



Backofen KB22

Umluft

Drehspieß

Gebrauchsanweisung

Instruction manual

Mode de emploi

Gebruiksaanwijzing

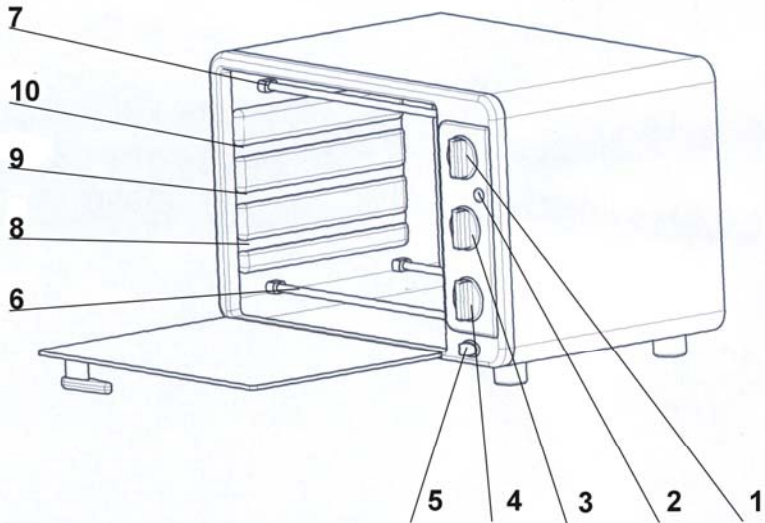
Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstrasse 2 96129 Strullendorf/Germany





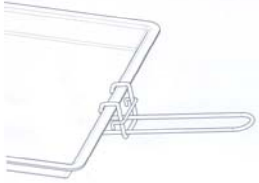
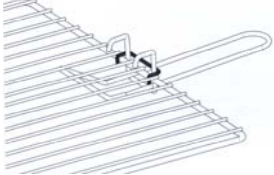

Tel.: 09543 / 449-0 Fax: 09543 / 44919

E-Mail: elektro@steba.com

Internet: <http://www.steba.com>



- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat | 6. unterer Heizkörper |
| 2. Betriebskontrollleuchte | 7. obere Heizkörper |
| 3. Programmwahlschalter | 8. Einschubhöhe 1 |
| 4. 90 min Zeitschaltuhr | 9. Einschubhöhe 2 |
| 5. Umluftschalter | 10. Einschubhöhe 3 |

 <p>Pfanne: Symbol: </p>	 <p>Rost Symbol: </p>
	
<p>Aushebergriff für Pfanne und Rost Backform Symbol: </p>	

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

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 Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!
- 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.
- 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.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät immer auf einer hitzebeständigen, stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- 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! Gehäuse und Glastür werden heiß. Verbrennungsgefahr!
Gerät auf eine ebene, nicht empfindliche Oberfläche stellen (z.B. lackierte Möbel) und min. 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.




Inbetriebnahme des Gerätes:

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca.10min 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 Einschubhöhe2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubhöhe 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen.


Zeitschaltuhr:

Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst voll aufgezogen (auf 90Min drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Bitte berücksichtigen Sie bei der Zeiteinstellung die Vorwärmzeit von 10 Minuten.


1.Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeithuhr  wählen. Die Kontrollleuchte 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. Soll der Boden des Backgutes röscher werden, dann stellen Sie am Ende der Backzeit den Schalter auf .

2.Grillbetrieb:

Schalter in Stellung ,Thermostat auf 250°C und Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Die unteren Heizkörper werden nicht heiß.
Das Grillgut auf den Rost legen und die Pfanne auf den unteren Heizkörper stellen. Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden.
Beim Grillen mit dem Rost die Pfanne immer eine Position unter dem Rost einschieben.
Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff. Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist- **Verbrennungsgefahr**.


3. Auftauen-Warmhalten:

Zeitschaltuhr einstellen, Schalter auf  sowie Thermostat auf 100°C stellen.
Lebensmittel in die Pfanne geben oder diese auf den Rost geben.

4. Grillen mit Drehspieß:

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 Einschubhöhe1 (Nr8) einschieben, Schalter auf die Stellung  bringen und den Regler auf 250°C stellen. Grillzeit mit der Zeitschaltuhr einstellen.

5. Umluft:

Diese Stufe verwendet man z.B. beim

Backen

Aufbacken

Auftauen

Dabei den Schalter mit dem Umluftzeichen einschalten.

Anmerkung:

Nach Beendigung des Backens, Grillens oder Auftauens stellen Sie den

Programmwahlschalter und die Zeitschaltuhr auf OFF und den Thermostat auf 100°C.

Reinigung und Wartung:

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

Entsorgung:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder der Gemeindeverwaltung.



Reparaturhinweis:

Achtung: Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an das Lieferwerk. Sollte wider Erwarten das Gerät doch einmal den Kundendienst benötigen, so senden Sie uns dieses bitte

Per Postpaket

nicht per Spedition etc.- zu, damit Transportkosten gespart werden.

Bitte rufen Sie uns vorher an unter 09543/44918.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden.


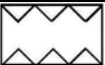








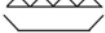



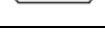

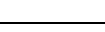


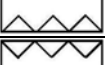
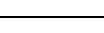
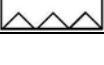
Technische Daten:

230V ~ ;50/60Hz; 1300Watt

Innenraummasse: H22 x B 33 x T28 cm

Außenmasse: H29 x B46 x T34cm

Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Position	Schalterstellung	Thermostat	Zeit Ca.
Apfelkuchen	1			180°	50-60
Apfelstrudel	1			180°	40-45
Spießbraten	2-3			250°	60
Filetsteak	3			250°	7+5
Fischfilet	2			250°	7+8
Frikadellen	3			250°	7+7
Rührkuchen	1			180°	40
Hähnchen	1			250°	60-75
Kalbsleber	2			250°	5+4
Knack + Back	1			180°	12-15
Pizza	1			250°	15-20

Beim Grillen auf dem Rost die Pfanne immer unten auf die Heizkörper stellen.

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

Rezepte:

Flachgrilladen

Grillfleisch nicht klopfen, sondern nur leicht flachdrücken und danach wieder in Form bringen. Niemals in das Fleisch hineinstechen, 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 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.

Frikadelle: Für 4 Personen

150g Tartar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, ½ mittlere Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Tartar 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 Backpfanne legen und garen.

Filetsteak: Pro Person 150-200g Rinderfilet

Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost geben und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Fleisch „englisch“ (innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten 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 jedoch 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

200g Rinderfilet, 200g Schweinefilet, 100g 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 Würfel abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksscheiben dazu reichen.

Balkanspieße

Für 4 Spieße

400gr gemischtes Schweinefleisch (Lende, Kamm), 4 große Zwiebeln, 200gr Gurken, 100g Peperoni (eingelegt), Salz, Paprika, Pfeffer, Curry, Tomatenketchup
Geviertelte Zwiebeln leicht andünsten. Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, kleingeschnittenen Gurken und Peperoni abwechselnd auf Spieße reihen, einölen und garen. Nach dem Garen mit der Gewürzmischung würzen und etwas Tomatenketchup darüber geben.

Kaukasischer Schaschlik

Für 4 Spieße

400g magerer Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150g 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 die 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 und Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.

Beachten Sie bitte, dass Geflügel nur durchgegart verzehrt werden soll.

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen

1 Hähnchen ca. 1000g, etwas Estragon, 50g 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 Estragon verrühren und das Hähnchen 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 Tiefkühlruhe, 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 Butterflocken belegen und garen.

Forelle Müllerin

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

Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen 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

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

Überbackenes:

Hawaii Toast

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

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

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

Für den Teig: 15g Hefe, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl

Für die Soße: 1 Zwiebel, ½ Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, je ½ Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Olivenöl

Für den Belag: 250g Mozzarella Käse, 125 g Salami, 1 kl Dose Champignons
Die Hefe mit dem Wasser und dem 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 Knetgabeln verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen. Die Kugel 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 min 30 min 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.

Das Backblech 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. Backblech einschieben

Kuchen und Gebäck:

Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang

Zutaten:

200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen

Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 ½ Tl. 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 zu 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 Kasten, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20cm Springform

Zutaten:

Teig: 120g Zucker, 200g Mehl, 100g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, ½ Ei

Fülle: 600g saure Äpfel, 60g Rosinen, 60g Zucker, 2 Esslöffel gehackte Nüsse, 1

Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Zitronensaft

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

Geben Sie alle Zutaten des Teigs in eine Schüssel und verkneten sie sorgfältig zu einem glatten Teig. Den Teig ab einen kühlen Ort ruhen lassen.

Rollen Sie 2/3 des Teigs ca. 1/2cm 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 die 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 der backfertigen Kuchenmischung beachten.

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Keep this instruction for use in a safe place

Safety information




- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
- Do not place on unstable surfaces.
- Never pull at the power cord or chafe it over sharp edges.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- 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.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service

Attention! Housing and glass door can get hot. Risk of burns! Don't place the device on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance to burnable materials (e.g. curtains) of at least 70cm.


Put into operation.

Important: Heat the appliance up for at least 10min for the first time to eliminate any production oil. The appliance can smoke slightly when used the first time. Never put oversized food inside the oven and prevent any contact to the heating elements. Food which contains much fat should be grilled on the wire grill in position 2; the bake pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower.

1. Baking

Turn the Prog. Switch to  and adjust the wished temperature. Turn the Timer  to the wished time. Because it is a mechanical timer it is necessary to turn the timer first to 90min and then turn back to the needed time. The Power light is on. When the time runs out, a bell sounds and the power light gets off. During baking the heating elements can glow in different colours, this is not a malfunction. If the lower side of the food should get more crunchy, then turn the Prog. switch at the end to .

2. Grilling


Put the Prog. switch to  and the thermostat to 250°C and adjust the Timer to the wished time. The lower heating elements are getting not hot.
Put the food on the wire grill and the baking pan at the lowest position in the grill.
The food should be turned after half of the grilling time.
To grill inside the pan, put the baking pan on the wire grill and insert it at the wished position.
Please use for removing the pan or the wire grill the delivered handle.
Caution! Liquid in the pan get very hot, Danger of burns!

3. Warming- Keeping warm

Turn on the Timer. Turn the Prog. switch to  and the thermostat to 100°C. Put the food in the baking pan and on the wire grill and insert it into the oven.

4. Rotisserie grilling

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 spit. Put the spit with the meat on the rotisserie handle and insert the top of the spit in the spit motor opening on the right side of the inner housing.
The put the other side of the spit on the spit holder.

Place the drip pan on the lowest possible level and turn the switch to  and the thermostat to 250°C. Adjust the grilling time with the timer.

5. Convection Air

This program can be used to:

- Bake
- Heat up
- Defrost

The switch with the convection air symbol must be switched on to use this function.

Caution:

After baking, grilling or defrosting is finished, turn the thermostat and Prog. switch to "Off" and the thermostat to 100°C

Cleaning and maintenance:

- Ensure that the plug is pulled out of the socket and the appliance is cooled down completely, before cleaning.
- Never immerse water on the glass door when it is still hot.
- Clean the door, the metal parts in the interior and the surface with soap water. After that dry all washed parts with a dry cloth.
- Don't use aberasive Materials, acid cleaners, or steel wool for cleaning.
- Clean all other parts with a sponge

Disposal:

Old appliances must be put out of order.

About the latest ways for disposal contact at your retailer or at your local authority.

Repairs:

Danger: Electrical appliances must only be repaired by authorized specialists, because damages can occur by non- authorized repairs. In the case of a repair, contact your retailer or contact the producer.

Cet appareil est destiné un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Rangez soigneusement la présente mode d'emploi.

Attention

- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- 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.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n'est pas bien adaptée à la prise.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Veillez à conserver assez d'espace libre autour de la plaque quand vous l'utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l'appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez à une arrivée et sortie d'air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brûlante.
- Ne pas placer l'appareil auprès d'objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travail à un monteur agréé.



Attention!

Le 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 70cm de place libre des matières inflammables.

Mis en service

Important ! Préchauffer le four environ 10min.

1. Four

Mettez le commutateur sur la position . Tournez le bouton et régler le temps de cuisson avec la minuterie . Car le boîtier travaille mécaniquement, réglez le temps de cuisson d'abord sur 60min. et revenez 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 réduire le temps de cuisson mettez le commutateur sur  après app.

10 minutes sur .

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 broche tourne, 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 transmission, situé à côté droit de l'intérieur. Mettez ensuite l'autre bout de la broche sur l'arrêt de broche. Posez la

casserole sur le chauffage en bas. Mettez le bouton en position  et le régulateur vers 250°C. Réglez le temps à griller avec le programmeur.

Remarque

Après l'utilisation mettez la minuterie et le bouton de réglage du thermostat sur « 0 » resp. « OFF »

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 éponge humide

Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées dans le mode d'emploi allemand.

Conseil en cas de panne

Attention ! Les appareils électriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu'une fautive manipulation peut entraîner des dégâts irréparables.

En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un spécialiste ou directement à :

Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr.2 96129 Strullendorf/Germany
Tel. : (+49) 09543/449-0 Fax. : (+49) 09543/44919
e-Mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Dit apparaat is een huishoudelijk apparaat en het is niet bestemd voor commercieel gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Veiligheidstips

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Het apparaat aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Voor elk gebruik controleren!
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vloer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Als het plaatoppervlak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
- Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.
- De fabricant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat- bijv. Het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer- uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice

Waarschuwing!

De buhuzing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat neit op een kwetsbare underground (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).



Vor het eerste gebruik

Maak met uitzondering van het verwarmingselement alle onderdelen gronding schoon. Warm het lege apparaat op de maximale stand ca. 15 min op zodat de nieuwdheidsgeur verdwijnt.


Ingebruikname van het apparaat

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

1. Gebruik als bakoven

Stel de schakelaar in op stand . En kies de baktijd met de tijdschakelkok . Die tijdschakelkok moet eerst worden opgewonden (op 60 min. draalen) en dan op de gewenste tijd worden teruggesteld, omdat het loopwerk mechanisch werkt. Het controlelampje brandt. Als de tijdschakelkok is afgeloepeb 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 250°C. Stel de tijdschakelkok 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.

Opmerking

Zet der schakelaar van de tijdschakelkok en van de thermostaat na afloop van het bakke, grilleren en ontdooien terug op stand „●“ resp. “off”.

Schoonmaken en onderhoud

- Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken en laat de grillbakoven 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 allesgoed drogen.
- Gebruik geden schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.
 - Maak alle andere onderdelen schoon met een vochtige spons.

Afgifte van verpakking en oud apparaat.

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Garantie:

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven doo de duitse gebruiksaanwijzing.

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19

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

480-12986

0306