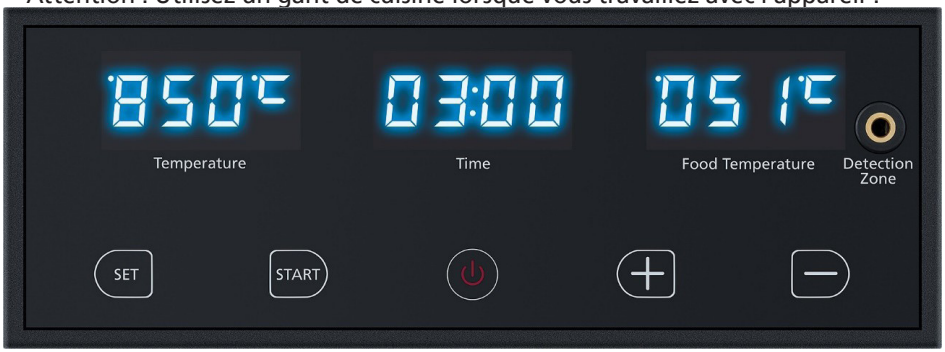
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionnez seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur 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 SET, 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 START 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 levage 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 START durant min. 5 secondes, vous activez le verrouillage de touche et „L" s'allume sur l'écran. En rappuyant 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 :
    - Vos propres goûts
    - Le type d'aliments (bœuf, porc, veau, poisson, etc.)
    - Le degré de brunissement
    - L'épaisseur
    - La teneur en graisses
    - La température sélectionnée
· Niveaux d'insertion :
    - La zone d'insertion supérieure (niveau 1 – 4) convient aux grillades
    - La zone d'insertion intermédiaire (niveau 4 – 6) convient aux gratins
    - 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 :**
    - Pour la viande, 1 – 4 minutes par côté (selon l'épaisseur)
    - 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 ansi 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 :
  - 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	· Des aliments touchent l'élément chauffant · Les aliments fument sans toucher l'élément chauffant	· 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	· 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	· 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	· Le cadre en inox n'est pas inséré. · La soufflerie est bloquée · Fentes d'aération bloquées	· Laisser refroidir l'appareil et insérer le cadre · Retirer les objets provoquant le blocage · Nettoyer les fentes de ventilation
Code d'erreur „E01"	· Le capteur thermique ne fonctionne pas	· Contacter le SAV
Code d'erreur „E02"	· Le processus de chauffe n'a pas pu être terminé en 10 minutes ; il a été interrompu. Causes possibles : vent fort ; environnement froid	· 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"	· La température de l'appareil est supérieure à 50°C au niveau des éléments électroniques, et l'appareil s'éteint	· 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.

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

F Art. Nr. 480-13790 Stand 12/2019