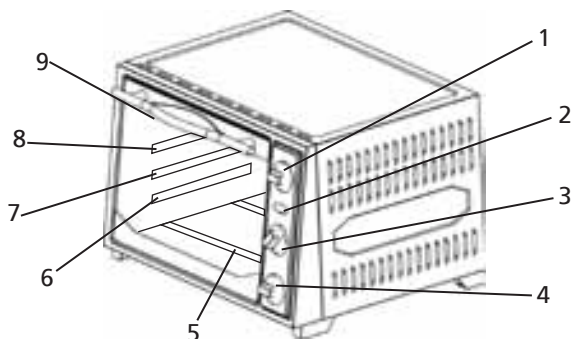




Grill + Backofen mit Umluft KB 27 U.2

Gebrauchsanweisung	2
Rezepte	7
Instructions for use	14
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	22
Brugsanvisning	26
Руководство по эксплуатации	31



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) Thermostat | 6) Einschubhöhe 1 |
| 2) Kontrollleuchte | 7) Einschubhöhe 2 |
| 3) Schalter | 8) Einschubhöhe 3 |
| 4) 60-Minuten Zeitschaltuhr | 9) oberer Heizkörper |
| 5) unterer Heizkörper | |

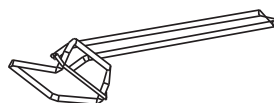
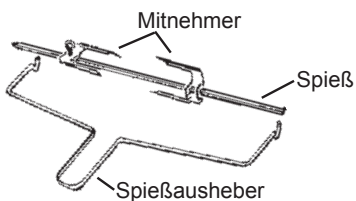
Backform - **Symbol:** 



Pfanne - **Symbol:** 



Rost - **Symbol:** 



Ausheber

Schalterstellung:



Drehspieß mit Oberhitze



Drehspieß mit Ober- und Unterhitze



Drehspieß mit Unterhitze



Off (Aus)

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.

Sicherheitshinweise

- 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 Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.

- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.
- **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!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor er gereinigt oder gewartet wird.
- Lassen Sie kein Wasser auf die Glastüre spritzen, solange sie noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür, die Metallteile und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles gut trocknen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, säurehaltige Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit einem feuchten Schwamm.

Inbetriebnahme des Gerätes

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 10 Min. vorheizen. Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht. Stark fetthaltige Speisen in Einschubhöhe 1-2 einschieben. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen.

Umluft

Die Umluft läuft konstant mit. Durch die Umluft werden die Temperaturen im Gerät gleichmäßig verteilt.

1. Backofenbetrieb

Schalter in Stellung  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeitschaltuhr  wählen. Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst aufgezogen (auf 60 Min. drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Die Kontroll-Leuchte leuchtet. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, ertönt ein Glockenzeichen und die Lampe erlischt. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell - es liegt kein Fehler vor.

2. Unterhitze

Soll der Boden von Pizza oder Ähnlichem nach dem Backen etwas knuspriger sein verfährt man wie folgt: Stellen Sie bitte den Schalter von Backofenbetrieb  auf Unterhitze  und stellen den Thermostat auf 230°C.

Wollen Sie von Anfang an nur mit Unterhitze arbeiten, stellen Sie die Zeitschaltuhr ein (siehe Backofenbetrieb) und stellen den Schalter auf Unterhitze .

3. Grillen mit Drehspieß

Schalter in Stellung  bringen und den Regler auf 230° stellen. Grillzeit mit Zeitschaltuhr einstellen. Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut. Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt.

Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage.

Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben.

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

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.

Technische Daten:

230 Volt ~ 1500 Watt

	Einschubhöhe	Position	Schalterstellung	Thermostat	Zeit
Apfelkuchen	1			210°	50-60
Apfelstrudel	1			210°	40-45
Braten	2			230°	7+7
Filetsteak	2			230°	7+5
Fischfilet	2			230°	7+8
Frikadellen	2			230°	7+7
Rührkuchen	1			180°	40
Hähnchen	-			230°	60-75
Kalbsleber	1			230°	5+4
Knack + Back	1			180°	12-15
Pizza	1	 oder 		230°	15-20

Bei Verwendung eines Pizzasteins legen Sie diesen auf den Rost und heizen ihn 10 Minuten auf.



Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und hängen von Größe und Gewicht des Grillgutes ab. (z. B.: 7+7 bedeutet nach 7 Minuten Grillgut wenden und weitere 7 Minuten grillen)

Flachgrilladen

Grillfleisch nicht klopfen, sondern nur leicht flachdrücken und danach wieder in Form bringen. Niemals in das Fleisch hineinstecken, da sonst der Saft herausläuft und das Fleisch beim Garen austrocknet.

Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und läßt das Fleisch darin eine längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen wird das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

Sie können je nach Geschmack grobe oder feine Bratwürste verwenden, am besten eignen sich dünne Grillbratwürstchen. Bratwürste einige Minuten in heißes Wasser legen, bis sie sich stramm anfühlen, und mit einem sauberen Tuch gut abtrocknen. Auf den Rost legen und einschieben.

Frikadellen Für 4 Personen

150 g Tatar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, 1/2 mittlere Zwiebel, 1/2 Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Tatar und Hackfleisch mit Eigelb und dem in Wasser eingeweichten Brötchen gut vermengen. Die kleingehackten Zwiebeln, kleingehackte Petersilie, zerdrückte Knoblauchzehe und Öl hinzufügen. Den Fleischteig mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Muskat je nach Geschmack und Schärfe würzen. Aus dem Fleischteig Frikadellen formen, in die Pfanne legen und garen.

Filetsteak Pro Person 150-200 g Rinderfilet

Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost legen und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Filet englisch (innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten zubereitet werden. Den jeweiligen Zustand des Steaks kann man durch Andrücken mit einer Gabel feststellen. Gibt das Fleisch der Gabel leicht nach, ist es innen noch blutig oder „englisch“. Ein durchgebratenes Steak dagegen dehnt sich nicht mehr so stark. Nach dem Garen wird das Steak mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zur Geschmacksverfeinerung bestreicht man das Filetsteak mit einer Kräuterbutter.

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

Wichtig für gemischte Spieße: Zutaten in gleich große Stücke schneiden, damit alles miteinander gleichmäßig bräunt und gar wird.

Gemischte Spieße Für 4 Spieße

200 g Rinderfilet, 200 g Schweinefilet, 100 g durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl, Spezial-Schaschliksoße (im Handel zu kaufen)

Die Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig großen Würfeln abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksoßen dazu reichen.

Balkanspieße Für 4 Spieße

400 g gemischtes Schweinefleisch (Lende, Kamm), 4 große Zwiebeln, 200 g Gurken, 100 g Pepperoni (eingelegt), Salz, Paprika, Pfeffer, Curry, Tomatenketchup

Geviertelte Zwiebeln leicht andünsten. Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, kleingeschnittenen Gurken und Pepperoni abwechselnd auf Spieße reihen, einölen und garen. Nach dem Garen mit der Gewürzmischung würzen und etwas Tomatenketchup darübergeben.

Kaukasischer Schaschlik Für 4 Spieße

400 g mageres Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150 g durchwachsener Speck, 3 große Zwiebeln, Öl, Salz, Curry

Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und in gleich große Stücke würfeln. Speck in entsprechende Scheibchen, die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden. Abwechselnd Fleisch, Zwiebelviertel und Speck auf Spieße stecken. Fleischstücke von allen Seiten mit Öl bestreichen und garen. Nach dem Garvorgang mit Salz und reichlich Curry würzen.

Geflügel

Von Natur aus ist Geflügel für das Garen mit Strahlungshitze wie geschaffen. Die Haut wirkt wie eine Schutzhülle unter der sich das Fleisch mit dem eigenen Fett von selbst begießt.

Wichtig: Geflügel kann man vor dem Garen salzen, da durch die Haut der Saft nicht auslaufen kann.

Das Fleisch ist gar, wenn sich die Haut an der Keule zurückgezogen hat. Beim Einstechen muß der Fleischsaft klar sein.

Gefrorenes Geflügel muß vor dem Garen restlos auftauen, denn nur dann können die Innereien entnommen werden.

Mit einer Marinade, vor allem wenn Sie Paprika oder Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.

Französisches Hähnchen Für 2 Personen

1 Hähnchen ca 1000 g, etwas Estragon, 50 g Butter, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprika

Das Hähnchen abspülen, gut trocknen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Butter zerlaufen lassen, mit Salz und dem Estragonzweig verrühren und das Hähnchen damit gleichmäßig bepinseln.

Fisch

Auch Fisch eignet sich vorzüglich zum Garen mit Strahlungshitze. Er ist in wenigen Minuten gar und braucht fast kein Fett. Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt.

Für diese Art Zubereitung eignen sich besonders kleinere Fische wie z. B. Forellen, Makrelen, Heringe, Felchen; ebenso Schleie, kleine Hechte, Seezunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

1 Packung Goldbarsch oder Seelachsfilet aus der Tiefkühltruhe, Zitronensaft, Salz, Tomaten, Öl

Die Fischfilets aus der Packung nehmen und auftauen. Vor dem Garen den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Pfanne einölen. Nach dem Garen mit frischen Tomaten garnieren

Fischstäbchen

Tiefgekühlte Fischstäbchen auf den Rost geben, mit Butterflöckchen belegen und garen.

Forelle „Müllerin“

Pro Person 1 Forelle (ca. 300 g), Zitronensaft, Salz, Butter

Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Eventuell mit Kräutern füllen. Die Forelle auf den Rost legen und garen. Nach dem Servieren die filetierte Forelle mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter

Für die Paste: 2 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie

Makrelen ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Auf jeder Seite dreimal schräg einschneiden, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen.

Überbackenes

Hawaii-Toast Für 4 Personen

Pro Person 1 Scheibe gekochten Schinken (20 g), 1 Scheibe Ananas, 1 Scheibe Emmentaler, Butter, 1 Scheibe Toastbrot

Das vorgetoastete Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken, Ananas und Käse belegen. Toast auf den Rost geben und einschieben.

Pizza mit Champignons und Salami

Für den Teig: 15 g Hefe, 2 Eßlöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Olivenöl

Für die Soße: 1 Zwiebel, 1/2 Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, 1/2 Teelöffel Basilikum, je 1/2 Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, 1/2 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel Olivenöl

Für den Belag: 250 g Mozzarella-Käse, 125 g Salami, 1 kl. Dose Champignons

Die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren. Zugedeckt an einen warmen Platz stellen, bis sie aufsteigt und Blasen wirft. Inzwischen Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und die aufgegangene Hefe mit dem übrigen Wasser und dem Öl hineingeben. Alles mit dem Knethaken verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen. Die Teigkugel mit Mehl bestäuben, in ein Tuch einschlagen und warm stellen, bis sie zur doppelten Größe aufgegangen ist - dauert etwa 1 Stunde.

Für die Soße die Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten. Den Knoblauch, die grob gehackten Tomaten mit dem Tomatensaft und das Tomatenmark dazugeben und umrühren. Die Soße mit den übrigen Zutaten würzen und mindestens 30 Minuten bei kleiner Flamme halb bedeckt köcheln lassen. Die Soße zwischen Teig und Belag gibt dem Gericht Fülle, Saft und intensiveren Geschmack. Sie ist für viele Pizza-Varianten zu verwenden.

Die Fettpfanne mit etwas Fett oder Öl bestreichen und den Teig darauf verteilen. Die Soße auf den Teig geben, darüber den in Würfel geschnittenen Mozzarella-Käse, die Salami-Scheiben und die zerkleinerten Pilze streuen. Abschließend etwas Olivenöl über die Pizza träufeln. Fettpfanne einschieben.

Kuchen und Gebäck

Gesundheitskuchen

Kastenform 20 cm lang

Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Mehl, 200 g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 1/2 Teel. Backpulver, 1 Prise Salz

Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren Sie mit dem Handrührer (auf höchster Stufe) 5 Min. den Teig schaumig. Geben Sie die Eier nach und nach dazu und verrühren Sie sorgfältig. Geben Sie das gesiebte Mehl dazu, ebenso das Salz und das Backpulver und verrühren Sie rasch und gründlich.

Die Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und auf den Rost stellen. Backen Sie den Kuchen, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20 cm Springform

Teig: 120 g Zucker, 200 g Mehl, 100 g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, 1/2 Ei

Fülle: 600 g saure Äpfel, 60 g Rosinen, 60 g Zucker, 2 Eßl. gehackte Nüsse, 1 Teel.

Zimt, 1 Teel. Zitronensaft

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

Geben Sie alle Zutaten des Teiges in eine Schüssel und verkneten Sie sorgfältig zu einem glatten Teig. Den Teig an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Rollen Sie 2/3 des Teiges Ca. 1/2 cm dick aus und legen Sie damit den Boden und den Rand der gebutterten und gemehlten Springform aus.

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

Aus dem restlichen Teig radeln Sie Streifen und legen Sie kreuzweise auf den Kuchen. Bestreichen Sie den Kuchen mit dem restlichen Ei.

Nach dem Backen den Kuchen noch lauwarm aus der Form nehmen.

Nusskuchen (Fertigkuchen)

Bitte die allgemeinen Hinweise des Herstellers auf der Packung dieser backfertigen Kuchenmischung beachten.

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.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating label. The appliance is not for build-in and must not be used as a build-in oven.
- Do not use if the power cord is damaged. This must be checked before each use.
-  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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.

- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not place anything on the top of the appliance or cover the ventilation holes.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e.g, exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
- The bake pan or wire grill must only be removed with the handle.
-  **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.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.

Cleaning and maintenance:

- Take care that the power plug is pulled out of the socket and cool the appliance down until it is cleaned.
- Never splatter water on the glass door as long as it is hot.
- Clean the door, the metal parts and the surface with soap water. Dry everything completely.
- Never use steel wool or similar, acid cleaner, scratching appliances for cleaning.

Before the first use:

All parts- except the heating elements- should be cleaned carefully and dried. To eliminate the smell of the oven, heat up the oven for ca 15min. Some smoke can occur.

Put into operation of the appliance:

Important! The oven should be pre-heated before each use for about 10min. The appliance can smoke a little when heating up.

Never put too large food into the appliance that no contact to the heating elements can occur. Food containing much fat should be inserted in the levels 1-2. If necessary the temperature should be reduced.

Convection Air

The convection air is permanently working. The temperatures in the cavity are more equal due to the convection air.

1. Operation of the Baking oven

Turn the switch to  and turn the thermostat to the intended temperature. Adjust the Timer  to the intended time. As it is a mechanical timer it is necessary to turn the timer to max (60min) and then turn it back to the intended time. The power control light is on. When the time is over a bell rings and the power control light switch off. During operation the heating elements can glow in different colours- this is no failure.

2. Lower heating

Should the bottom of the Pizza or similar be more crunchy after baking it should be done as following: Turn the program switch from  to  and turn the thermostat to 230°C.

When the appliance should work only with lower heat from the beginning then adjust the timer (please see operation of the baking oven) and turn the program switch to .

3. Grilling with rotisserie

Turn the program switch to  and adjust the temperature to 230°C. Adjust the Timer. Fix a rotisserie fork at the spit. Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork. Be careful that the meat is in the middle of the rotisserie spit.

Put the spit with the meat on the rotisserie handle and then place the spit into the spit motor opening on the right side of the inner chamber. Then put the other side of the spit on the spit holder. Always insert the bake pan on the lowest level to collect oil.

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>

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.

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. 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.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!

- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** 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.
- Il faut que l'appareil est placé contre le mur.

Nettoyage et entretien

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.
- Tant que la porte vitre est chaude ne mettez pas de l'eau dessus.
- Nettoyez la porte, les pièces métalliques intérieures du four et les surfaces anti-adhésives avec du détergent liquide. Séchez.
- Ne utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs et aucun ustensile métallique.
- Nettoyez les autres pièces avec une éponge humide

Mise en service

Important! Préchauffer le four environ 10 min.

1. Four

Mettez le commutateur sur la position . Tournez le bouton et régler le temps de cuisson avec la minuterie . Car le bôitier travaille mécanique réglez le temps de cuisson d'abord sur 60 min. et ensuite revenir en arrière sur le nombre de minutes exigé. La lampe témoin s'allume.

Lorsque la minuterie est écoulée la cloche sonne et la lampe témoin s'éteint.

2. Griller

Mettez le commutateur sur la position . La minuterie sur le temps désiré. Pour reduire le periode pur chauffer mettez le commutateur sur  après app. 10 minutes sur .

Utilisez la poignée pour tirer la poêle on la grille.

Pour tirer la poêle bien utiliser les poignées isolantes.

3. Griller à la broche tournante

Fixez une pince de fixation sur la broche. Mettez la viande liée ou la volaille sur la broche, et depuis fixez la grillade avec la deuxième pince de fixation. Surveillez que la grillade soit au centre de la broche! Posez la broche avec la grillade sur le mécanisme-de-retirer de la broche et mettez ensuite le pic de la broche dans le trou du mécanisme de transmission, situé à côté droit de l'interieur. Mettez ensuite l'autre bout de la broche sur l'arrêt de broche. Posez la la caserole sur le chauffage en bas. Mettez le bouton en position  et le régulateur vers 230°. Reglez le temps à griller avec la le programmeur.

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.

Emballage de l'appareil

- 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.

Technique données:

230 Volt ~ 1500 Watt

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren!
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.

- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing! De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.

Schoonmaken en onderhoud

- Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken en laat de grill-bakoven afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt of onderhouden.
- Laat geen water op de glazen deur spetteren zolang deze nog heet is.
- Maak de glazen deur, de metalen onderdelen in het apparaat en de van een laag voorziene oppervlakken schoon met een sopje. Laat alles goed drogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.
- Maak alle andere onderdelen schoon met een vochtige spons.

Voor het eerste gebruik

Maak met uitzondering van het verwarmingselement alle onderdelen grondig schoon. Warm het lege apparaat op de maximale stand ca. 15 minuten op zodat de nieuwigheidsgeur verdwijnt.

Ingebruikname van het apparaat

Belangrijk! Verwarm het apparaat bij gebruik als bakoven en grill ca. 10 minuten voor. Het apparaat kan in het begin licht kwalmen.

1. Gebruik als bakoven

Stel de schakelaar in op stand. En kies de baktijd met de tijdschakelklok .

De tijdschakelklok moet eerst worden opgewonden (op 60 min. draaien) en dan op de gewenste tijd worden teruggesteld, omdat het loopwerk mechanisch werkt.

Het controlelampje brandt.

Als de tijdschakelklok is afgelopen hoort u een belsignaal en het controlelampje gaat uit.

2. Gebruik als grill

Stel de schakelaar (rechts onder) in op stand  en zet de thermostaat op de maximale stand 230. Stel de tijdschakelklok op de gewenste tijd in.

Gebruik voor het uitnemen van het rooster of voor het naar voren trekken van de braadpan het ingesloten hadvat (zie afbeelding).

Gebruik pannenlappen als u de braadpan uit de bakoven haalt.

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.

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. 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.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.

- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig grillen i vand.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
-  **Pas på! Kabinettet og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændinger.** Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv. Benyt vedlagte håndtag til at trække risten og bakken ud af ovnen med. Vær særligt forsigtig, når der er væske i bakken. Risiko for forbrændinger.
- Bageovnen skal opstilles med bagsiden umiddelbart ind mod køkkenvæggen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Vær helt sikker på, at stikket er trukket ud af stikkontakten, og lad grillen køle helt af, før du gør den ren.
- Undgå at sprøjte vand på glaslågen, når den er varm.
- Lågen, metaldelene indvendigt i ovnen og overfladerne skal rengøres med sæbevand. Lad alle dele tørre grundigt bagefter.

- Brug ikke flydende skuremidler, syreholdige rengøringsmidler, kradseredskaber og stålsvampe til rengøringen.
- Rengør de andre dele med en fugtig svamp.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Ibrugtagning af bageovnen

Vigtigt: Bageovnen skal altid forvarmes i ca. 10 minutter, inden der skal bages eller grilles noget i den. Ovnen kan godt ryge lidt, første gang den benyttes. Stil ikke for store portioner mad ind i ovnen til opvarmning eller bagning, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Stærkt fedtholdige retter skal tilberedes på grillristen på den midterste skinne, og fedtbakken skal placeres i nederste skinne. Stil eventuelt termostaten på en lidt lavere temperatur. Anbring også altid krummebakken i bunden af ovnen.

Grillmotoren kører med, og den indvendige belysning er tændt, uanset hvilket program der er indstillet.

Tænd- og slukuret

Eftersom tænd- og slukuret arbejder mekanisk, skal uret først trækkes helt op (drejes til 90 minutter), hvorefter det stilles tilbage på den ønskede tid. Tag højde for forvarmningsperioden på 10 minutter, når tiden indstilles. Hvis maden, der skal opvarmes, ikke bliver brun nok, kan bageperioden forlænges.

1. Anvendelse som bageovn

Stil drejeknappen på  eller  og indstil den ønskede temperatur. Bagetiden indstilles med tænd- og slukuret. Kontrollampen lyser. Når tænd- og slukuret slukker for ovnen, lyder der et ringesignal, og lampen slukker. Under bagningen lyser varmeelementerne forskelligt kraftigt. Det skyldes ikke en fejl. Hvis bunden af maden, der skal bages, skal være sprød, skal drejeknappen stilles på , inden bagningen er slut.

2. Grillning

Stil drejeknappen på  eller , termostaten på 230 °C og tænd- og slukuret på den ønskede tid. De nederste varmelegemer bliver ikke varme.

Placer maden, som skal grilles, på risten og stil bakken på de nederste varmelegemer.

Vend maden, som skal grilles, når halvdelen af tiden er gået.

Under grillningen med risten skal bakken altid placeres på skinnen under risten.

3. Optøning og varmholdning

Indstil tænd- og slukuret, stil drejeknappen på  og termostaten på 100 °C. Læg maden, som skal tøs op eller holdes varm, på bakken og placer den på risten.

4. Grillning med drejespiddet: eller

Fastgør en medtager på spiddet. Stik kød- eller fjerkræstykkerne på spiddet og fastgør dem med den anden medtager.

Sørg for, at maden, som skal grilles, befinder sig midt på spiddet. Læg spiddet på spidholderen og stik spidsen af spiddet ind i åbningen i drevet på højre side af ovnkammeret. Læg derpå den anden ende af spiddet i spidholderen.

Skub panden ind på den nederste skinne (nr. 12), stil omskifteren i stilling [Symbol] og drej termostatkappen til 230 °C. Indstil grilltiden med tænd- og slukuret.

5. Cirkulationsluft

Denne funktion benyttes fx til bagning, genopbagning og optøning.

NB: Når du er færdig med at bage, grille, eller tøs op, skal programvælgeren og tænd- og slukuret drejes tilbage til OFF og termostaten til 100 °C.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



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

Aflevering af emballagen

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

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



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:

PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

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

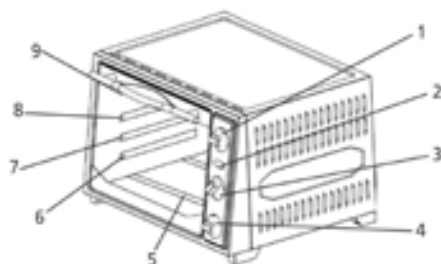
STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland

Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19

E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

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

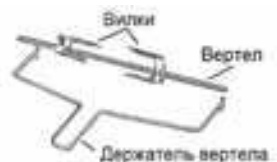


- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Термостат | 6) Уровень 1 |
| 2) Контрольная лампочка | 7) Уровень 2 |
| 3) Переключатель | 8) Уровень 3 |
| 4) Таймер на 60 минут | 9) Верхний нагревательный элемент |
| 5) Нижний нагревательный элемент | |

Форма для выпечки – **символ:** 



Сковорода – **символ:** 



 **Уровень**



Решетка – **символ:** 



Ручка

Положения переключателя:

 Вертел с верхним жаром

 Вертел с нижним жаром

 Вертел с верхним и нижним жаром

 Off («Выключено»)

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке. Прибор не является встраиваемой печью и не должен использоваться таким образом.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!



Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы, не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- Решетку или сковороды всегда вынимайте с помощью специальной ручки для сковороды.



Перед первым использованием: Все части – кроме нагревательного элемента – тщательно очистить и высушить. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.



Осторожно! Прибор нагревается. Опасность ожога! Устанавливайте прибор на ровной, термостойкой поверхности на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор). Устанавливайте прибор задней стенкой к стене кухни.

Чистка и уход:

- Убедитесь, что сетевой штекер вынут из розетки, и дайте прибору остыть перед чисткой или обслуживанием.
- Не допускайте попадания воды на стеклянную дверцу до ее полного остывания.
- Дверцу, металлические части внутри камеры и поверхности помойте мыльной водой. После этого дайте им хорошо просохнуть.
- Не используйте абразивные чистящие средства, кислотосодержащие чистящие средства, скребки или металлические губки.
- Все остальные части протрите влажной губкой.

Первое использование прибора

Важно! При использовании прибора в режиме печи или гриля его всегда следует предварительно разогревать в течение примерно 10 мин. Вначале прибор может немного дымить. Не помещайте в прибор слишком большие продукты во избежание их соприкосновения с нагревательными элементами. Очень жирные продукты следует жарить на уровне 1-2. При необходимости немного убавьте температуру.

Обдув

Обдув работает постоянно. Обдув обеспечивает равномерное распределение жара внутри прибора.

1. Режим печи

Установите переключатель в положение  и отрегулируйте желаемую температуру. С помощью таймера  установите время приготовления. Так как механизм таймера выключения работает механически, часы следует сначала завести (провернуть ручку до 60 минут), затем установить на желаемое время. Загорится контрольная лампочка. По истечении заданного времени приготовления раздастся звонок, лампочка погаснет. Во время приготовления нагревательные элементы светятся с разной яркостью, это не является неисправностью.

2. Нижний жар

Если низ пиццы или подобного блюда после выпечки должен быть более поджаристым, действуйте следующим образом: Переставьте переключатель режима с положения  на нижний жар  и установите термостат на 230°C. Если нижний жар необходим с самого начала, установите таймер (см. описание режима печи), переключатель установите на нижний жар .

3. Гриль на вертеле

Установите переключатель в положение , термостат на 230°C. С помощью таймера установите желаемое время жарки. Закрепите на вертеле одну вилку. Насадите связанное мясо или птицу на вертел и зафиксируйте продукт с помощью второй вилки. Следите за тем, чтобы продукт располагался посередине вертела. Поместите вертел с продуктом на держатель для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны камеры. Затем второй конец вертела положите на опору для вертела. Сковороду поместите на уровень 1.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Технические характеристики:

230 Вольт ~ 1500 Ватт

	Уровень	Принадлежности	Положение переключателя	Термостат	Время
Яблочный пирог	1			210°	50-60
Яблочный штрудель	1			210°	40-45
Жареное мясо	2			230°	7+7
Стейк из филе	2			230°	7+5
Рыбное филе	2			230°	7+8
Котлеты	2			230°	7+7
Кекс	1			180°	40
Курица	-			230°	60-75
Телячья печень	1			230°	5+4
Булочки "Knack + Back"	1			180°	12-15
Пицца	1	 или 		230°	15-20

При использовании камня для пиццы поместите его на решетку и разогревайте в течение 10 минут.



Указанные значения времени являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от размеров и массы продуктов (например: 7+7 означает, что через 7 минут продукты следует перевернуть).

Мясо на гриле

Мясо для гриля не отбивать, просто слегка расплющить, затем вернуть исходную форму. Мясо нельзя прокалывать, иначе сок вытечет, и мясо высохнет во время жарки.

Чтобы сделать мясо нежным или придать ему вкус, его следует поместить в маринад и оставить на длительное время. Замороженные куски мяса сразу выложить в маринад и оставить их в нем размораживаться. Перед жаркой маринованное мясо хорошо обсушить полотенцем.

Жареные колбаски

В зависимости от предпочтений можно использовать колбаски из мелкорубленого или крупнорубленого мяса, лучше всего подойдут тонкие колбаски для гриля. Колбаски поместить в горячую воду на несколько минут, пока они не станут плотными на ощупь, затем тщательно просушить чистым полотенцем. Поместить на решетку и поставить в печь.

Котлеты на 4 персоны

150 г тартара из говядины, 100 г рубленого мяса, 1 яичный желток, 1/2 средней луковицы, 1/2 пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (по вкусу, можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Тартар и рубленое мясо хорошо перемешать с яичным желтком и размоченной в воде булочкой. Добавить мелкорубленный лук, мелкорубленную петрушку, раздавленный чеснок и масло. В мясную массу добавить соль, перец, паприку и немного мускатного ореха по вкусу. Из мясной массы сформировать котлеты, поместить их в сковороду и пожарить.

Стейк из 150-200 г говяжьего филе на человека

Филе с обеих сторон смазать растительным маслом, поместить на решетку и поставить в печь. В зависимости от предпочтений стейк можно приготовить «по-английски» (немного сырой внутри), средней прожарки (нежно-розовый внутри) или полностью прожаренный. Степень прожарки стейка можно проверить нажатием на него вилкой. Если мясо легко продавливается, то стейк еще с кровью, то есть «по-английски». Прожаренный стейк наоборот продавливается не так сильно. После жарки стейк посолить и поперчить. Для вкуса стейк из филе можно смазать сливочным маслом с пряными травами.

Шашлыки

Важно при приготовлении шашлыков из нескольких разных продуктов: ингредиенты нарезать на куски одинаковой величины, чтобы все подрумянилось и приготовилось одновременно.

Шашлыки-ассорти на 4 шампура

200 г говяжьего филе, 200 свиного филе, 100 г шпика с прослойками мяса, 3 луковицы, 2 стручка паприки, соль, перец, паприка, карри, растительное масло, специальный соус для шашлыков (продается в магазинах).

Лук нарезать толстыми кружками. Порезанное кубиками одинакового размера мясо насадить на шампуры попеременно со стручками паприки, кольцами лука и ломтиками шпика, смазать растительным маслом. После жарки приправить, подавать с различными соусами для шашлыка.

Шашлыки по-балкански на 4 шампура

400 г различной свинины (филей, шея), 4 крупных луковицы, 200 г огурцов, 100 г острого красного перца (консервированного), соль, паприка, перец, карри, томатный кетчуп.

Луковицы разрезать на 4 части и слегка припустить. Мясо порезать кубиками одинакового размера и насадить на шампуры попеременно с луком, мелконарезанными огурцами и острым красным перцем, смазать растительным маслом и пожарить. После жарки приправить смесью пряностей, подавать с томатным кетчупом.

Кавказский шашлык на 4 шампура

400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г шпика с прослойками мяса, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль, карри.

Мясо натереть чесноком и порезать кубиками одинакового размера. Шпик порезать на ломтики соответствующего размера, очищенный лук – на четыре части. Попеременно насадить на шампуры мясо, четвертинки лука и шпик. Кусочки мяса со всех сторон смазать растительным маслом, пожарить. После жарки посолить и обильно приправить карри.

Птица

По своей природе мясо птицы идеально подходит для жарки излучаемым жаром. Кожа служит защитной оболочкой, под которой мясо готовится в собственном соку.

Важно: птицу можно солить до жарки, так как через кожу сок не вытекает.

Мясо будет готово, когда кожа на ногах стянется. При прокалывании должен выделяться прозрачный сок.

Замороженную птицу перед жаркой следует полностью разморозить, потому что только после этого ее можно будет выпотрошить.

Маринадом следует смазывать в последние минуты, особенно если он содержит паприку и карри. В противном случае кожа будет слишком темной, а мясо на вкус будет слегка подгоревшим.

Курица по-французски на 2 персоны

1 курица весом примерно 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка.

Курицу промыть, хорошо просушить и изнутри обильно приправить солью, перцем и паприкой. Масло растопить, смешать с солью и эстрагоном и равномерно смазать курицу.

Рыба

Рыба также прекрасно подходит для жарки излучаемым жаром. Она готовится всего за несколько минут и почти не требует жира. Рыбу следует жарить при высоких температурах, чтобы белок верхних клеточных оболочек сразу свернулся, а нежная рыба осталась сочной внутри.

Для такого способа приготовления особенно хорошо подходит некрупная рыба, например, форель, скумбрия, сельдь, сиг; а также линь, некрупная щука, морской язык, угорь, рыбное филе, ломтики рыбы, камбала, палтус, лосось и рыбные палочки.

Морской окунь или филе сайды

1 упаковка морского окуня или филе сайды из отдела замороженной продукции, лимонный сок, соль, томаты, растительное масло.

Филе рыбы извлечь из упаковки и разморозить. Перед жаркой сбрызнуть рыбу лимонным соком и слегка посолить. Сковороду смазать маслом. После жарки подавать со свежими томатами.

Рыбные палочки

Замороженные рыбные палочки выложить на решетку, обложить кусочками сливочного масла и обжарить.

Форель а-ля меньер

1 форель на человека (примерно 300 г), лимонный сок, соль, сливочное масло.

По возможности следует использовать свежую форель. Форель выпотрошить и обсушить. Изнутри и снаружи сбрызнуть лимонным соком, немного посолить. По вкусу нафаршировать пряными травами. Форель выложить на решетку и пожарить. Перед подачей филе форели полить небольшим количеством растопленного сливочного масла.

Скумбрия

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для соуса: 2 столовых ложки горчицы, 2 столовых ложки рубленой петрушки

Скумбрию выпотрошить, промыть и обсушить. С каждой стороны сделать по три надреза, снаружи и изнутри сбрызнуть лимонным соком и немного посолить.

Запеченные блюда:

Гавайские тосты

На каждого человека по 1 ломтику вареной ветчины (20 г), 1 ломтику ананаса, 1 ломтику сыра Эмменталь, сливочное масло, 1 ломтику хлеба для тостов.

Поджаренный хлеб смазать сливочным маслом, положить на него ветчину, ананас и сыр. Тосты выложить на решетку и поместить в печь.

Пицца с шампиньонами и салями

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовых ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, почти 2 чашки муки, 1/2 чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса: 1 луковица, 1/2 банки очищенных томатов, 1 маленькая банка томатной пасты, 1/2 чайной ложка базилика, по 1/2 чайной ложки орегано, сахара и соли, 1/2 раздавленного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Для начинки: 250 г сыра Моцарелла, 125 г салями, 1 маленькая банка шампиньонов

Смешать дрожжи с водой и сахаром. Накрывать, поставить в теплое место, пока дрожжи не поднимутся и не начнут пениться. В это время просеять муку и соль в миску. В центре муки сделать углубление и поместить в него поднявшиеся дрожжи с остальной водой и маслом. Замесить тесто с помощью крюка для замешивания. Из теста сформировать шар. Шар обсыпать мукой, завернуть в полотенце и оставить в теплом месте, пока он не увеличится в два раза – это займет примерно 1 час.

Для соуса лук пассеровать в горячем масле до прозрачности. Добавить чеснок, крупнорубленые томаты, томатный сок и томатную пасту, перемешать. Приправить соус остальными ингредиентами и варить на слабом огне под крышкой не менее 30 минут. Соус между тестом и начинкой придаст блюду полноту, сочность и более насыщенный вкус. Его можно использовать для различных вариантов пиццы.

Противень смазать небольшим количеством жира или масла, распределить по нему тесто. На тесто выложить соус, сверху – порезанный кубиками сыр Моцарелла, ломтики салями и измельченные грибы. В завершение сбрызнуть пиццу оливковым маслом. Противень поместить в камеру печи.

Пироги и выпечка:

Пирог без начинки

Прямоугольная форма длиной 20 см

Ингредиенты: 200 г сахара, 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина (мягкого), 1 пакетик ванильного сахара, 4 средних яйца, 1 ½ чайной ложки пекарского порошка, 1 щепотка соли

Поместить масло, сахар и ванильный сахар в миску и смешивать с помощью ручного миксера (на максимальной скорости) в течение 5 минут до образования пены. По одному добавлять яйца и тщательно перемешать. Добавить просеянную муку, соль и пекарский порошок и быстро и тщательно все перемешать.

Форму смазать маслом и посыпать мукой. Выложить тесто и поставить на решетку. Запекать до красивого золотистого цвета.

Яблочный пирог

Разъемная форма диаметром 20 см

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 100 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1/2 яйца

Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовых ложки молотых орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для обмазки: вторая половина яйца

Все ингредиенты для теста поместить в миску и замесить гладкое тесто. Оставить тесто отдыхать в прохладном месте.

Раскатать 2/3 теста до толщины примерно 1/2 см, покрыть им дно и бортики смазанной маслом и посыпанной мукой разъемной формы.

С яблок снять кожуру, порезать их тонкими дольками. Смешать яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком, выложить полученную смесь на тесто.

Из оставшегося теста сформировать полоски, выложить их крест-накрест на пирог. Смазать пирог остатком яйца.

После выпечки пирог извлечь из формы, пока он еще теплый.

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Следуйте указаниям производителя на упаковке готовой к выпеканию смеси.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18