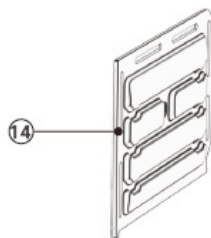
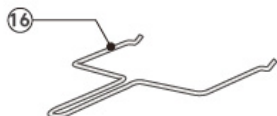
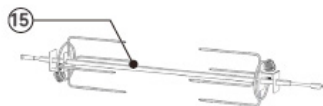
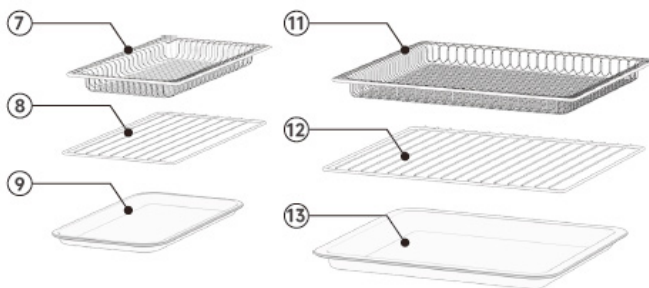
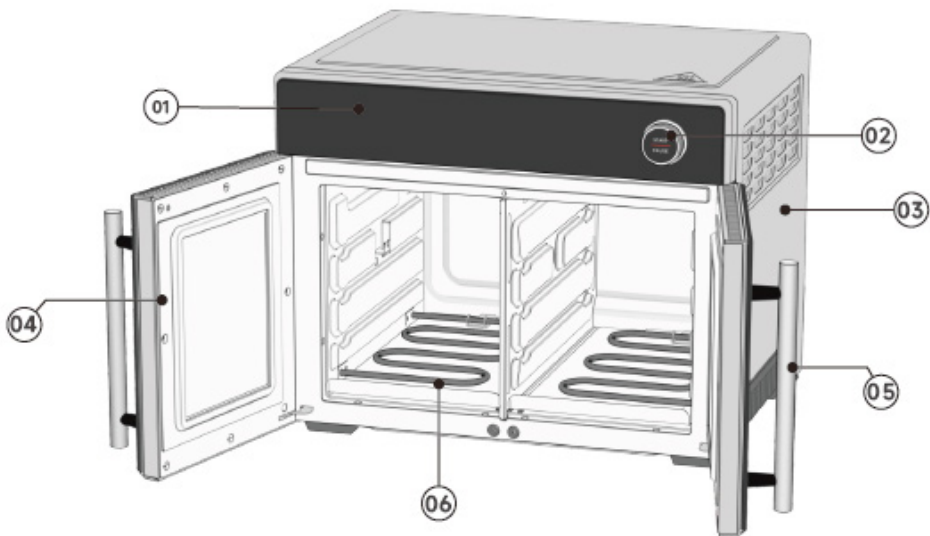




220-240 V~; 50 Hz; 2400 W

Airfry-Grillbackofen AF 24 TRI-ZONE

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	20
Mode d'emploi	36
Gebruiksaanwijzing	52
Brugsanvisning	68




- 1) Bedienfeld
- 2) Drehregler
- 3) Gehäuse
- 4) Doppel-Glastür
- 5) Türgriff
- 6) Heizelemente
- 7) Airfry-Gitter klein, 2x
- 8) Gitterrost klein, 2x
- 9) Backblech klein, 2x
- 10) Krümelblech, 1x
- 11) Airfry-Gitter groß
- 12) Gitterrost groß
- 13) Backblech groß
- 14) Backraum-trennung
- 15) Drehspeiß
- 16) Speißbausheber

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, 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 (außer dem Typenschild). Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise


-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- 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.
-  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 Fernwirkssystem 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.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem 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.
 - Die Zubehöre nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).

- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - 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 Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- 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 als 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:** Da sich herabtropfende Fette leicht am Heizkörper entzünden können, niemals ohne Pfanne grillen! Beim Herausnehmen der vollen Pfanne kein Fett auf den Heizkörper kippen.
- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.

- Das Krümelblech immer unter den unteren Heizkörper schieben.
- Um Glasbruch zu vermeiden, die beiden Türen nicht mit Gewalt öffnen. Keine Metallteile gegen das heiße Glas stoßen oder kaltes Wasser darauf spritzen.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- **Eine unzureichende Reinigung beeinträchtigt die Lebensdauer des Produktes.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel, die Glasscheibe mit Glasreiniger säubern und trocknen.
- Das Krümelblech, kann in heißem Wasser gereinigt und dann getrocknet werden. Das Krümelblech wieder einschieben.
- Die Backraumtrennung darf nicht in Wasser getaucht werden! Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Das restliche Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Arbeitsplatz

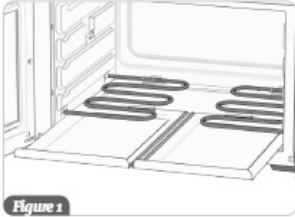
Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

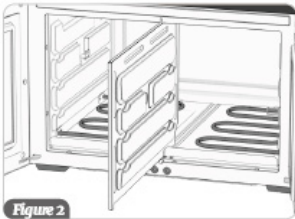
Benutzung des Zubehörs

Krümellech



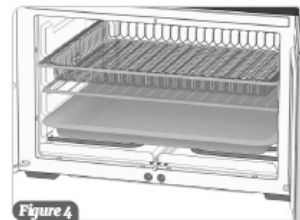
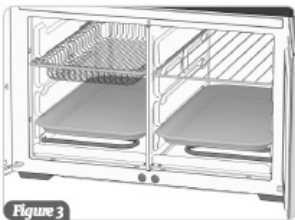
Aus Sicherheitsgründen muss das Krümellech immer unter den Heizkörpern eingeschoben werden.

Backraumtrennung



Mit Hilfe der Backraumtrennung kann der große Backraum in 2 kleine Backräume aufgeteilt werden. Schieben Sie dafür die Trennung in die vorgesehenen Schienen am Boden und der Decke des Backraums.

Airfry-Gitter, Backblech, Gitterrost

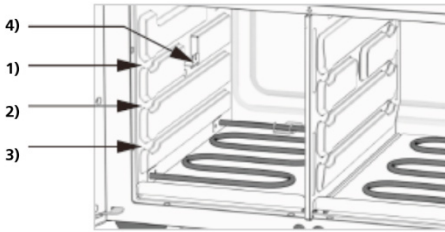


Um die kleinen Airfry-Gitter, Backblech und Gitterroste zu benutzen muss die Backraumtrennung eingeschoben sein. Ohne die Backraumtrennung können die großen Zubehörteile verwendet werden.

Wählen Sie eine geeignete Einschubebene. Bei tropfenden Lebensmitteln empfiehlt es sich, dass Backblech auf unterster Ebene einzuschieben um zu verhindern das Fett auf die Heizelemente tropft.

Wichtig! Der Temperaturunterschied zwischen den beiden kleinen Backräumen sollte nicht zu groß sein, da die höhere Temperatur in einem Backraum die niedrigere Temperatur in anderen Backraum beeinflussen kann.

Einschubebenen

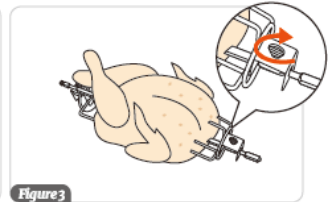
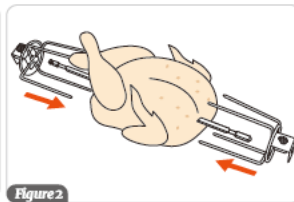
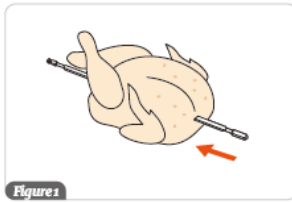


Für jedes Automatikprogramm empfiehlt sich eine bestimmte Einschubebene:

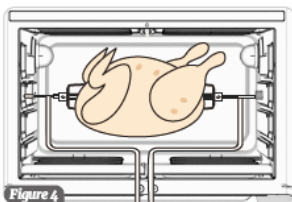
	Airfry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Re-heat	Ferment	Rotisserie
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Drehspieß

Zum Grillen von Geflügel oder Bratenstücken auf dem Drehspieß geeignet.

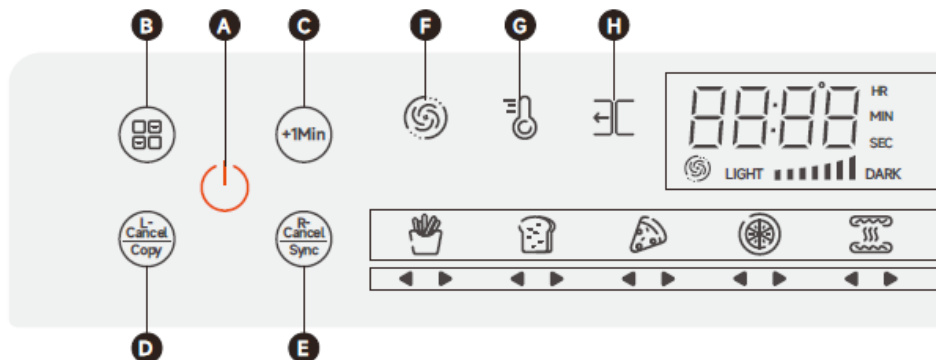


Das Grillgut auf den Spieß stecken und die Mitnehmerspieße an beiden Seiten des Grillgutes einstecken. Die Schrauben am Mitnehmer festziehen. Das Grillgut evtl. etwas zusammenbinden damit es nicht die Heizkörper berührt. Den Drehspieß mit Hilfe des Spießaushebers in das Getriebe an der rechten Seite des Innenraums stecken. Das andere Ende des Spießes auf der Spießauflage links (4) ablegen.

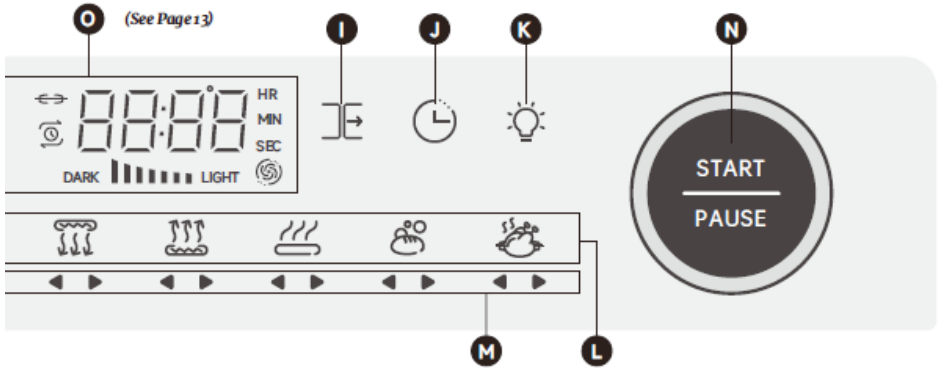


Das Backblech immer auf unterster Ebene einschieben und das gewünschte Programm wählen. Zur Entnahme des heißen Drehspießes unbedingt den Spießausheber verwenden!

Bedienfeld



- A) **ON/OFF**
Zum Ein-/Ausschalten des Ofens bei großen Backraum. Wird der geteilte Backraum benutzt muss die Taste H berührt werden um in das Hauptmenü zu gelangen.
- B) **Multi-Cook**
Kombination von bis zu 3 Garmethoden in einem Programm die hintereinander ausgeführt werden. Damit können Speisen perfekt zubereitet werden.
- C) **+1 Min**
Die Garzeit kann während des Vorgangs verlängert werden. Pro Tastendruck wird die Zeit um 1 Minute erhöht.
- D) **L-Cancel**
Abbruch des Programms für den linken oder den großen Backraum.
Copy
Durch anhaltenden Druck für 3 Sekunden können die Einstellungen der rechten oder linken Seite kopiert und auf den anderen Backraum angewandt werden.
- E) **R-Cancel**
Abbruch des Programms für den rechten oder den großen Backraum.
Sync
Durch anhaltenden Druck für 3 Sekunden können die Timer der beiden Seiten synchronisiert werden. Damit werden beide Programme zur gleichen Zeit beendet.
- F) **Umluft**
Zum Ein-/Ausschalten der Umluft-Funktion.
- G) **Temperatur**
Zum Einstellen der Temperatur. Taste drücken und anschließend die Temperatur mit dem Drehrad **N** verändern. Die Temperatur wird in +/- 5 Grad Schritten angepasst.
Taste 5 Sekunden gedrückt halten um zwischen °C und °F zu wechseln.
- H) **Linke Seite**
Taste drücken um die Einstellungen für die linke Seite vorzunehmen.



I) **Rechte Seite**

Taste drücken um die Einstellungen für die rechte Seite vorzunehmen.

J) **Timer**

Zum Einstellen der Zeit. Taste drücken und anschließend die Zeit mit dem Drehrad **N** verändern. Die Zeit wird in +/- 1 Minuten (unter 30 Min), +/- 5 Minuten (von 30 Min bis 2 Std), +/- 10 Minuten (von 2 bis 12 Std), oder +/- 30 Minuten (von 12 bis 72 Std) Schritten angepasst.

K) **Innenraumbeleuchtung**

Zum Ein-/Ausschalten der Innenraumbeleuchtung

L) **Programmanzeige**

Zeigt das aktuell ausgewählte Programm an.

M) **Backraumanzeige**

Zeigt an, in welchem Backraum das gewählte Programm betrieben wird.

N) **Drehregler**

Zum Auswählen des Programms
 Zum Verändern von Temperatur
 Zum Verändern der Zeit

Start/Pause: Drücken um ein Programm zu starten oder zu pausieren.

O) **Garraumanzeige**

Automatikprogramme

Programm	Funktion	Zubehör	Basiswert	Einstellbereich
 Air fry	Für Lebensmittel die viel Hitze und Heißluft benötigen, z.B. Pommes, Chicken Wings	Airfry-Gitter Backblech (als Fettauffang)	205°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 Std
 Toast	<ul style="list-style-type: none"> · Zum Bräunen von bis zu 9 Brot-/Toastscheiben · Bis zu 3 Toast in einem geteilten Backraum 	Grillrost groß Grillrost klein	Stufe 4 6 Toast Stufe 4 2 Toast	Bräunungsgrad 1 – 7 Temperatur und Zeit sind automatisch
 Pizza	Zum Schmelzen von Käse bei gleichzeitiger Bildung einer knusprigen Kruste	Grillrost	205°C 18 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 Std
 Dehydrate	Zum Dörren von Obst, Gemüse, Nüssen usw.	Grillrost Airfry-Gitter	55°C 6 Std	35 – 95°C 1 Min – 72 Std
 Roast	Zum Garen von verschiedenem Fleisch, innen saftig, außen knusprig	Backblech Grillrost	190°C 45 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 Std
 Broil	<ul style="list-style-type: none"> · Zum Überbacken von Sandwiches oder Aufläufen · Zum Grillen von dünnen Fleisch- oder Fischstücken 	Backblech	210°C 30 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 Std
 Bake	Zum Backen von Kuchen, Muffins usw.	Grillrost	150°C 30 Min	100 – 180°C 1 Min – 1 Std
 Reheat	Zum Aufwärmen von Lebensmitteln	Grillrost	140°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 2 Std
 Ferment	Zur Joghurt-Herstellung Zum Garen von Teig	Backblech	35°C 50 Min	30 – 45°C 1 Min – 9 Std
 Rotisserie	Zum Grillen ganzer Hähnchen (max 1,4 kg) oder Rollbraten bis ca. 2,3 kg	Drehspieß Backblech (als Fettauffang)	210°C 45 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 Std

Besonderheiten

TOAST-Programm:

- Sie wollen mit der Backraumtrennung Nr. 14 arbeiten:
- Die ON/OFF (A) berühren, die Symbole H und I leuchten. Möchten Sie jetzt den linken, rechten oder beide Backräume verwenden, die Taste H und/oder I berühren, somit wird das Hauptmenü angezeigt.
- Das Symbol „Toast“ berühren, im Display erscheint 4-2. Durch Berühren des Symbol G (Temperatur) wird der Bräunungsgrad von 1-7 mit dem Drehregler(N) verstellt.
- Durch das Berühren vom Symbol J (Timer) wird die Anzahl der Toastscheiben bestimmt. Im großen Backraum von 1 bis 9 Toastscheiben und in den 2 kleinen Backräumen von 1 bis 3 Toastscheiben. Die Zeitangabe wird vom Gerät selbst bestimmt.
- Durch drücken der START/PAUSE (N) wird das Programm gestartet.

Rotisserie-Programm (Drehspieß):

- Das Drehspieß-Programm kann nur im großen Backraum verwendet werden.

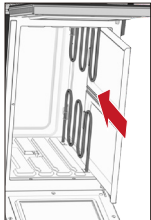
Wichtig!

- Zum Einstellen der Programme folgen Sie den Anweisungen der Quick-Start Anleitung.
- Alle Programme (außer Rotisserie) können sowohl im großen, als auch im kleinen Backraum eingestellt werden.

Inbetriebnahme

Single-Zone

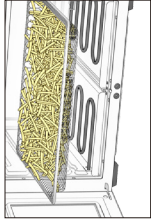
STEP 1



Insert **Crumb tray** into cavity .
(below lower heater)

Das Krümelblech unter den
Heizstäben einschieben.

STEP 2




Choose proper tray or rack,
placing food inside cavity slot.
Das geeignete Zubehör wählen und
die Lebensmittel darauf in
geeigneter Ebene einschieben.

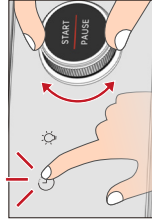
STEP 3



Choose the menu needed .
(Example "  ")

Das gewünschte Programm
auswählen. (z. B. )

STEP 4



Choose Temp. "  " or Time "  "
then rotate the knob to set the proper
temp. and time.

Temperatur  oder Zeit  wählen
und mit dem Drehregler gewünschte
Werte einstellen.

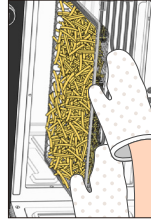
STEP 5



Press the button **START/PAUSE**
to start cooking.

Um das Gerät zu starten
START/PAUSE drücken.

STEP 6

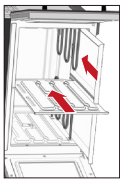


Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven
mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B.
mit Ofenhandschuhen entnehmen.
Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Dual-Zone


STEP 1



Insert Crumb tray into cavity (below lower heater), then insert Divider into cavity (middle of the cavity)

Das Krümelblech unter den Heizsäßen, und die Backraumtrennung in der Mitte einschieben.


STEP 2



Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

Das geeignete Zubehör wählen und die Lebensmittel darauf in geeigneter Eben einschieben.


STEP 3



Select "Left cavity"

Um den linken Backraum auszuwählen [Left] drücken.


STEP 4



Select "Right cavity"

Um den rechten Backraum auszuwählen [Right] drücken.


STEP 5



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.


STEP 6



Remove food after cooking completed. Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B. mit Ofenhandschuh entnehmen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

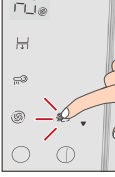
STEP 3



Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.


STEP 4



Choose the menu needed. (Example "B")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. "B")

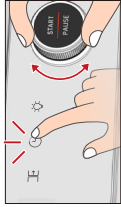
STEP 5



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.

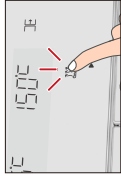
STEP 6



Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.

STEP 7




Choose the menu needed. (Example "B")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. "B")

Soll nur der linke Backraum genutzt werde, Schritt 4 überspringen. Soll nur der rechte Backraum genutzt werden, Schritt 3 überspringen.


Multi-Cook

Sie können bis zu 3 Garmethoden in einem Programm kombinieren und hintereinander ausführen. Dies hilft, die Ansprüche an verschiedene Funktionen, Temperaturen oder Kochzeiten zu erfüllen.


- Wählen Sie zunächst das Programm, die als erstes benötigt wird (z.B. Air fry).
- Berühren Sie die  Taste. Nun kann das Programm ausgewählt werden welches als zweites benötigt wird.
- Bemerkung: Die Funktion „Toast“ steht in dem Multi-Cook Programm nicht zur Verfügung.
- Auf diesem Weg können bis zu 3 Programme hintereinandergeschaltet werden.
- Sobald alle gewünschten Programme ausgewählt worden sind und der Start/Stop Knopf gedrückt wird, startet das Gerät mit den aufeinanderfolgenden Programmen (das Display zeigt 1-3 sofern 3 Programme ausgewählt wurden). Das jeweilige Programm-Symbol wird immer im Display angezeigt.

+ 1 Min

Großer Backraum:

- Berühren Sie die Taste  +1Min, um während des Kochvorgangs 1 Minute zur Garzeit hinzuzufügen. Man kann auf diesem Weg bis zu 10 Minuten hinzufügen.


Kleiner Backraum:

- Wählen Sie den linken oder den rechten Backraum aus, bevor Sie die Funktion in Anspruch nehmen.
- Berühren Sie die Taste  +1Min, um während des Kochvorgangs 1 Minute zur Garzeit hinzuzufügen. Man kann auf diesem Weg bis zu 10 Minuten hinzufügen.

Bitte beachten: Die Funktion +1Minute steht nicht im Multi-Cook Programm zur Verfügung.

Copy


Diese Funktion eignet sich, um eine größere Menge gleichartiges Essen mit dem gleichen Programm, Zeit und Temperatur zuzubereiten.

- Wählen Sie einen Backraum aus, z.B, links, das Symbol blinkt. Wählen Sie danach das gewünschte Programm. Benutzen Sie die Temperatur Taste um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie dann die Zeit Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels des Drehknopfes ein.
- Drücken Sie die  Taste für 3 Sekunden um die Einstellungen der linken Seite auf die rechte Seite zu kopieren. Drücken Sie dann den Start/Stopp Knopf um den Garprozess zu starten.
- In beiden Displays erscheint „End“ sobald der Garprozess abgeschlossen ist.

Bemerkung: Es ist ebenso möglich das Programm des rechten Garraums auf den linken Garraum zu kopieren.

SYNC

Für Lebensmittel mit unterschiedlichen Programmen, Garzeiten oder Temperaturen, sorgt das Sync Programm dafür, dass beide Garräume zum selben Zeitpunkt fertig werden.

- Wählen Sie den linken Backraum aus, das Symbol blinkt. Wählen Sie danach das gewünschte Programm. Benutzen Sie die Temperatur Taste um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie dann die Zeit Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels des Drehknopfes ein.
- Wählen Sie den rechten Backraum aus, das Symbol blinkt. Wählen Sie danach das gewünschte Programm. Benutzen Sie die Temperatur Taste um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie dann die Zeit Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels des Drehknopfes ein.
- Drücken und halten Sie die Sync Taste  für 3 Sekunden. Drücken Sie **danach** den Start/Pause Knopf. Der Backraum mit der längsten Zeit beginnt zu arbeiten. Das Display der anderen Seite zeigt „Hold“. Das Gerät wird ein Tonsignal ausgeben und die andere Seite einschalten, sobald beiden Seiten die gleiche Restlaufzeit haben.

Bemerkung: Es wird empfohlen das Gargut während des Garprozesses zu schütteln. Um die Zeiten synchronisiert zu halten, drücken Sie den „Start/Pause“ Knopf um beide Seiten zu pausieren. Soll nur eine Seite pausieren, dann wählen Sie die Seite aus und drücken den „Start/Pause“ Knopf. Um weiter zu garen, drücken Sie diesen Knopf erneut.

- Wenn die Garzeit abgeschlossen ist, dann ertönt ein Signal und „End“ erscheint im Display.

Bemerkung: Wenn eine Seite abgeschaltet werden soll bevor die Kochzeit abgelaufen ist, wählen Sie die Seite aus und drücken den „Start/Pause“ Knopf um diese Seite zu stoppen.

Tipps

- Fertiggerichte, die im Ofen zubereitet werden, können auch in diesem Gerät energiesparend gegart werden.
- Das Gerät eignet sich zum Braten von ganzem Frisch-Hähnchen bis 1400g.
- Kleinere Mengen benötigen in der Regel kürzere Garzeiten.
- Je kälter ein Lebensmittel umso länger die Garzeit.
- Nach der Hälfte der Garzeit Lebensmittel wenden.
- Panierte Lebensmittel oder Pommes mit etwas Öl bestreihen damit sie knuspriger werden.
- Keine stark fetthaltigen Lebensmittel (z.B. Würstchen) bei zu hohen Temperaturen zubereiten.
- Vermeiden Sie das Öffnen der Türen während des Betriebs, da dadurch Temperatur verloren geht.

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.

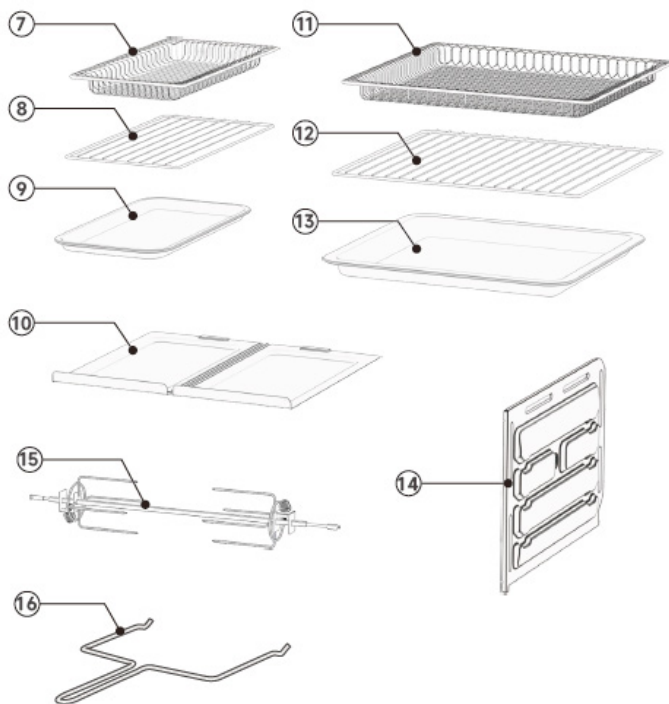
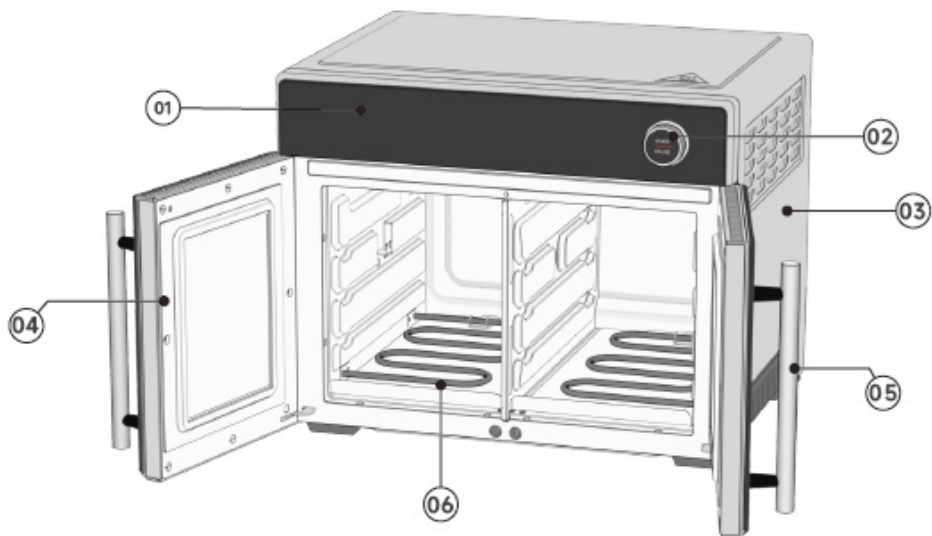
Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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) Panel
- 2) Control dial
- 3) Housing
- 4) Double glass door
- 5) Door handle
- 6) Heating element
- 7) Airfry-Grid small, 2x
- 8) Wire grill small, 2x
- 9) Baking tray small, 2x
- 10) Crumb tray, 1x
- 11) Airfry-Grid big
- 12) Wire grill big
- 13) Baking tray big
- 14) Cooking chamber divider
- 15) Rotisserie spit
- 16) Spit lifter


Generally

This appliance is for private and indoor use 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 (except the rating label). Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- 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.
-  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.**
 - Leave a space of about 10cm around the device.
 - 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 after it cooled down.
 - Only use the device as described in this manual.
 - You must not wrap the accessories with tin foil (accumulation of heat).
 - You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
 - This appliance is intended to be used in household and similar 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 – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- 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:** as dripping fats can easily ignite the radiator, never grill without a pan! When removing the full pan, do not tip any grease on the radiator.
- Clean after every use.
- Always insert the crumb tray under the lower radiator.
- To avoid glass breakage, do not open the two doors by force. Do not hit metal parts against the hot glass or splash cold water on it.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- **Inadequate cleaning will affect the lifespan of the product.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.

- Clean the housing and the interior with a damp cloth with detergent, clean the glass with glass cleaner and dry.
- The crumb tray can be cleaned in hot water and then dried. Push the crumb tray back in.
- The baking chamber divider must not be immersed in water! Clean it with a damp cloth.
- The remaining accessories are dishwasher suitable.

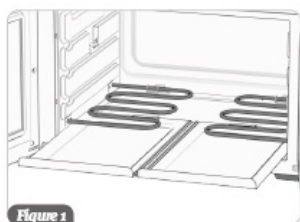
Workplace

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.

Usage of the accessories

Crumb tray



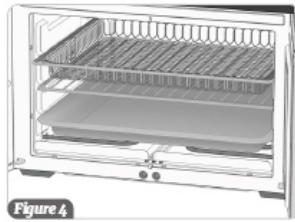
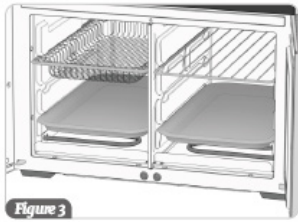
For safety reasons, the crumb tray must always be inserted under the radiators.

Cooking chamber divider



With the help of the cooking chamber divider, the large baking chamber can be divided into 2 small baking chambers. To do this, slide the divider into the rails provided on the floor and ceiling of the baking chamber.

Airfry-grid, baking tray, wire grill

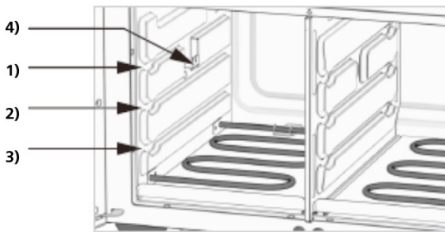


In order to use the small Airfry grids, baking trays and wire grills, the cooking chamber divider must be pushed in. The large accessories can be used without the divider. Choose a suitable shelf level.

If food is dripping, it is recommended that you insert the baking tray on the lowest level to prevent fat from dripping onto the heating elements.

Important! The temperature difference between the two small baking chambers should not be too large, as the higher temperature in one baking chamber can influence the lower temperature in other baking chambers.

Insertion levels

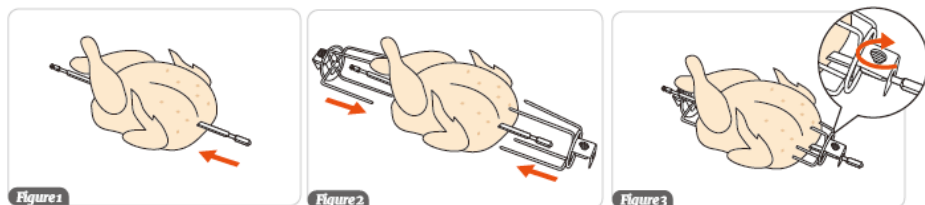


A specific insertion level is recommended for each automatic program:

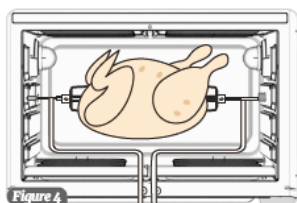
	Airfry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Re-heat	Ferment	Rotisserie
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Rotisserie spit

Suitable for grilling poultry or roast pieces of meat on the rotisserie.

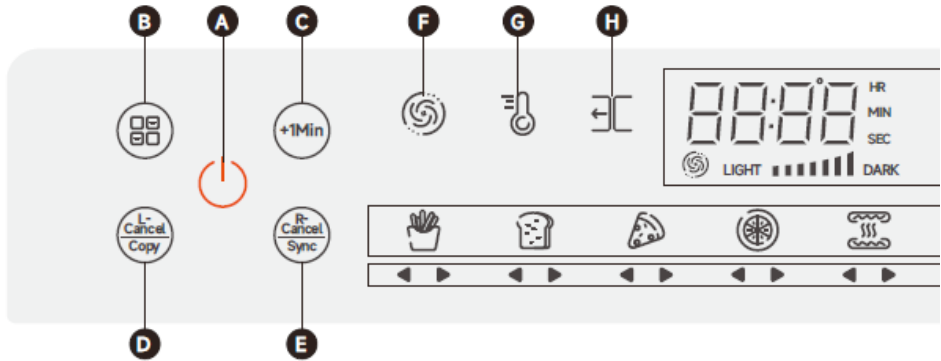


Place the food to be grilled on the spit and insert the skewers on both sides of the food to be grilled. Tighten the screws. If necessary, tie the food together a little so that it does not touch the radiators. Using the spit remover, insert the rotisserie spit into the gear on the right side of the interior. Place the other end of the spit on the support on the left (4).

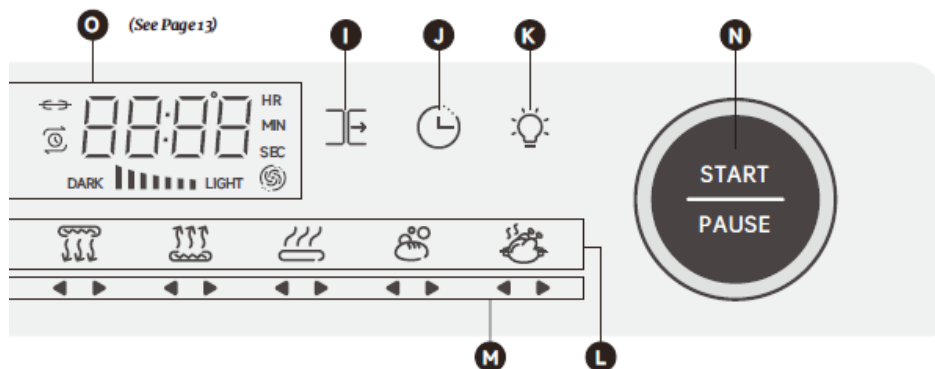


Always insert the baking tray on the lowest level and select the desired program. Be sure to use the spit remover to remove the hot rotisserie!

Panel













- A) **ON/OFF**
To switch the oven on/off with large cooking chamber. If the divided baking space is used, the button H must be touched to get to the main menu.
- B) **Multi-cook**
Combination of up to 3 cooking programs in one program which are carried out one after the other. This means that dishes can be prepared perfectly.
- C) **+1 min**
The cooking time can be extended during the process. Each time you press a button, the time is increased by 1 minute.
- D) **L-Cancel**
Cancel the program for the left or large cooking chamber.
Copy
By pressing and holding for 3 seconds, the settings on the right or left side can be copied and applied to the other cooking chamber.
- E) **R-Cancel**
Cancel the program for the right or large cooking chamber.
Sync
By pressing and holding for 3 seconds, the timers on both sides can be synchronized. This means that both programs will end at the same time.
- F) **Convection air**
To switch the convection function on/off.
- G) **Temperature**
To adjust the temperature. Press the button and then change the temperature using the rotary knob N. The temperature is adjusted in +/- 5 degree increments. Press and hold the button for 5 seconds to switch between °C and °F.
- H) **Left side**
Press the button to make the settings for the left side.



- I) **Right side**
Press the button to make the settings for the right side.
- J) **Timer**
To set the time. Press the button and then change the time using the rotary dial N. The time is changed in steps of +/- 1 minute (under 30 minutes), +/- 5 minutes (from 30 minutes to 2 hours), +/- 10 minutes (from 2 to 12 hours), or +/- 30 minutes (from 12 up to 72 hours).
- K) **Interior lighting**
To switch the interior lighting on/off
- L) **Program display**
Displays the currently selected program
- M) **Cooking chamber display**
Shows in which baking chamber the selected program is operated
- N) **Rotary control**
To select the program
To change temperature
To change time
Start/Pause:
Press to start or pause a program
- O) **Display**

Automatic programs

Program	Function	Accessory	De- fault setting	Adjustable scope
 Air fry	For foods that require a lot of heat and hot air, e.g. fries, chicken wings	Airfry-Grid Baking tray (as fat collector)	205°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Toast	<ul style="list-style-type: none"> For browning up to 9 slices of bread/toast Up to 3 slices of toasts in the small baking space 	Wire grill big Wire grill small	Level 4 6 Toast Level 4 2 Toast	Degree of browning 1 – 7 Temperature and time are automatic
 Pizza	For melting cheese while forming a crispy crust	Wire grill	205°C 18 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Dehydrate	For drying fruits, vegetables, nuts, etc.	Wire grill Airfry-Grid	55°C 6 h	35 – 95°C 1 Min – 72 h
 Roast	For cooking various meats, juicy on the inside, crispy on the outside	Baking tray Wire grill	190°C 45 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Broil	<ul style="list-style-type: none"> For baking sandwiches or casseroles For grilling thin pieces of meat or fish 	Baking tray	210°C 30 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 h
 Bake	For baking cakes, muffins, etc.	Wire grill	150°C 30 Min	100 – 180°C 1 Min – 1 h
 Reheat	For warming up food	Wire grill	140°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 2 h
 Ferment	For making yogurt For letting dough rise	Baking tray	35°C 50 Min	30 – 45°C 1 Min – 9 h
 Rotisserie	For grilling whole chickens (max 1.4 kg) or rolled roasts up to approx. 2.3 kg	Rotisserie spit Baking tray (as fat collector)	210°C 45 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 h

Particularities

TOAST program:

You want to work with cooking chamber divider No. 14:

- Touch the ON/OFF (A), the symbols H and I light up. If you now want to use the left, right or both baking chambers, touch the H and/or I button to display the main menu.
- Touch the "Toast" symbol, 4-2 appears on the display. By touching the symbol G (temperature), the degree of browning can be adjusted from 1-7 using the rotary control (N).
- By touching the J (timer) symbol, the number of toast slices is determined. In the large baking chamber from 1 to 9 slices of toast and in the 2 small baking chambers from 1 to 3 slices of toast. The time is determined by the device itself.
- The program is started by pressing START/PAUSE (N).

Rotisserie program (rotisserie spit):

- The rotisserie program can only be used in the large baking space.

Important!

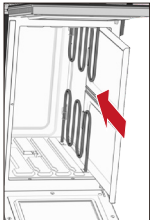
- To set the programs, follow the instructions in the quick start guide.
- All programs (except Rotisserie) can be set in both the large and small baking chamber.

Getting started

Single Zone

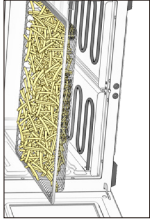
STEP 1

Insert **Crumb tray** into cavity .
(below lower heater)
Das Krümelblech unter den
Heizstäben einschieben.





STEP 2

Choose proper tray or rack,
placing food inside cavity slot.
Das geeignete Zubehör wählen und
die Lebensmittel darauf in
geeigneter Ebene einschieben.







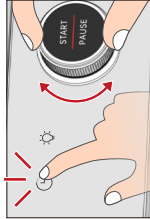
STEP 3

Choose the menu needed .
(Example "  ")
Das gewünschte Programm
auswählen. (z. B. )



STEP 4

Choose Temp. "  " or Time "  "
then rotate the knob to set the proper
temp. and time.
Temperatur  oder Zeit  wählen
und mit dem Drehregler gewünschte
Werte einstellen.



STEP 5

Press the button **START/PAUSE**
to start cooking.
Um das Gerät zu starten
START/PAUSE drücken.



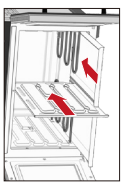
STEP 6

Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven
mitts) to prevent burns.
Lebensmittel nach Programmende z.B.
mit Ofenhandschuh entnehmen.
Vorsicht: Verbrennungsgefahr!



Dual Zone

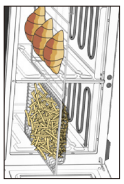
STEP 1



Insert Crumb tray into cavity (below lower heater), then insert Divider into cavity (middle of the cavity)

Das Krümelblech unter den Heizsäßen, und die Backraumtrennung in der Mitte einschieben.


STEP 2



Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

Das geeignete Zubehör wählen und die Lebensmittel darauf in geeigneter Eben einschieben.

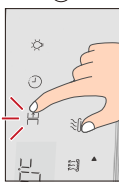
STEP 3



Select "L" to choose Left cavity

Um den linken Backraum auszuwählen [L] drücken.


STEP 4



Select "R" to choose Right cavity

Um den rechten Backraum auszuwählen [R] drücken.


STEP 5



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.


STEP 6



Remove food after cooking completed. Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B. mit Ofenhandschuh entnehmen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

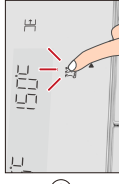
STEP 3



Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.


STEP 4



Choose the menu needed. (Example "🍗")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. 🍗)

STEP 5




Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.

If only the left cooking chamber is to be used, skip step 4. If only the right cooking chamber is to be used, skip step 3.

Multi-Cook

You can combine up to 3 cooking methods in one program and run them one after the other. This helps to meet the demands for different functions, temperatures or cooking times.

- First select the program that is needed first. (e.g. air fry).
- Touch the button . Now you can select the program that is needed second.
- Note: The "Toast" function is not available in the Multi-Cook program.
- In this way, up to 3 programs can be connected in series.
- As soon as all the desired programs have been selected and the start/stop button is pressed, the device starts with the successive programs (the display shows 1-3 if 3 programs have been selected). The respective program symbol is always shown in the display.

+ 1 Min

Large cooking chamber:

- Touch the +1Min button to add 1 minute to the cooking time during cooking. You can add up to 10 minutes this way.

Small cooking chamber:


Select the left or right cooking chamber before using this function.

- Touch the +1Min button to add 1 minute to the cooking time during cooking. You can add up to 10 minutes this way.

Please note: The +1Minute function is not available in the Multi-Cook program.

Copy


This function is suitable for preparing a larger quantity of similar food using the same program, time and temperature.

- Select a cooking chamber, e.g. the left one, the symbol flashes. Then select the desired program. Use the temperature button to set the desired temperature. Then press the time button and set the desired time using the rotary knob.
- Press the button  for 3 seconds to copy the left side settings to the right side. Then press the start/stop button to start the cooking process.
- "End" appears in both displays as soon as the cooking process is completed.

Note: It is also possible to copy the program from the right cooking chamber to the left cooking chamber.

SYNC

For foods with different programs, cooking times or temperatures, the Sync program ensures that both cooking chambers are ready at the same time.

- Select the left cooking chamber, the symbol flashes. Then select the desired program. Use the temperature button to set the desired temperature. Then press the time button and set the desired time using the rotary knob.
- Select the right cooking chamber, the symbol flashes. Then select the desired program. Use the temperature button to set the desired temperature. Then press the time button and set the desired time using the rotary knob.
- Press and hold the Sync button  for 3 seconds. **Then** press the Start/Pause button. The cooking chamber with the longest time starts working. The display on the other side shows "Hold". The device will beep and turn on the other side as soon as both sides have the same remaining time.

Note: It is recommended to shake the food during the cooking process. To keep the times synchronized, press the "Start/Pause" button to pause both sides. If you only want to pause one side, select the side and press the "Start/Pause" button. To continue cooking, press this button again.

- When the cooking time is complete, a signal sounds and "End" appears on the display.

Note: If you want to turn off one side before the cooking time is up, select the side and press the "Start/Pause" button.

Tips

- Ready meals that are prepared in the oven can also be cooked in this device to save energy.
- The device is suitable for roasting whole fresh chickens up to 1400g.
- Smaller quantities generally require shorter cooking times.
- The colder a food, the longer the cooking time.
- Turn food halfway through the cooking time.
- Brush breaded foods or fries with a little oil to make them crispier.
- Do not prepare high-fat foods (e.g. sausages) at temperatures that are too high.
- Avoid opening the doors during operation as this will cause loss of temperature.

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.

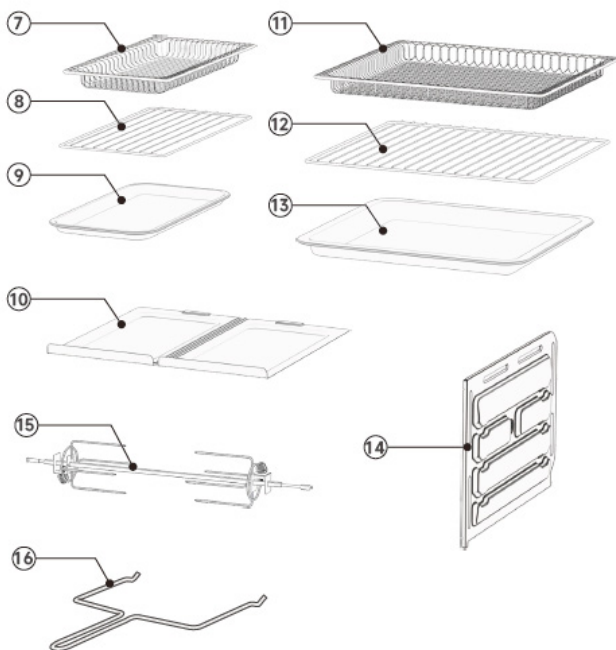
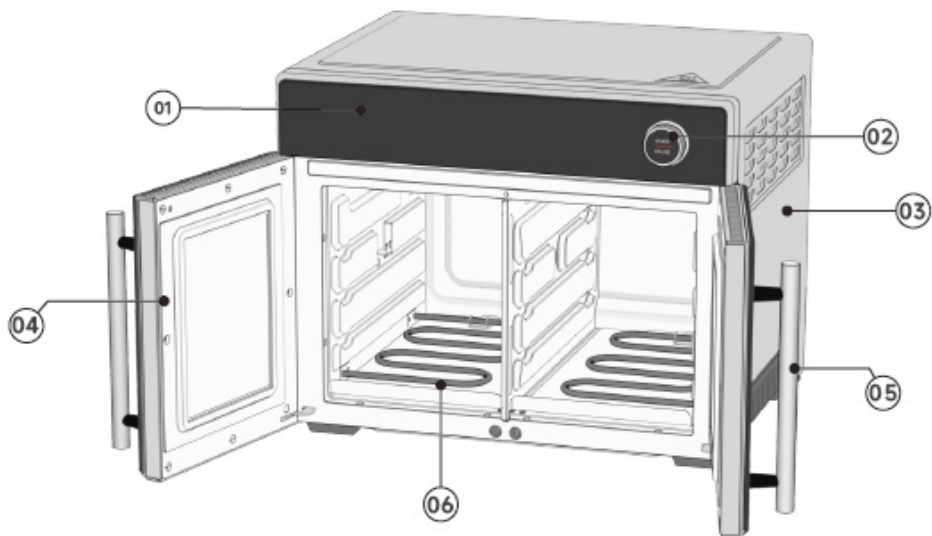


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

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) Panneau de commande
- 2) Commande rotative
- 3) Boîtier
- 4) Port en verre
- 5) Poignée du port
- 6) Éléments du chauffage
- 7) Petite grill Airfry, 2x
- 8) Petite grill, 2x
- 9) Petite tôle à pâtisserie, 2x
- 10) Tôle à miettes, 1x
- 11) Grande grill Airfry
- 12) Grande grill
- 13) Grande tôle à pâtisserie
- 14) Séparation de la chambre de cuisson
- 15) Tournebroche
- 16) Support pour tournebroche


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 (sauf la plaque signalétique). 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.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- 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.
-  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.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- 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 originales peuvent être utilisées.

- 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.
- N'enveloppez jamais les accessoires avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est 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 devient chaud. 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.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- 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.
- **Attention** : Puisque les graisses dégraissantes peuvent facilement enflammer sur le radiateur, ne grillez jamais sans casserole ! Lorsque vous enlevez la casserole pleine, ne versez pas de graisse sur le radiateur.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Insérez toujours le tôle à miettes sous le radiateur inférieur.
- Pour éviter le bris de verre, n'ouvrez pas les deux portes en forçant. Ne frappez pas de pièces métalliques contre le verre chaud et ne projetez pas d'eau froide dessus.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- **Un nettoyage inadéquat affectera la durée de vie du produit.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- N'utilisez pas d'abrasifs, nettoyant pour fours ou de solvants.
- Nettoyez le boîtier et intérieure du l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, la porte avec nettoyant vitres. Laissez sécher.
- Le tôle à miettes peut être nettoyés à l'eau chaude puis séchés. Repoussez la tôle miettes.
- La séparation de la chambre de cuisson ne doit pas être immergée dans l'eau ! Nettoyez-les avec un chiffon humide.
- Les autres accessoires vont au lave-vaisselle.

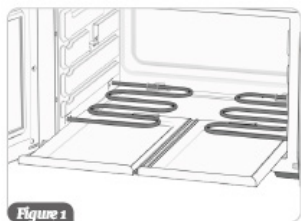
Plan de travail

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.

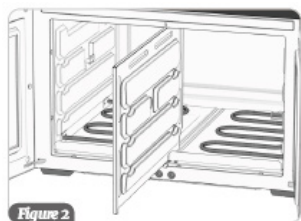
Utiliser les accessoires

Tôle à miettes



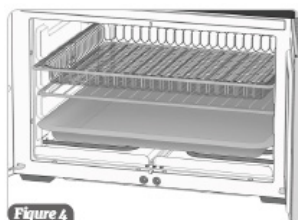
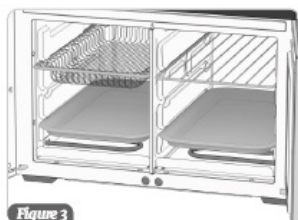
Pour des raisons de sécurité, la tôle à miettes doit toujours être insérée sous les radiateurs.

Séparation des chambres de cuisson



Grâce à la séparation des chambres de cuisson, la grande chambre de cuisson peut être divisée en 2 petites chambres de cuisson. Pour ce faire, insérez la séparation dans les rails prévus au sol et au plafond de la chambre de cuisson.

Grille Airfry, tôle à pâtisserie, grille

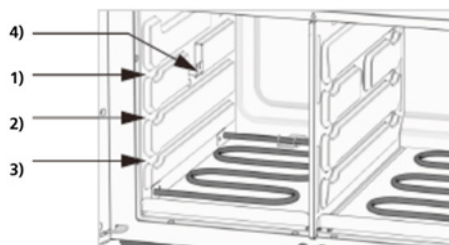


Pour utiliser les petites grilles, tôles à pâtisserie et grilles Airfry, la séparation de chambre de cuisson doit être enfoncée. Les grands accessoires peuvent être utilisés sans séparation.

Choisissez un niveau d'insertion approprié. Si des aliments dégoulinent, il est recommandé d'insérer la tôle à pâtisserie au niveau le plus bas pour éviter que la graisse ne goutte sur les éléments chauffants.

Important ! La différence de température entre les deux petites chambres de cuisson ne doit pas être trop grande, car la température plus élevée dans une chambre de cuisson peut influencer la température plus basse dans les autres chambres de cuisson.

Niveaux d'insertion

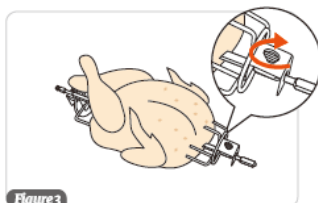
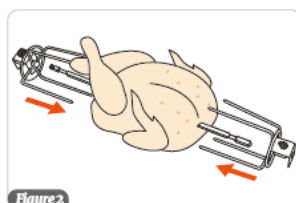
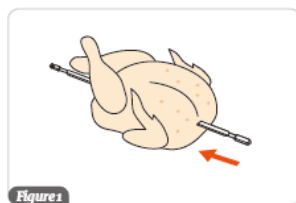


Un niveau d'insertion spécifique est recommandé pour chaque programme automatique :

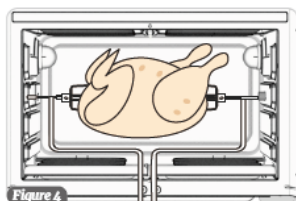
	Airfry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Re-heat	Ferment	Rotisserie
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Tournebroche

Convient pour griller des volailles ou des morceaux de rôtis sur le tournebroche.

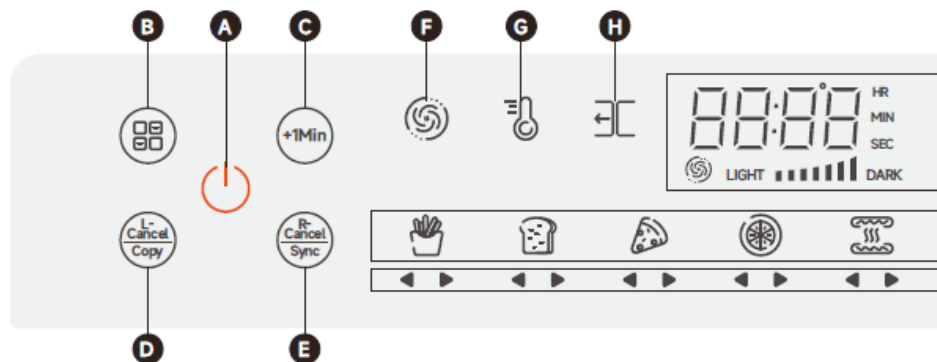


Placez les aliments à griller sur le tournebroche et insérez les brochettes des deux côtés des aliments à griller. Serrez les vis sur le pilote. Si nécessaire, attachez un peu les aliments ensemble pour qu'ils ne touchent pas les radiateurs. À l'aide de l'extracteur de broche, insérez la broche de rôtissoire dans l'engrenage situé sur le côté droit de l'intérieur. Placez l'autre côté de la brochette sur le support à brochette à gauche (4).



Insérez toujours la tôle à pâtisserie au niveau le plus bas et sélectionnez le programme souhaité. Assurez-vous d'utiliser le support pour le tournebroche pour retirer le tournebroche chaud !

Panneau de commande



- A) **ON/OFF**
Pour allumer/éteindre le four lorsqu'il y a un grand espace de cuisson. Si l'espace de cuisson divisé est utilisé, il faut appuyer sur la touche H pour accéder au menu principal.
- B) **Multi-Cook**
Combinaison de jusqu'à 3 méthodes de cuisson dans un programme exécutées l'une après l'autre. Cela signifie que les plats peuvent être parfaitement préparés.
- C) **+1 min**
Le temps de cuisson peut être prolongé pendant le processus de la cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur un bouton, le temps augmente pour 1 minute.
- D) **L-Cancel**
Annulez le programme pour l'espace de cuisson gauche ou grand.
Copy
En maintenant la pression enfoncée pendant 3 secondes, les réglages du côté droit ou gauche peuvent être copiés et appliqués à l'autre espace de cuisson.
- E) **R-Cancel**
Annulez le programme pour l'espace de cuisson droite ou grande.
Sync
En maintenant la pression enfoncée pendant 3 secondes, les minuteries des deux côtés peuvent être synchronisées. Cela signifie que les deux programmes se termineront en même temps.
- F) **Chaleur tournante**
Pour activer/désactiver la fonction de chaleur tournante.

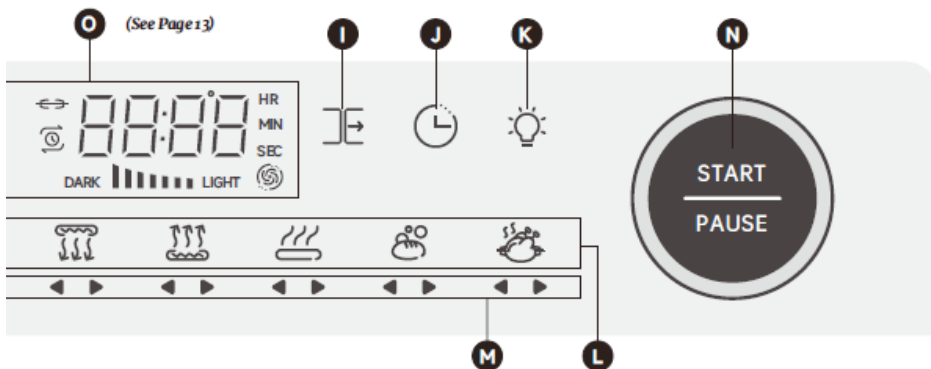
G) **Température**

Pour régler la température. Appuyez sur la touche puis modifiez la température à l'aide du bouton rotatif N. La température est ajustée par incréments de +/- 5 degrés.

Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour changer entre °C et °F.

H) **Côté gauche**

Appuyez sur le bouton pour effectuer les réglages du côté gauche.



I) **Côté droit**

Appuyez sur le bouton pour effectuer les réglages du côté droit.

J) **Minuterie**

Pour régler l'heure. Appuyez sur la touche puis modifiez l'heure à l'aide du bouton rotatif N. L'heure est alignée en +/- 1 minute (moins de 30 minutes), +/- 5 minutes (de 30 minutes à 2 heures), +/- 10 minutes (de 2 à 12 heures), ou +/- 30 minutes (de 12 à 72 heures) par étapes.

K) **Éclairage intérieur**

Pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur

L) **Affichage du programme**

Affiche le programme actuellement sélectionné.

M) **Affichage de l'espace de cuisson**

Indique dans quelle chambre de cuisson le programme sélectionné est exécuté.

N) **Commande rotative**

Pour sélectionner le programme











Pour changer la température

Pour changer l'heure

Start/Pause : Appuyez pour démarrer ou mettre en pause un programme.

O) **Panneau de l'espace de cuisson**

Programmes automatiques

Programme	Fonction	Accessoire	Valeur de base	Plage de réglage
 Air fry	Pour les aliments qui nécessitent beaucoup de chaleur et d'air chaud, par exemple les frites, les ailes de poulet	Grille Airfry Tôle à pâtisserie (pour récupérer la graisse)	205°C 20 min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Toast	<ul style="list-style-type: none"> · Pour griller jusqu'à 9 tranches de pain/toast · Jusqu'à 3 toasts dans un espace de cuisson partagé 	Grill grande Grill petite	Niveau 4 6 Toast Niveau 4 2 Toast	Degré de brunissement 1 – 7 La température et l'heure sont automatiques
 Pizza	Pour faire fondre du fromage tout en formant une croûte croustillante	Grill	205°C 18 min	100 – 230°C 1 min – 1 h
 Dehydrate	Pour sécher les fruits, légumes, noix, etc.	Grill Grill Airfry	55°C 6 h	35 – 95°C 1 min – 72 h
 Roast	Pour cuire des viandes variées, juteuses à l'intérieur, croustillantes à l'extérieur	Tôle à pâtisserie Grill	190°C 45 min	100 – 230°C 1 min – 1 h
 Broil	Pour cuire des sandwichs ou des ragoûts Pour griller de fins morceaux de viande ou de poisson	Tôle à pâtisserie	210°C 30 min	100 – 210°C 1 min – 1 h
 Bake	Pour la cuisson de gâteaux, muffins, etc.	Grill	150°C 30 min	100 – 180°C 1 min – 1 h
 Reheat	Pour réchauffer les aliments	Grill	140°C 20 min	100 – 230°C 1 min – 2 h
 Ferment	<ul style="list-style-type: none"> · Pour faire du yaourt · Pour fermenter la pâte 	Tôle à pâtisserie	35°C 50 min	30 – 45°C 1 min – 9 h
 Rotisserie	Pour griller des poulets entiers (max. 1,4 kg) ou des rôtis roulés jusqu'à environ 2,3 kg	Tournebroche Tôle à pâtisserie (pour récupérer la graisse)	210°C 45 min	100 – 210°C 1 min – 1 h

Particularités

Programme TOAST :

Vous souhaitez travailler avec la séparation des espaces de cuisson n°14 :

- Effleurez la touche ON/OFF (A), les symboles H et I s'allument. Si vous souhaitez maintenant utiliser la chambre de cuisson gauche, droite ou les deux, appuyez sur la touche H et/ou I pour afficher le menu principal.
- Effleurez le symbole « Toast », 4-2 apparaît sur l'écran. En touchant le symbole G (température), le niveau de brunissage peut être réglé de 1 à 7 à l'aide du bouton rotatif (N).
- En touchant le symbole J (minuterie), le nombre de tranches de pain grillé est déterminé. Dans la grande chambre de cuisson de 1 à 9 tranches de pain grillé et dans les 2 petites chambres de cuisson de 1 à 3 tranches de pain grillé. L'heure est déterminée par l'appareil lui-même.
- Le programme démarre en appuyant sur START/PAUSE (N).

Programme de tournebroche :

- Le programme tournebroche peut être utilisé seulement dans le grand espace de cuisson.

Important !

- Pour régler les programmes, suivez les instructions du guide de démarrage rapide.
- Tous les programmes (sauf tournebroche) peuvent être réglés aussi bien dans la grande que dans la petite chambre de cuisson.

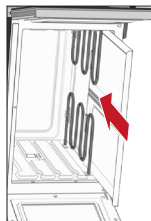
Mise en service

Single-Zone

STEP 1

Insert **Crumb tray** into cavity .
(below lower heater)

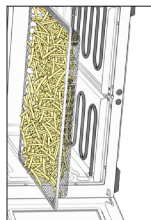
Das Krümelblech unter den
Heizstäben einschieben.



STEP 2


Choose proper tray or rack,
placing food inside cavity slot.

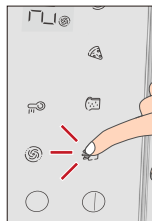
Das geeignete Zubehör wählen und
die Lebensmittel darauf in
geeigneter Ebene einschieben.





STEP 3

Choose the menu needed .
(Example "  ")

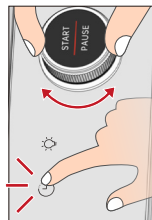
Das gewünschte Programm
auswählen. (z. B. )



STEP 4

Choose Temp. "  " or Time "  " then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur  oder Zeit  wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.



STEP 5

Press the button **START/PAUSE**
to start cooking.

Um das Gerät zu starten
START/PAUSE drücken.



STEP 6

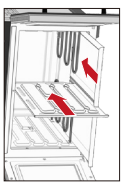
Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B.
mit Ofenhandschuhen entnehmen.
Vorsicht: Verbrennungsgefahr!



Dual-Zone

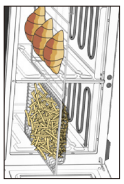
STEP 1



Insert Crumb tray into cavity (below lower heater), then insert Divider into cavity (middle of the cavity)

Das Krümelblech unter den Heizröhren, und die Backraumtrennung in der Mitte einschieben.


STEP 2



Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

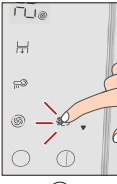
Das geeignete Zubehör wählen und die Lebensmittel darauf in geeigneter Eben einschieben.

STEP 3




Select "L" to choose Left cavity

Um den linken Backraum auszuwählen [L] drücken.



Choose the menu needed. (Example "B")


Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. [B])



Choose Temp. "T" or Time "C" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "T" oder Zeit "C" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.


STEP 4



Select "R" to choose Right cavity

Um den rechten Backraum auszuwählen [R] drücken.


STEP 5



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.

STEP 6




Remove food after cooking completed. Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B. mit Ofenhandschuh entnehmen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Si seulement l'espace de cuisson gauche doit être utilisé, sautez l'étape 4. Si seulement l'espace de cuisson approprié doit être utilisé, sautez l'étape 3.


Multi-Cook

Vous pouvez combiner jusqu'à 3 méthodes de cuisson dans un même programme et les exécuter l'une après l'autre. Cela permet de répondre aux demandes de différentes fonctions, températures ou temps de cuisson.


- Sélectionnez d'abord le programme dont vous avez besoin en premier (par exemple, Airfry).
- Touchez le bouton . Vous pouvez maintenant sélectionner le programme dont vous avez besoin en second.
- Remarque : La fonction « Toast » n'est pas disponible dans le programme Multi-Cook.
- De cette manière, jusqu'à 3 programmes peuvent être connectés en série.
- Dès que tous les programmes souhaités ont été sélectionnés et que le bouton start/stop est enfoncé, l'appareil démarre les programmes successifs (l'écran affiche 1 à 3 si 3 programmes ont été sélectionnés). Le symbole du programme correspondant est toujours affiché à l'écran.

+ 1 minute

Grand espace de cuisson :


- Appuyez sur le bouton  +1Min pour ajouter 1 minute au temps de cuisson pendant la cuisson. Vous pouvez ainsi ajouter jusqu'à 10 minutes.

Petit espace de cuisson :

- Sélectionnez l'espace de cuisson gauche ou droit avant d'utiliser la fonction.
- Appuyez sur le bouton  +1Min pour ajouter 1 minute au temps de cuisson pendant la cuisson. Vous pouvez ainsi ajouter jusqu'à 10 minutes.
- Attention : La fonction +1Minute n'est pas disponible dans le programme Multi-Cook.

Copy

Cette fonction convient à la préparation d'une plus grande quantité d'aliments similaires en utilisant les mêmes programme, durée et température.


- Sélectionnez un espace de cuisson, par exemple à gauche, le symbole clignote. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton heure et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes pour copier les paramètres du côté gauche vers le côté droit. Appuyez ensuite sur le bouton start/stop pour démarrer le processus de cuisson.

- « End » apparaît sur les deux affichages dès que le processus de cuisson est terminé.

Remarque : Il est également possible de copier le programme de l'espace de cuisson droit vers l'espace de cuisson gauche.

SYNC

Pour les aliments avec des programmes, des temps de cuisson ou des températures différents, le programme Sync garantit que les deux chambres de cuisson sont prêtes en même temps.

- Sélectionnez l'espace de cuisson de gauche, le symbole clignote. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton heure et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Sélectionnez l'espace de cuisson de droit, le symbole clignote. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton heure et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Sync  pendant 3 secondes. Appuyez **ensuite** sur le bouton start/Pause. La chambre de cuisson avec le temps le plus long commence à fonctionner. L'écran de l'autre côté indique « Hold ». L'appareil émettra un bip et s'allumera de l'autre côté dès que les deux côtés auront le même temps restant.

Remarque : Il est recommandé de secouer les aliments pendant la cuisson. Pour garder les heures synchronisées, appuyez sur le bouton « Start/Pause » pour mettre les deux côtés en pause. Si vous ne souhaitez mettre en pause qu'un seul côté, sélectionnez le côté et appuyez sur le bouton « Start/Pause ». Pour poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur ce bouton.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et « End » apparaît sur l'écran.

Remarque : Si vous souhaitez désactiver un côté avant la fin du temps de cuisson, sélectionnez le côté et appuyez sur le bouton « Start/Pause » pour arrêter cette page.

Tuyau

- L'appareil convient au rôtissage de poulets frais entiers jusqu'à 1400 g.
- Les petites quantités nécessitent généralement des temps de cuisson plus courts.
- De plus un aliment est froid, plus le temps de cuisson est long.
- Retourner les aliments à mi-cuisson.

- Badigeonnez les aliments panés ou les frites d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
- Ne préparez pas d'aliments riches en graisses (par exemple des saucisses) à des températures trop élevées.
- Évitez d'ouvrir les portes pendant le fonctionnement car cela entraînerait une perte de température.

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.

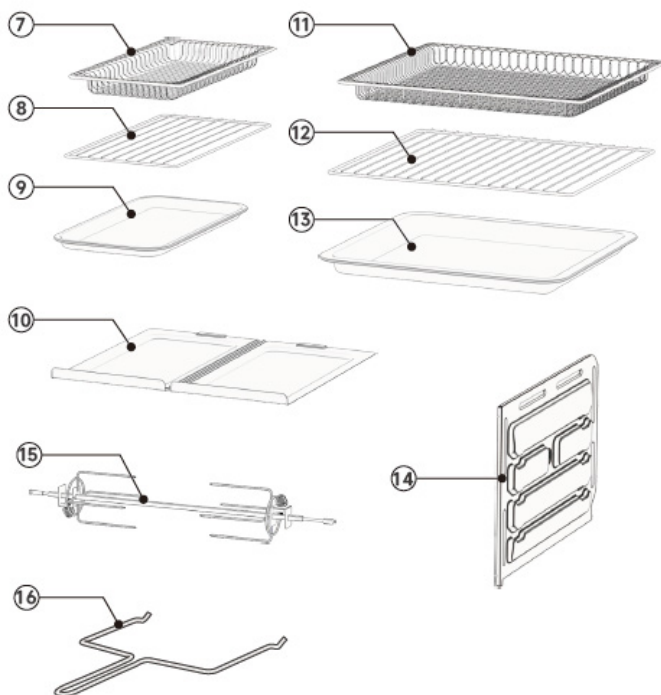
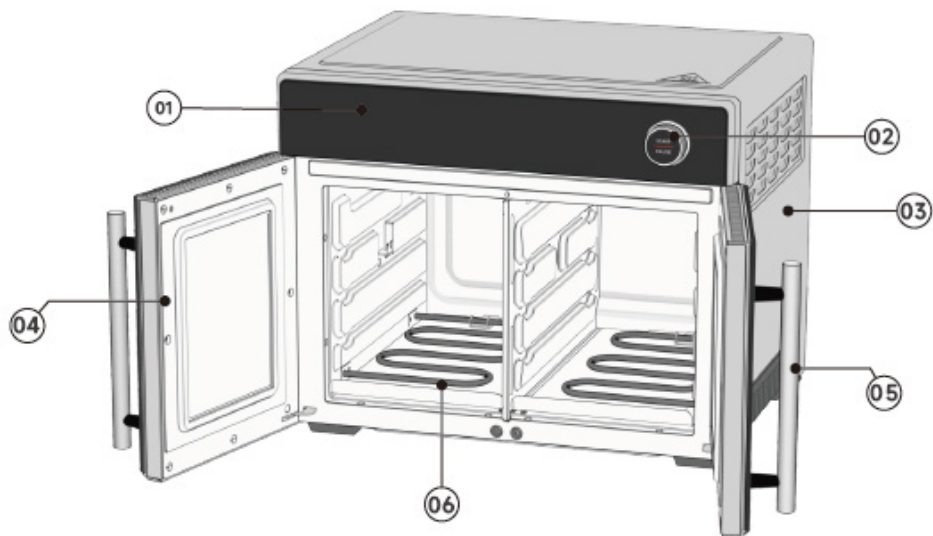
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

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) Paneel
- 2) Bedieningsknop
- 3) Behuizing
- 4) Dubbele glazen deur
- 5) Handgreep
- 6) Verwarmings-element
- 7) Airfry-grill klein, 2x
- 8) Draadgrill klein, 2x
- 9) Bakplaat klein, 2x
- 10) Kruimellade, 1x
- 11) Airfry-grid groot
- 12) Draadgrill groot
- 13) Bakplaat groot
- 14) Verdeelschot kookkamer
- 15) Draaispits
- 16) Spitheffer

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik (behalve het product label). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Dit apparaat is geen inbouwoven en kan niet op deze manier worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de accessoires niet omwikkelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Apparaat is heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

- **Let op:** druipend vet kan eenvoudig ontbranden op de verwarmingselementen, grill nooit zonder bakplaat! Wanneer de bakplaat wordt uitgenomen, mors dan geen vet op de verwarmingselementen.
- Reinig na elk gebruik.
- Plaats de kruimellade altijd onder de onderste radiator.
- Open de twee deuren niet met geweld om glasbreuk te voorkomen. Sla geen metalen onderdelen tegen het hete glas en spat er geen koud water op.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.
- Reinig de behuizing en de binnenzijde met een vochtige doek met afwasmiddel, maak het glas schoon met glasreiniger en droog het.
- De kruimellade kan worden schoongemaakt in heet water en vervolgens worden gedroogd. Schuif de kruimellade er weer in.
- De bakkamerverdeler mag niet ondergedompeld worden in water! Maak hem schoon met een vochtige doek.
- De overige accessoires zijn geschikt voor de vaatwasser.

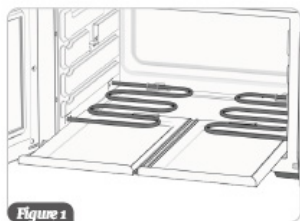
Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

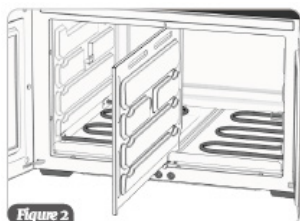
Gebruik van de accessoires

Kruimellade



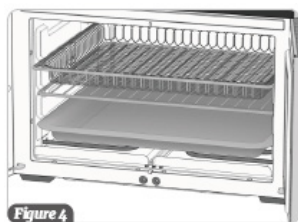
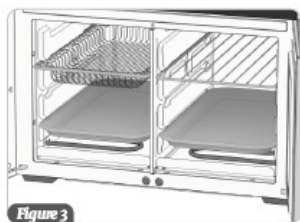
Om veiligheidsredenen moet de kruimellade altijd onder de radiatoren worden geplaatst.

Verdeler voor kookkamer



Met behulp van de bakkamerverdeler kan de grote bakkamer verdeeld worden in 2 kleine bakkamers. Hiervoor schuift u de verdeler in de rails op de vloer en het plafond van de bakkamer.

Airfry-rooster, bakplaat, draadgrill

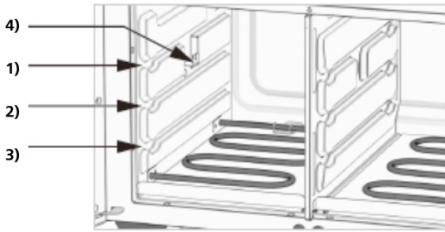


Om de kleine Airfry roosters, bakplaten en draadroosters te kunnen gebruiken, moet het verdeelschot in de ovenkamer worden geschoven. De grote accessoires kunnen zonder de

verdeler worden gebruikt. Kies een geschikt plank-niveau. Als er voedsel druipt, is het aan te raden om de bakplaat op het laagste niveau te plaatsen om te voorkomen dat er vet op de verwarmingselementen druipt.

Belangrijk! Het temperatuurverschil tussen de twee kleine bakkamers mag niet te groot zijn, omdat de hogere temperatuur in de ene bakkamer de lagere temperatuur in de andere bakkamers kan beïnvloeden.

Invoegniveaus

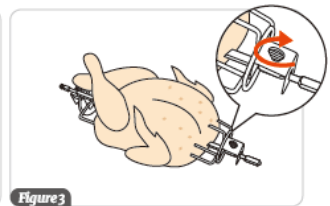
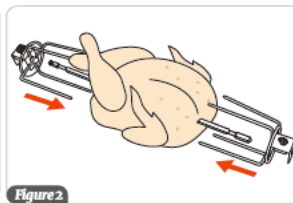
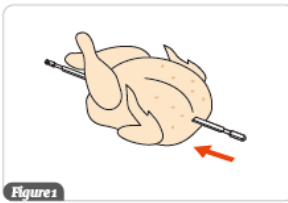


Voor elk automatisch programma wordt een specifiek invoegniveau aanbevolen:

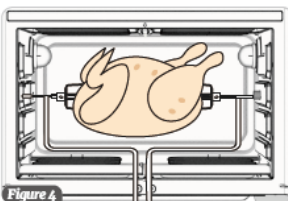
	Airfry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Re-heat	Ferment	Rotisserie
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Draaispits

Geschikt voor het grillen van gevogelte of het braden van stukken vlees op de rotisserie.

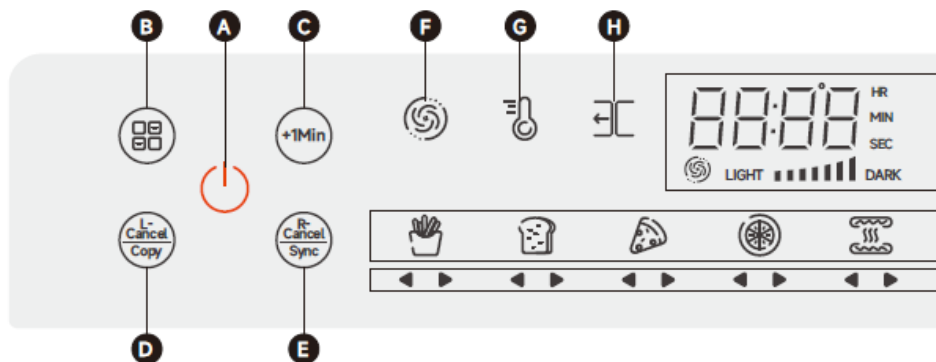


Plaats het te grillen voedsel op het spit en steek de spiesen aan beide kanten van het te grillen voedsel. Draai de schroeven vast. Bind het voedsel indien nodig een beetje samen zodat het de radiatoren niet raakt. Steek met de spit verwijderaar het draaispits in het tandwiel aan de rechterkant van het interieur. Plaats het andere uiteinde van het spit op de steun aan de linkerkant (4).

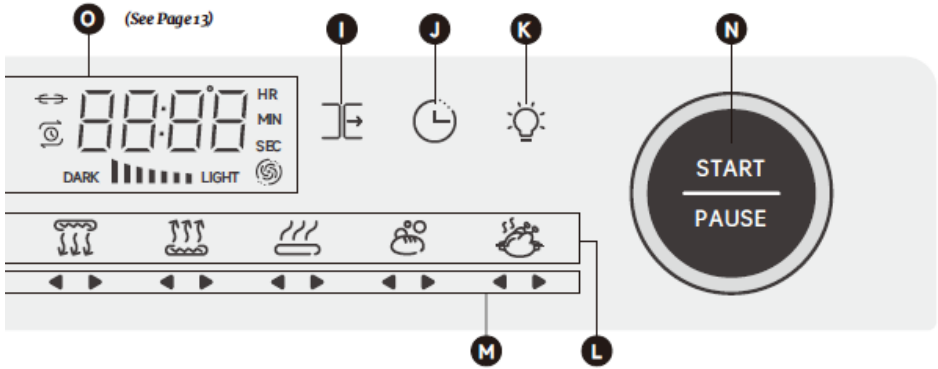


Plaats de bakplaat altijd op het laagste niveau en selecteer het gewenste programma. Gebruik zeker de spit verwijderaar om de hete rotisserie te verwijderen!

Paneel



- A) **ON/OFF**
Om de oven aan/uit te zetten met grote ovenruimte. Als de verdeelde bakruimte wordt gebruikt, moet de knop H worden aangeraakt om naar het hoofdmenu te gaan.
- B) **Multi-cook**
Combinatie van maximaal 3 kookprogramma's in één programma die na elkaar worden uitgevoerd. Dit betekent dat gerechten perfect kunnen worden bereid.
- C) **+1 min**
De kooktijd kan worden verlengd tijdens het proces. Elke keer dat je op een knop drukt, wordt de tijd met 1 minuut verlengd.
- D) **L - Cancel**
Annuleer het programma voor de linker of grote kookkamer.
Copy
Door 3 seconden ingedrukt te houden, kunnen de instellingen aan de rechter- of linkerkant worden gekopieerd en toegepast op de andere kookkamer.
- E) **R - Cancel**
Annuleer het programma voor de rechter of grote kookkamer.
Sync
Door 3 seconden ingedrukt te houden, kunnen de timers aan beide kanten gesynchroniseerd worden. Dit betekent dat beide programma's op hetzelfde moment eindigen.
- F) **Convectielucht**
Om de convectiefunctie aan/uit te zetten.
- G) **Temperatuur**
Om de temperatuur aan te passen. Druk op de knop en wijzig de temperatuur met de draaiknop N. De temperatuur wordt aangepast in stappen van +/- 5 graden. Houd de knop 5 seconden ingedrukt om te schakelen tussen °C en °F.
- H) **Linkerkant**
Druk op de knop om de instellingen voor de linkerkant te maken.



I) **Rechterkant**

Druk op de knop om de instellingen voor de rechterkant te maken.

J) **Timer**

De tijd instellen. Druk op de knop en wijzig de tijd met de draaiknop N. De tijd wordt gewijzigd in stappen van +/- 1 minuut (minder dan 30 minuten), +/- 5 minuten (van 30 minuten tot 2 uur), +/- 10 minuten (van 2 tot 12 uur) of +/- 30 minuten (van 12 tot 72 uur).

K) **Binnenverlichting**

De binnenverlichting in-/uitschakelen

L) **Programmadisplay**

Geeft het huidige geselecteerde programma weer

M) **Weergave Kookkamer**

Toont in welke kookkamer het geselecteerde programma wordt gebruikt

N) **Draaiknop**

Om het programma te kiezen











Temperatuur wijzigen

Tijd wijzigen

Start/Pause: Druk om een programma te starten of te pauzeren

O) **Display**

Automatische programma's

Programma	Functie	Accessoire	Standaardinstelling	Verstelbare reikwijdte
 Air fry	Voor voedsel dat veel warmte en hete lucht nodig heeft, zoals frietjes en kippenvleugeltjes	Airfry-Rooster Bakplaat (als vetopvang)	205°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Toast	<ul style="list-style-type: none"> Voor het bruinen van maximaal 9 sneetjes brood/toast Tot 3 sneetjes toast in de kleine bakruimte 	Draaigrill groot Draadgrill klein	Niveau 4 6 Toast Niveau 4 2 Toast	Bruiningsgraad 1 - 7 Temperatuur en tijd zijn automatisch
 Pizza	Voor het smelten van kaas en het vormen van een knapperige korst	Draadgrill	205°C 18 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Dehydrate	Voor het drogen van fruit, groenten, noten, ect.	Draadgrill Airfry-Rooster	55°C 6 h	35 – 95°C 1 Min – 72 h
 Roast	Voor het bereiden van verschillende vleessoorten, sappig van binnen, knapperig van buiten	Bakplaat Draadgrill	190°C 45 Min	100 – 230°C 1 Min – 1 h
 Broil	<ul style="list-style-type: none"> Voor het bakken van sandwiches of stoofschotels Voor het grillen van dunne stukken vlees of vis 	Bakplaat	210°C 30 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 h
 Bake	Voor het bakken van cakes, muffins, ect.	Draadgrill	150°C 30 Min	100 – 180°C 1 Min – 1 h
 Reheat	Voor het opwarmen van voedsel	Draadgrill	140°C 20 Min	100 – 230°C 1 Min – 2 h
 Ferment	Voor het maken van yoghurt Om deeg te laten rijzen	Bakplaat	35°C 50 Min	30 – 45°C 1 Min – 9 h
 Rotisserie	Voor het grillen van hele kippen (max. 1,4 kg) of rolladebraadstukken tot ca. 2,3 kg	Draaispits Bakplaat (als vetopvang)	210°C 45 Min	100 – 210°C 1 Min – 1 h

Bijzonderheden

TOAST-programma:

U wilt werken met kookkamerverdeler nr. 14:

- Raak de ON/OFF (A) aan, de symbolen H en I lichten op. Als je nu de linker, rechter of beide kookkamers wilt gebruiken, raak dan de toets H en/of I aan om het hoofdmenu weer te geven.
- Door het symbool "Toast" aan te raken, verschijnt 4-2 op het display. Door het symbool G (temperatuur) aan te raken, kan de bruiningsgraad worden ingesteld van 1-7 met de draaiknop (N).
- Door het symbool J (timer) aan te raken, wordt het aantal toast snedes bepaald. In de grote kookkamer van 1 tot 9 toast snedes en in de 2 kleine kookkamers van 1 tot 3 toast snedes. De tijd wordt bepaald door het apparaat zelf.
- Het programma wordt gestart door op START/PAUZE (N) te drukken.

Rotisserie Programma (draaispit):

- Het rotisserie programma kan alleen worden gebruikt in de grote bakruimte.

Belangrijk!

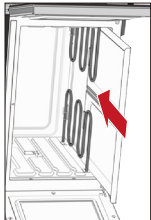
Volg de instructies in de snelstartgids om de programma's in te stellen.

Alle programma's (behalve Rotisserie) kunnen zowel in de grote als in de kleine bakruimte worden ingesteld.

Aan de slag

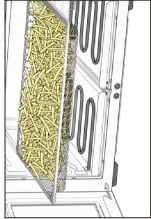
Enkele Zone

STEP 1



Insert **Crumb tray** into cavity .
(below lower heater)
Das Krümelblech unter den
Heizstäben einschieben.



STEP 2



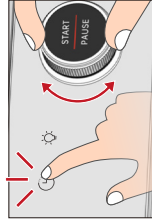
Choose proper tray or rack,
placing food inside cavity slot.
Das geeignete Zubehör wählen und
die Lebensmittel darauf in
geeigneter Ebene einschieben.





STEP 3



Choose the menu needed .
(Example "  ")
Das gewünschte Programm
auswählen. (z. B. )

STEP 4



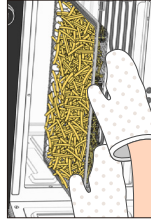
Choose Temp. "  " or Time "  "
then rotate the knob to set the proper
temp. and time.
Temperatur  oder Zeit  wählen
und mit dem Drehregler gewünschte
Werte einstellen.

STEP 5



Press the button **START/PAUSE**
to start cooking.
Um das Gerät zu starten
START/PAUSE drücken.

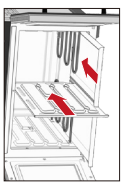
STEP 6



Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven
mitts) to prevent burns.
Lebensmittel nach Programmende z.B.
mit Ofenhandschuhen entnehmen.
Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Dubbele Zone

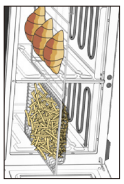
STEP 1



Insert Crumb tray into cavity (below lower heater), then insert Divider into cavity (middle of the cavity)

Das Krümelblech unter den Heizsäßen, und die Backraumtrennung in der Mitte einschieben.


STEP 2



Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

Das geeignete Zubehör wählen und die Lebensmittel darauf in geeigneter Eben einschieben.

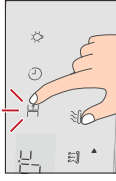
STEP 3



Select "L" to choose Left cavity

Um den linken Backraum auszuwählen [L] drücken.


STEP 4



Select "R" to choose Right cavity

Um den rechten Backraum auszuwählen [R] drücken.


STEP 5



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.


STEP 6



Remove food after cooking completed. Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B. mit Ofenhandschuh entnehmen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

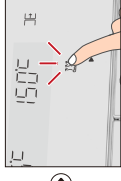
STEP 3



Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.

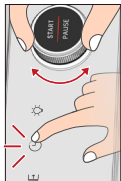
STEP 4



Choose the menu needed. (Example "🍗")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. 🍗)

STEP 5




Choose Temp. "°C" or Time "⌚" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur "°C" oder Zeit "⌚" wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.

Sla stap 4 over als alleen de linker kookkamer wordt gebruikt. Sla stap 3 over als u alleen de rechter kookkamer wilt gebruiken.

Multi-Cook

Je kunt tot 3 kookmethodes in één programma combineren en ze na elkaar uitvoeren. Dit helpt om te voldoen aan de vraag naar verschillende functies, temperaturen of kooktijden.

- Selecteer eerst het programma dat je nodig hebt. (bijv. air fry).
- Druk op de knop . Nu kunt u het tweede programma selecteren. Opmerking: De functie "Toast" is niet beschikbaar in het Multi-Cook programma.
- Op deze manier kunnen maximaal 3 programma's in serie worden geschakeld.
- Zodra alle gewenste programma's zijn geselecteerd en de start/stop-knop is ingedrukt, start het apparaat met de opeenvolgende programma's (het display toont 1-3 als er 3 programma's zijn geselecteerd). Het betreffende programma symbool wordt altijd op het display weergegeven.

+ 1 Min

Grote kookkamer:


- Druk de knop +1Min in om 1 minuut toe te voegen aan de kooktijd tijdens het koken. Je kunt op deze manier tot 10 minuten toevoegen.

Kleine kookkamer:

- Selecteer de linker of rechter kookkamer voordat je deze functie gebruikt.
- Druk de knop +1Min in om 1 minuut toe te voegen aan de kooktijd tijdens het koken. Je kunt op deze manier tot 10 minuten toevoegen.
- Let op: De +1Minuten functie is niet beschikbaar in het Multi-Kook Programma.

Copy

Deze functie is geschikt voor het bereiden van een grotere hoeveelheid gelijksoortig voedsel met hetzelfde programma, dezelfde tijd en dezelfde temperatuur.

- Selecteer een kookkamer, bijv. de linker, het symbool knippert. Selecteer vervolgens het gewenste programma. Gebruik de temperatuurtoets om de gewenste temperatuur in te stellen. Druk vervolgens op de tijdtoets en stel de gewenste tijd in met de draaiknop.
- Druk 3 seconden op de knop  om de instellingen aan de linkerkant te kopiëren naar de rechterkant. Druk vervolgens op de toets start/stop om het kookproces te starten.
- Op beide displays verschijnt "End" zodra het kookproces is voltooid.

Opmerking: Het is ook mogelijk om het programma van de rechter kookkamer naar de linker kookkamer te kopiëren.

SYNC

Voor voedingsmiddelen met verschillende programma's, kooktijden of temperaturen zorgt het Sync-programma ervoor dat beide kookkamers op hetzelfde moment klaar zijn.

- Selecteer de linker kookkamer, het symbool knippert. Selecteer vervolgens het gewenste programma. Gebruik de temperatuurtoets om de gewenste temperatuur in te stellen. Druk vervolgens op de tijdtoets en stel de gewenste tijd in met de draaiknop.
- Selecteer de rechter kookkamer, het symbool knippert. Selecteer vervolgens het gewenste programma. Gebruik de temperatuurtoets om de gewenste temperatuur in te stellen. Druk vervolgens op de tijdtoets en stel de gewenste tijd in met de draaiknop.
- Houd de Sync-knop  3 seconden ingedrukt. Druk **vervolgens** op de knop Start/Pauze. De kookkamer met de langste tijd begint te werken. Het display aan de andere kant toont "Hold". Het apparaat geeft een pieptoon en schakelt de andere kant in zodra beide kanten dezelfde resterende tijd hebben.

Opmerking: Het wordt aanbevolen om het voedsel te schudden tijdens het kookproces. Om de tijden synchroon te houden, druk je op de knop "Start/Pauze" om beide kanten te pauzeren. Als u slechts één kant wilt pauzeren, selecteert u de kant en drukt u op de knop "Start/Pauze". Druk nogmaals op deze knop om verder te gaan met koken.

- Als de kooktijd is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt "End" op het display.

Opmerking: Als u een kant wilt uitschakelen voordat de kooktijd voorbij is, selecteert u de kant en drukt u op de knop "Start/Pauze".

Tips

- Kant-en-klarmaaltijden die in de oven worden bereid, kunnen ook in dit apparaat worden bereid om energie te besparen.
- Het apparaat is geschikt voor het braden van hele verse kippen tot 1200g.
- Kleinere hoeveelheden vereisen over het algemeen een kortere kooktijd.
- Hoe kouder het voedsel, hoe langer de kooktijd.
- Schud na de helft van de kooktijd kleinere etenswaren krachtig en draai grotere etenswaren om.
- Bestrijk gepaneerd voedsel of patat met een beetje olie om het krokanter te maken.
- Bereid vetrijk voedsel (bijv. worstjes) niet op te hoge temperaturen.
- Vermijd het openen van de deuren tijdens de werking, omdat dit temperatuurverlies veroorzaakt.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

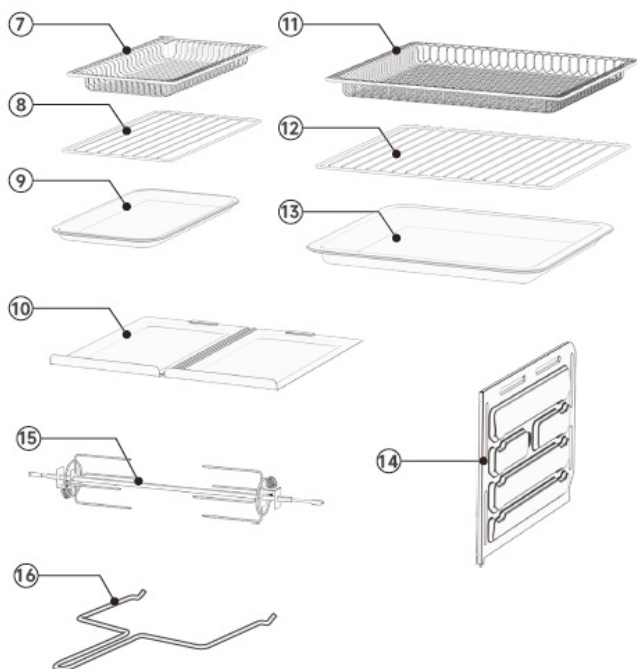
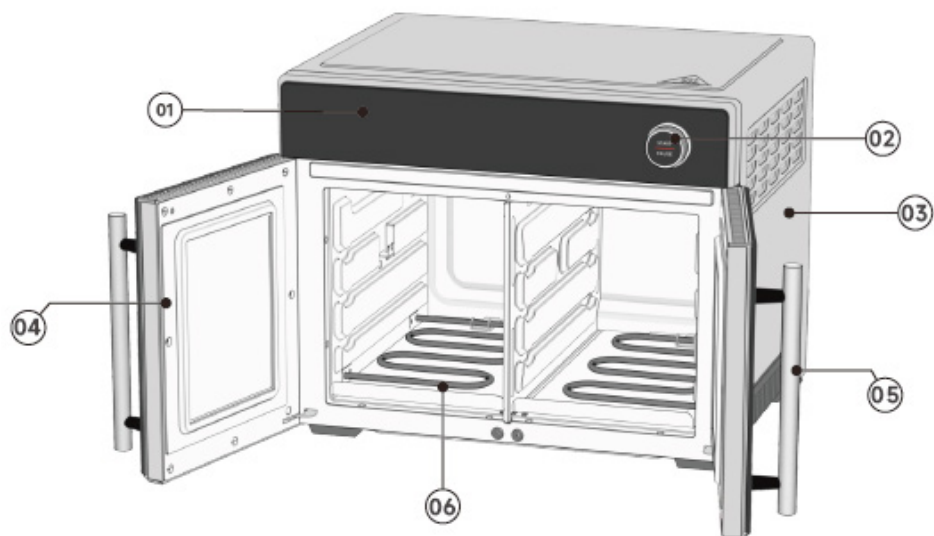
Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

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

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.



- 1) Betjeningsfelt
- 2) Drejebetjening
- 3) Kabinet
- 4) Dobbelt glasdør
- 5) Dørhåndtag
- 6) Varmeelementer
- 7) Lille Airfry-rist, 2x
- 8) Lille rist, 2x
- 9) Lille bageplade, 2x
- 10) Krummebakke, 1x
- 11) Stor Airfry-rist
- 12) Stor rist
- 13) Stor bageplade
- 14) Skillevæg
- 15) Rotisserie
- 16) Spyd fjerner



Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. 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 (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner




- **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må heller ikke anvendes som en.
- 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.

-  Apparatet kan 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 fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- 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.
- Pak ikke tilbehøret ind i aluminiumsfolie (Varmeopbygning).
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - 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).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlængerkabel 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 forlængerkabel, 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:** neddryppende fedt kan føre til brand. Aldrig grill uden bradepande under. Ved udtagning af bradepanden med fedt, vær opmærksom på ikke der ikke drypper fedt på varme-strålerne.
- Rengør apparatet efter brug.
- Skub altid krummebakken ind under det nederste varmelemente.
- For at undgå, at glasset går i stykker, må de to døre ikke åbnes med magt. Undgå metaldele mod det varme glas og sprøjt ikke koldt vand på det.

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler.
- Lågen, overfladerne og det indvendige kan rengøres med en fugtig klud og lidt sæbevand. Glaspladen rengøres med glasrens og aftørres efterfølgende.
- Krummebakke skal rengøres i varmt vand og derefter tørres. Sæt krummebakken ind igen.
- Skillevæggen må ikke nedsænkes i vand! Rengør den med en fugtig klud.
- Det resterende tilbehør tåler opvaskemaskine.

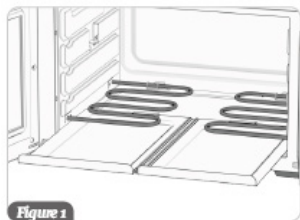
Placering af apparatet

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.

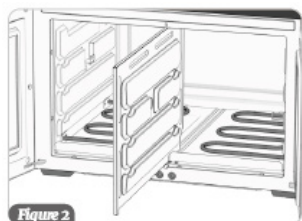
Brug af tilbehør

Krummebakke



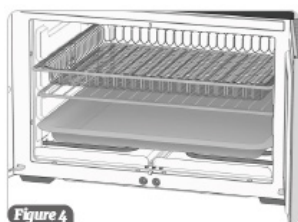
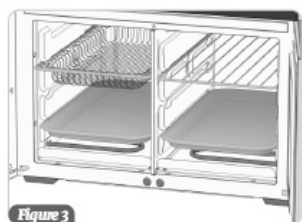
Af sikkerhedsmæssige årsager skal krummebakken altid sættes ind under varmelegemet.

Skillevæg



Ved hjælp af skillevæggen kan det store rum opdeles i 2 mindre rum. For at gøre dette, skal du skubbe skillevæggen ind i skinnerne i bunden og toppen af rummet.

Airfry-rist, bageplade, rist

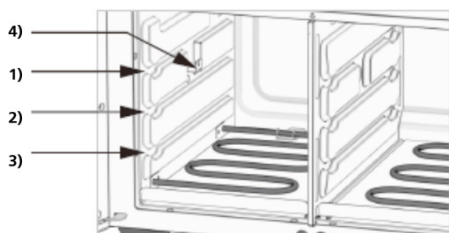


For at bruge de små Airfry-riste, bageplader og riste skal skillevæggen skubbes ind. Det store tilbehør kan bruges uden skillevæggen. Vælg et passende hylde niveau. Hvis maden drypper, anbefales det,

at du sætter bagepladen på det laveste niveau for at forhindre, at fedt drypper ned på varmeelementerne.

Vigtig! Temperaturforskellen mellem de to små rum bør ikke være for stor, da den højere temperatur i det ene rum kan påvirke den lavere temperatur i rummet ved siden af.

Skinne niveau

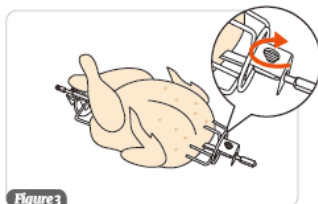
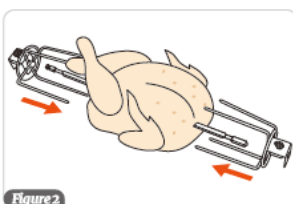
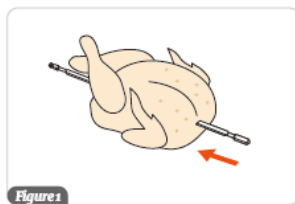


Til hvert automatiske program anbefales et bestemt skinne niveau:

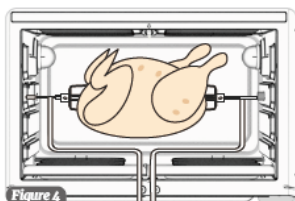
	Airfry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Re-heat	Ferment	Rotisserie
1)	X			X						
2)			X	X		X				
3)		X			X		X	X	X	
4)										X

Rotisserie

Velegnet til at grille fjerkræ eller stegestykker på.

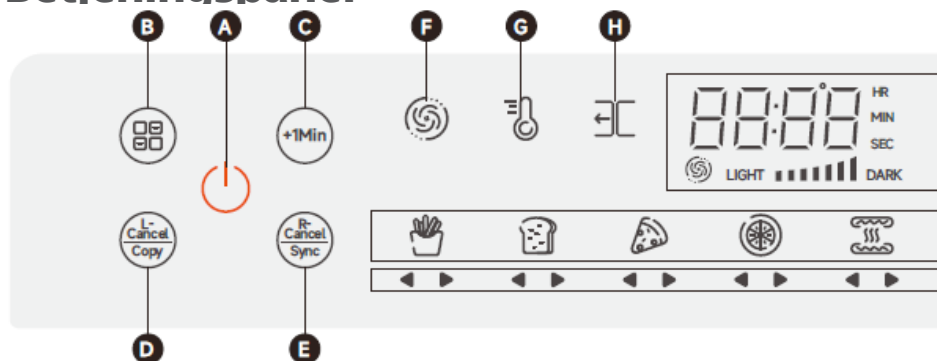


Læg maden, der skal grilles, på spyddet, og sæt spyddene ind på begge sider af maden, der skal grilles. Spænd skruerne på rotisserie. Bind eventuelt maden lidt sammen, så den ikke rører varmelegemet. Brug spyd fjerner til at indsætte rotisserie i gearet på højre side af interiøret. Placér den anden ende af spyddet på spydstøtten til venstre (4). I

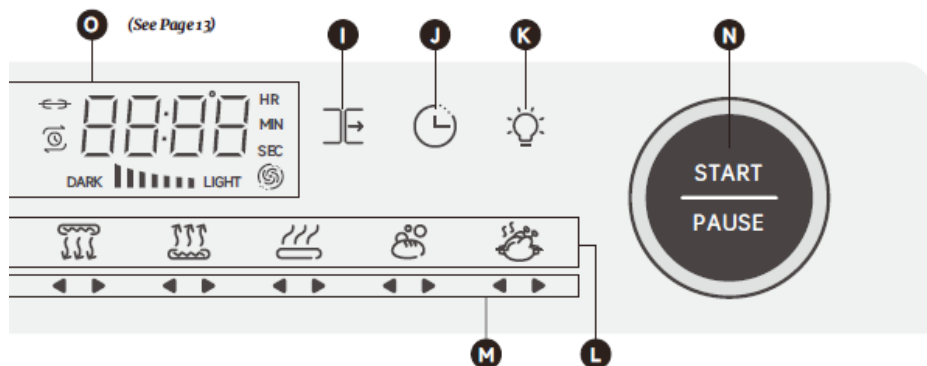


Sæt altid bagepladen på det laveste niveau og vælg det ønskede program. Sørg for at bruge spyd fjerner til at fjerne det varme rotisserie!

Betjeningspanel













- A) **ON/OFF**
Til at tænde/slukke ovnen, når der er stor bageplads. Hvis den opdelt bageplads bruges, skal der trykkes på H-knappen for at komme til hovedmenuen.
- B) **Multi-Cook**
Kombination af op til 3 tilberedningsmetoder i ét program, der udføres efter hinanden. Det betyder, at retter kan tilberedes perfekt.
- C) **+1 Min**
Tilberedningstiden kan forlænges under processen. Hver gang du trykker på en knap, øges tiden med 1 minut.
- D) **L-Cancel**
Annuler programmet for venstre eller stor bageplads.
Copy
Ved at holde trykket nede i 3 sekunder kan indstillingerne i højre eller venstre side kopieres og anvendes på det andet bageområde.
- E) **R-Cancel**
Annuler programmet for den rigtige eller store bageplads.
Sync
Ved at trykke og holde i 3 sekunder kan timerne på begge sider synkroniseres. Det betyder, at begge programmer slutter på samme tid.
- F) **Recirkuleret luft**
For at slå recirkulationsfunktionen til/fra.
- G) **Temperatur**
For at justere temperaturen. Tryk på knappen og skift derefter temperaturen med drejeknappen **N**. Temperaturen justeres i +/- 5 graders trin.
Tryk og hold knappen nede i 5 sekunder for at skifte mellem °C og °F.
- H) **Venstre side**
Tryk på knappen for at foretage indstillingerne for venstre side.



- I) **Højre side**
Tryk på knappen for at foretage indstillingerne for højre side.
- J) **Timer**
For at indstille tiden. Tryk på knappen og skift derefter tiden med drejeknappen **N**. Tiden vises i +/- 1 minut (under 30 minutter), +/-5 minutter (fra 30 minutter til 2 timer), +/- 10 minutter (fra 2 til 12 timer), eller +/- 30 minutter (fra 12 op til 72 timer) justeret i trint.
- K) **Indvendig belysning**
Til at tænde/slukke den indvendige belysning
- L) **Programvisning**
Viser det aktuelt valgte program.
- M) **Bagerumsvisning**
Viser i hvilket bagerum det valgte program køres.
- N) **Drejeknap**
For at vælge programmet
For at ændre temperaturen
For at ændre tiden
Start/Pause: Tryk for at starte eller sætte et program på pause.
- O) **Visning af kogeplads**

Automatiske programmer

Program	Funktion	Tilbehør	Basisværdi	Indstillingsinterval
 Air fry	Til fødevarer, der kræver meget varme og varmluft, f.eks. pommes frites, kyllingevinger	Airfry-rist, Bageplade (som fedtopsamling)	205°C 20 min	100 – 230°C 1 min – 1 time
 Toast	<ul style="list-style-type: none"> Til brunning af op til 9 skiver brød/toast Op til 3 toasts i et delt bagerum 	Grillrist stor Grillrist lille	Niveau 4 6 toasts Niveau 4 2 toasts	Bruningsgrad 1 – 7 Temperatur og tid er automatisk
 Pizza	Til at smelte ost, mens der dannes en sprød skorpe	Grillrost	205°C 18 min	100 – 230°C 1 min – 1 time
 Dehydrate	Til tørring af frugt, grøntsager, nødder osv.	Grillrist Airfry-rist	55°C 6 timer	35 – 95°C 1 min – 72 timer
 Roast	Til tilberedning af forskelligt kød, saftigt indeni, sprødt udenpå	Bageplade Grillrist	190°C 45 min	100 – 230°C 1 min – 1 time
 Broil	Til gratinering af sandwich eller gryderetter Til grillning af tynde stykker kød eller fisk	Bageplade	210°C 30 min	100 – 210°C 1 min – 1 timer
 Bake	Til bagning af kager, muffins m.v.	Grillrost	150°C 30 Min	100 – 180°C 1 Min – 1 Std
 Reheat	Til opvarmning af mad	Grillrist	140°C 20 min	100 – 230°C 1 min – 2 timer
 Ferment	<ul style="list-style-type: none"> Til fremstilling af yoghurt Til tilberedning af dej 	Bageplade	35°C 50 min	30 – 45°C 1 min – 9 timer
 Rotisserie	Til grillning af hele kyllinger (max. 1,4 kg) eller rullesteg op til ca. 2,3 kg	Rotisserie, Bageplade (som fedtopsamling)	210°C 45 min	100 – 210°C 1 min – 1 timer

Særlige forhold

TOAST-Program:

- Du vil arbejde med skillevæggen nr. 14:
- Tryk på ON/OFF (A), symbolerne H og I lyser. Hvis du vil bruge venstre, højre eller begge rum, skal du trykke på H og/eller I knappen for at få vist hovedmenuen.
- Tryk på symbolet „Toast“, 4-2 vises på displayet. Ved at trykke på symbolet G (temperatur) kan bruningsniveauet justeres fra 1-7 med drejeknappen (N).
- Ved at trykke på J (timer)-symbolet bestemmes antallet af toastskiver. I det store rum fra 1 til 9 skiver toast og i de 2 små rum fra 1 til 3 skiver toast. Tiden bestemmes af enheden selv.
- Programmet startes ved at trykke på START/PAUSE (N).

Rotisserie-Program (Rotisserie):

- Rotisserie-programmet kan kun bruges i det store ovnrum.

Vigtig!

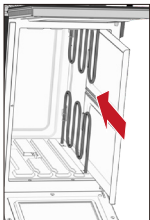
- For at indstille programmerne skal du følge instruktionerne i Quick-Start guiden.
- Alle programmer (undtagen rotisserie) kan indstilles i både det store og lille ovnrum.

Installation

Enkelt zone

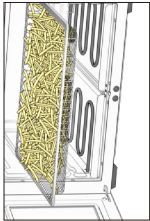
STEP 1

Insert **Crumb tray** into cavity .
(below lower heater) .
Das Krümelblech unter den
Heizstäben einschieben.



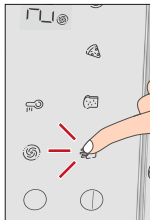
STEP 2

Choose proper tray or rack,
placing food inside cavity slot.
Das geeignete Zubehör wählen und
die Lebensmittel darauf in
geeigneter Eben einschieben.



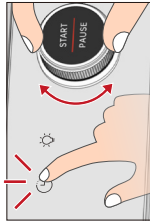
STEP 3

Choose the menu needed .
(Example " 🍷 ")
Das gewünschte Programm
auswählen. (z.B. 🍷)



STEP 4

Choose Temp. " 🍷 " or Time " 🕒 " then rotate the knob to set the proper temp. and time.
Temperatur 🍷 oder Zeit 🕒 wählen und mit dem Drehregler gewünschte Werte einstellen.



STEP 5

Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten
START/PAUSE drücken.



STEP 6

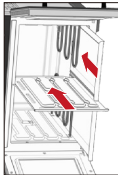
Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

Lebensmittel nach Programmende z.B. mit Ofenhandschuhen entnehmen.
Vorsicht: Verbrennungsgefahr!



Dobbelt zone


STEP 1



Insert **Crumb** tray into cavity (below/ lower heater), then insert **Divider** into cavity (middle of the cavity)

Das Krümelblech unter den Heizstäben, und die Backraumtrennung in der Mitte einschleiben.


STEP 2



Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

Das geeignete Zubehör wählen und die Lebensmittel darauf in geeigneter Eben einschleiben.


STEP 3



Select "Left cavity"

Um den linken Backraum auszuwählen [Left] drücken.

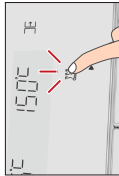
STEP 4



Select "Right cavity"

Um den rechten Backraum auszuwählen [Right] drücken.


STEP 5



Choose the menu needed. (Example "150°C")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. 150°C)


STEP 6



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.

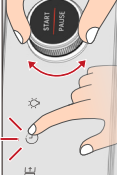
STEP 7



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.


STEP 8



Choose Temp. "Time" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur oder Zeit wählen und mit dem Drehröhr gewünschte Werte einstellen.

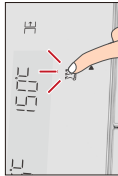
STEP 4



Select "Right cavity"

Um den rechten Backraum auszuwählen [Right] drücken.


STEP 5



Choose the menu needed. (Example "150°C")

Das gewünschte Programm auswählen. (z.B. 150°C)

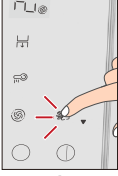
STEP 6



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.


STEP 7



Press the button **START/PAUSE** to start cooking.

Um das Gerät zu starten **START/PAUSE** drücken.

STEP 8




Choose Temp. "Time" then rotate the knob to set the proper temp. and time.

Temperatur oder Zeit wählen und mit dem Drehröhr gewünschte Werte einstellen.

Hvis kun den venstre bageplads skal bruges, spring trin 4 over. Hvis kun den højre bageplads skal bruges, spring trin 3 over

Multi-Cook

Du kan kombinere op til 3 tilberedningsmetoder i ét program og køre dem efter hinanden. Dette er med til at opfylde kravene til forskellige funktioner, temperaturer eller tilberedningstider.


- Vælg først det program, der skal bruges. (f.eks. Airfry).
- Tryk på  knappen. Nu kan du vælge det program, der er nødvendigt for det andet.
- Bemærk: „Toast“-funktionen er ikke tilgængelig i Multi-Cook programmet.
- På denne måde kan op til 3 programmer seriekobles.
- Så snart alle de ønskede programmer er valgt, og der trykkes på Start/Stop knappen, starter apparatet med de efterfølgende programmer (displayet viser 1-3, hvis der er valgt 3 programmer). Det pågældende programsymbol vises altid i displayet.

+ 1 Min

Stor bageplads:

- Tryk på knappen  +1min, for at tilføje 1 min til tilberedningstiden under tilberedningen. Du kan tilføje op til 10 minutter på denne måde.


Lille bageplads:

- Vælg venstre eller højre bageplads, før du bruger funktionen.
- Tryk på knappen  +1min, for at tilføje 1 min til tilberedningstiden under tilberedningen. Du kan tilføje op til 10 minutter på denne måde.

Bemærk venligst: +1min-funktionen er ikke tilgængelig i Multi-Cook programmet.

Copy


Denne funktion er velegnet til at tilberede en større mængde lignende fødevarer med samme program, tid og temperatur.

- Vælg en bageplads, f.eks. til venstre blinker symbolet. Vælg derefter det ønskede program. Brug temperaturknappen til at indstille den ønskede temperatur. Tryk derefter på tidsknappen og indstil den ønskede tid med drejeknappen.
- Tryk på knappen  i 3 sekunder for at kopiere indstillingerne i venstre side til højre side. Tryk derefter på Start/Stop knappen for at starte tilberedningen
- „End“ vises i begge displays, så snart tilberedningen er afsluttet.

Bemærk: Det er også muligt at kopiere programmet fra den højre kogeplads til den venstre kogeplads.

SYNC

Til madvarer med forskellige programmer, tilberedningstider eller temperaturer sikrer Sync-programmet, at begge tilberedningsrum bliver færdige samtidig.

- Vælg den venstre bageplads, symbolet blinker. Vælg derefter det ønskede program. Brug temperaturknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- Tryk derefter på tidsknappen og indstil den ønskede tid med drejeknappen.
- Vælg den rigtige bageplads, symbolet blinker. Vælg derefter det ønskede program. Brug temperaturknappen til at indstille den ønskede temperatur. Tryk derefter på tidsknappen og indstil den ønskede tid med drejeknappen.
- Tryk og hold Sync knappen nede  i 3 sekunder. Tryk **derefter** på knappen Start/Pause. Bagekammeret med længst tid begynder at fungere. Displayet på den anden side viser „Hold“. Enheden bipper og tænder på den anden side, så snart begge sider har den samme resterende tid.

Bemærk: Det anbefales at ryste maden under tilberedningsprocessen. For at holde tiderne synkroniseret, tryk på „Start/Pause“ knappen for at sætte begge sider på pause. Hvis du kun vil sætte én side på pause, skal du vælge siden og trykke på knappen „Start/Pause“. Tryk på denne knap igen for at fortsætte tilberedningen.

- Når tilberedningstiden er afsluttet, lyder et signal, og „End“ vises på displayet.

Bemærk: Hvis du vil slukke en side, før tilberedningstiden er udløbet, skal du vælge siden og trykke på knappen „Start/Pause“ for at stoppe den side.

Tips

- Færdigretter kan også tilberedes i dette apparat på en energibesparende måde.
- Apparatet er velegnet til stegning af hel frisk kylling op til 1400 g.
- Mindre mængder kræver normalt kortere tilberedningstid.
- Jo koldere en mad er, jo længere tilberedningstid.
- Halvvejs gennem tilberedningen skal du ryste mindre fødevarer kraftigt.
- Tilsæt paneret mad eller pommes frites med lidt olie for at gøre dem sprødere.
- Tilbered ikke mad med et højt fedtindhold (f.eks. pølser) ved temperaturer, der er for høje.
- Undgå at åbne dørene under drift, da dette vil medføre temperaturtab.

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 hefter for at maskinenens 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.
- Forpakningsdele 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.

Ufrankerete 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.

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 garantispflichtig 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