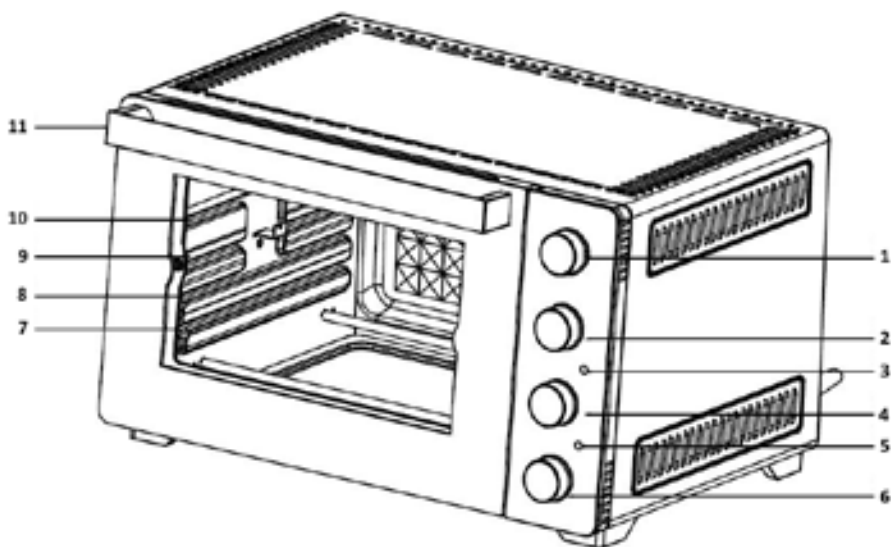




220 – 240V~; 50/60 Hz; 1600W

Grillbackofen KB M35

Gebrauchsanweisung + Rezepte	2
Instructions for use	16
Mode d'emploi	23
Gebruiksaanwijzing	31
Brugsanvisning	39



- 1 Funktions-Schalter
- 2 Thermostat-Schalter
- 3 Temperaturkontrollleuchte
- 4 Programm-Schalter
- 5 Betriebskontrollleuchte
- 6 Timer
- 7 Einschubebene 1
- 8 Einschubebene 2
- 9 Einschubebene 3
- 10 Einschubebene 4
- 11 Türgriff






Allgemein

Dieses wärmeisolierte Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Es eignet sich zum Grillen, Backen, Gratinieren und Wärmen von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung

mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss diese einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Achtung:** Da sich herabtropfende Fette leicht am Heizkörper entzünden können, niemals ohne Pfanne grillen! Beim Herausnehmen der vollen Pfanne kein Fett auf den Heizkörper kippen.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff.
- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.
- Das Krümelblech immer unter den unteren Heizkörper, sowie den oberen Reflektor immer über den oberen Heizkörper schieben.

Reinigung



Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.

- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel, die Glasscheibe mit Glasreiniger säubern und trocknen.
- Das Krümelblech, der obere Reflektor, sowie das Zubehör können in heißem Wasser gereinigt und dann getrocknet werden. Das Krümelblech und der obere Reflektor müssen immer wieder eingeschoben werden.

Arbeitsplatz

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

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

Inbetriebnahme des Gerätes

Das Gerät anschließen.

Stellt man die Zeitschaltuhr ein leuchtet:

- die rote Leuchte zeigt ob das Gerät betriebsbereit ist
- die Innenraumbeleuchtung konstant

Stellt man das Thermostat ein leuchtet zusätzlich:

- die Temperatur-Leuchte

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, taktet die Temperatur-Leuchte. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und alle Leuchten schalten sich aus.

Wichtig! Das Gerät immer ca. 5 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 Einschubebene 2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubebene 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen. Bitte schieben Sie auch immer das Krümelblech ganz unten ein.

Zeitschaltuhr:

Das Gerät funktioniert nur wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist. Die Uhr zunächst voll aufziehen (auf 90Min drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückstellen. Bitte berücksichtigen Sie bei der Zeiteinstellung die Vorwärmzeit von 5 Minuten. Sollte das Lebensmittel nicht braun genug sein, dann verlängern Sie die Zeit. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und ein kurzes Signal ertönt. Wird das Gerät nicht mehr benötigt, den Netzstecker ziehen und die Schalter auf OFF stellen.

Einstellungen

Thermostat

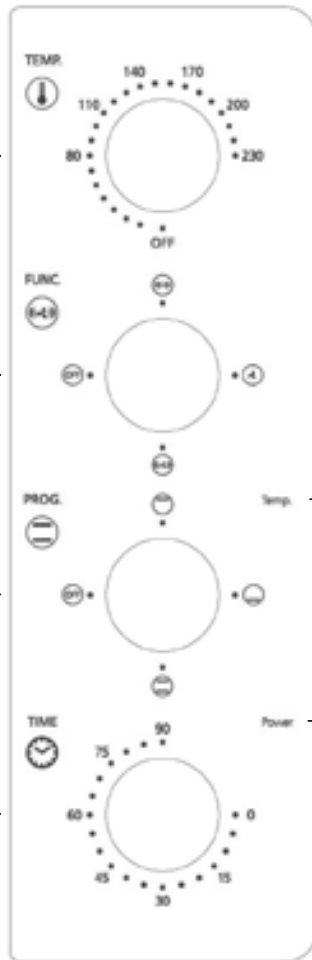
Funktionen zuschaltbar zu Programmen:

- Drehspieß
- Umluft
- Drehspieß + Umluft

Programme:

- Oberhitze
- Unterhitze
- Ober-/Unterhitze

Zeitschaltuhr



Temperatur-Leuchte, taktet wenn das Gerät heizt

Betriebskontrollleuchte

1) Backofen (☐) **oder** (☐) + (⤴)

Zum Backen, Garen, Aufbacken

Die Zeit und Temperatur gemäß Rezept einstellen. Die Heizkörper glühen unterschiedlich. Der Ventilator verteilt die Temperatur gleichmäßig im Innenraum. Stellen Sie bei Umluft den Thermostat etwas höher.

2) Unterhitze (☐) **oder** (☐) + (⤴)

Für Pizza, Pommes etc.

Maximale Temperatur einstellen.

Die letzten 5 Minuten nur auf Unterhitze den Pizzaboden knusprig garen.

3) Auftauen (☐) + (⤴)

Bei niedriger Temperatur die gefrorenen Lebensmittel in der Pfanne auftauen.

4) Oberhitze (☐) **oder** (☐) + (⤴)

Zum Grillen von Wurst, Fleisch, Gratinieren, etc.

Maximale Temperatur einstellen.

Die Grillpfanne im unteren Einschub einschieben, das Grillgut mit entsprechendem Abstand zum oberen Heizkörper auf den Grillrost einschieben.

Die Lebensmittel dürfen nicht am Heizkörper anliegen!

5) Grillen mit Drehspieß (☐) + (☐) **oder** (☐) + (☐)

Zum Grillen von Geflügel, Rollbraten, etc.

Maximale Temperatur einstellen.

Die Grillpfanne unten einschieben, damit das Fett abtropfen kann.

Stark fetthaltige Lebensmittel können spritzen.

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.

Zur Entnahme des fertigen Grillgutes den Spießausheber, sowie den Pfannenausheber für die Pfanne verwenden.



Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Schalterstellung	Thermostat	Zeit ca. in Minuten
Apfelkuchen	1	 oder 	180°	50-60
Apfelstrudel	1	 oder 	180°	40-45
Spießbraten	2		230°	60
Filetsteak	3	 oder 	230°	7+5 wenden
Fischfilet	2		230°	7+8 wenden
Frikadellen	3		230°	7+7 wenden
Rührkuchen	1	 oder 	180°	40
Hähnchen	1		230°	60-75
Kalbsleber	2		230°	5+4
Knack + Back	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	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).

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.

Rezepte

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 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 Schaschliksaucen dazu reichen.

Balkanspieße

Für 4 Spieße

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

Gewürfelte 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 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 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 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 Knethaken 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.

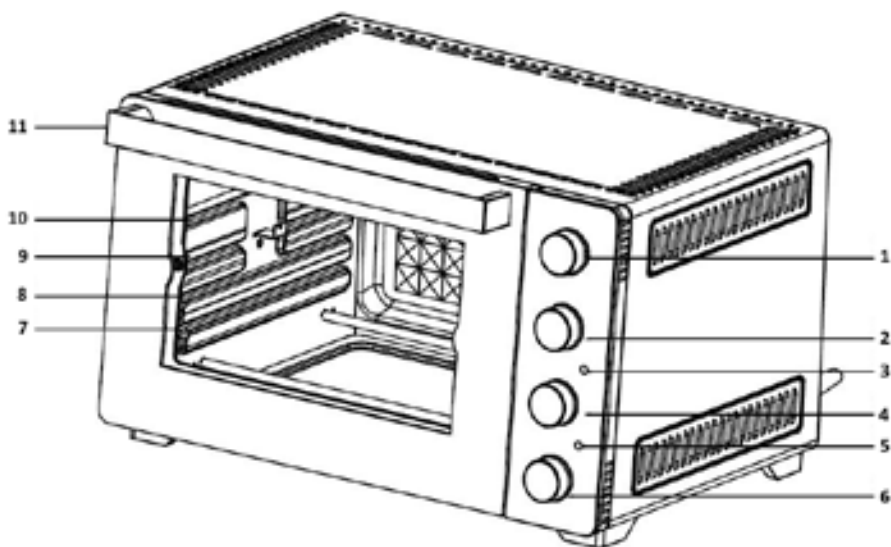
Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

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.



- 1 Function switch
- 2 Thermostat switch
- 3 Temperature control light
- 4 Program switch
- 5 Power control light
- 6 Timer
- 7 Shelf level 1
- 8 Shelf level 2
- 9 Shelf level 3
- 10 Shelf level 4
- 11 Door handle







Generally

This insulated appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. It is suitable for grilling, baking, cook au gratin and warming of food. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in

the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- This device is no built-in oven and cannot be used like this.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).

- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not wrap the grill with tin foil (accumulation of heat).
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more then 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.

- Attention: as dripping fats can easily ignite the radiator, never grill without a pan! When removing the full pan, do not tip any grease on the radiator.
- Please use the enclosed handle to remove the wire grill and baking tray.
- Clean after every use.
- Always push the crumb tray under the lower radiator and the reflector above the upper radiator.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.
- Clean the housing and the interior with a damp cloth with detergent, clean the glass with glass cleaner and dry.
- The crumb tray, the upper reflector and accessories can be cleaned in hot water and then dried. The crumb tray and the upper reflector must always be inserted again after cleaning.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Put into operation

Plug in the device.

By setting the timer the following light shine:

- the red light to indicate that the device works
- the interior lighting

By setting the temperature the following light shines:

- the temperature control light

Once the desired temperature is reached, the temperature control light turns off.

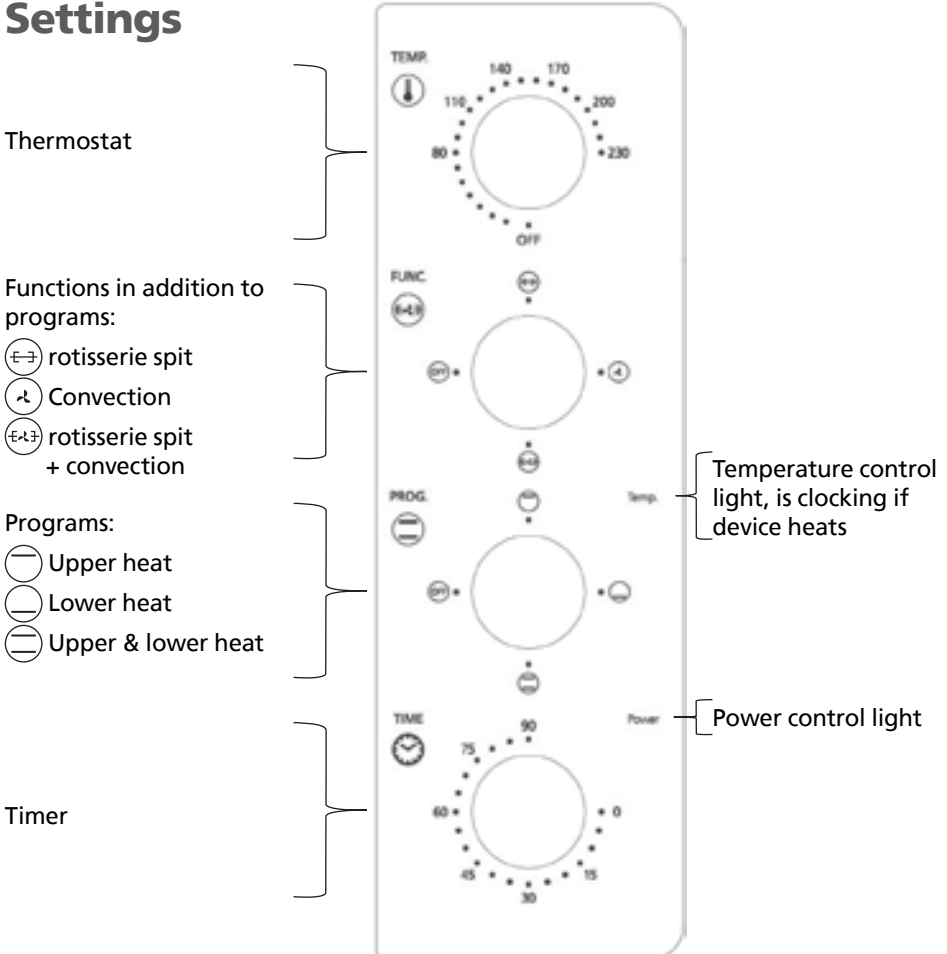
After the time runs out a signal can be heard and all lights turn off.

Important: Heat the appliance up for at least 5 min. 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 baking pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower. Always insert the crumb tray.

Timer

The device only works when the timer is set. Fully inflate the watch (turn to 90min) and then reset to the desired time. Please consider the preheating time of 5 minutes when setting the time. If the food is not brown enough, then extend the time. When the time has elapsed, the device switches off and a short signal sounds. If the device is no longer needed, unplug the power cord and set the switches to OFF.

Settings



1) Baking or +

For baking, cooking, crisping.

Set the time and temperature according to the recipe. The heating element glow differently. The fan distributes the temperature evenly in the interior. With convection, set the thermostat slightly higher.

2) Lower heat or +

For Pizza, fries etc.

Set the max. temperature.

Cook crispy only with lower heat for the last 5 minutes.

3) Defrosting +

Defrost the food with low temperatures in the baking tray.

4) Upper heat or +

For grilling of sausage, meat, cook au gratin, etc.

Set the max. temperature.

Insert the grill pan into a lower slot, insert the food onto the wire grill with a distance to the upper heating element.

The food must not contact the radiator!

5) Rotisserie grilling + or +

For grilling poultry, rolled pork roast, etc.

Set the max. temperature.

Insert the grill pan at the bottom to allow the fat to drip off. High-fat foods can splash.

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. Then put the other side of the spit on the spit holder.

To remove the ready cooked food, use the spit handle and the pan handle.



Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

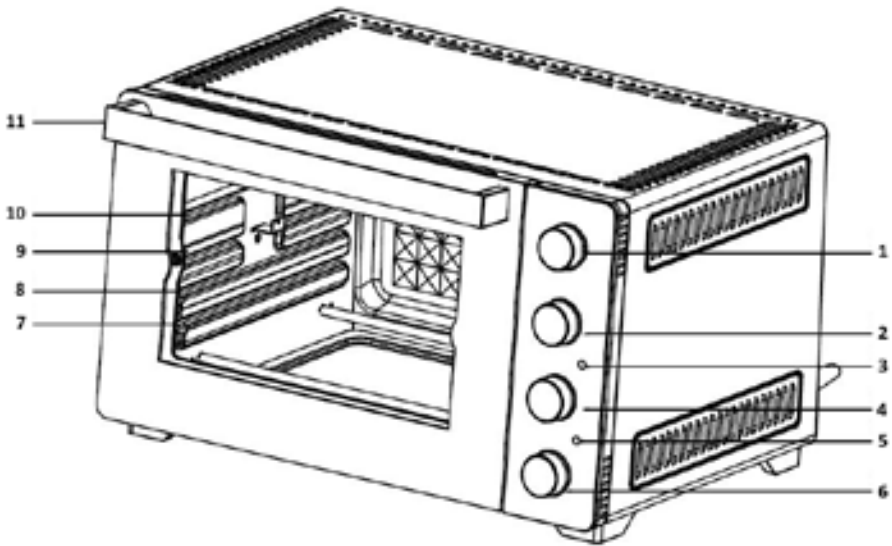


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>



- 1 Commutateur de la fonction
- 2 Commutateur du thermostat
- 3 Voyant de control de la température
- 4 Commutateur du program
- 5 Témoin de fonctionnement
- 6 Minuterie
- 7 Niveau d'insertion 1
- 8 Niveau d'insertion 2
- 9 Niveau d'insertion 3
- 10 Niveau d'insertion 4
- 11 Poigné



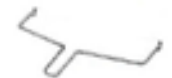
Tôle à pâtisserie



Grille



Tournebroche

Support pour
tournebroche



Support pour tôle

Généralement


Cet appareil isolé contre la chaleur est conçu pour un usage privé et non commercial. Il est adapté pour griller, cuisson, gratiner et réchauffer la nourriture. 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'em-

ploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

-  Surface chaude ! Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf

s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement.

ment. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.



Attention ! L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. Pendant le fonctionne-

ment, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Attention :** Puisque les graisses dégraissantes peuvent facilement enflammer sur le radiateur, ne grillez jamais sans casserole ! Lorsque vous enlevez la casserole pleine, ne versez pas de graisse sur le radiateur.
- Pour enlever la tôle et le grille utilisez le support joint.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Poussez toujours le tôle à miettes sous le radiateur inférieur et le réflecteur au-dessus le radiateur supérieur.

Nettoyage



Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.

- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- N'utilisez pas d'abrasifs, nettoyant pour fours ou de solvants.

- Nettoyez le boîtier et intérieure du l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, la porte avec nettoyant vitres. Laissez sécher.
- La tôle a miettes, le reflecteur et les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude puis séchés. Insérez la tôle à miettes et le reflecteur toujours après nettoyage.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Mise en service de l'appareil

Branchez l'appareil.

Par ajustez la minuterie les lumières s'éclairent :

- la lampe rough pour affiche que l'appareil est en marche
- Éclairage intérieur

Par ajustez le thermostat les lumières s'éclairent :

- La voyant de control de la température

Si la température désirée est obtenue, la voyant cadence. Dès que la minuterie a compté à rebours, l'appareil émet un son et toutes les lumières s'éteignent.

Important ! Préchauffez toujours l'appareil durant environ 5 minutes avant d'utiliser. Au début, l'appareil peut dégager des fumées abondantes. Ne mettez pas d'aliments de taille trop importante dans l'appareil pour éviter tout contact avec les résistances. Placez les aliments très gras sur le 2ème niveau de plaque à griller mais le plat devrait être sur le niveau de plaque 1. Baisser le thermostat le cas échéant. Merci de toujours installer la tôle à miettes dans le bas du four.




Minuterie :

L'appareil ne fonctionne que lorsque la minuterie est réglée. La montre doit être tout d'abord complètement remontée (mettre sur 90 minutes) puis réglée à la durée de cuisson désirée. Prenez en compte le temps de préchauffage de 5 minutes dans le réglage de la durée. Si l'aliment n'est pas assez coloré, augmentez la durée de cuisson. Dès que la minuterie a compté à rebours, l'appareil s'éteint et émet un son. Si l'appareil n'est plus nécessaire, débranchez le cordon d'alimentation et réglez tous les commutateurs sur OFF.




Réglage

Thermostat

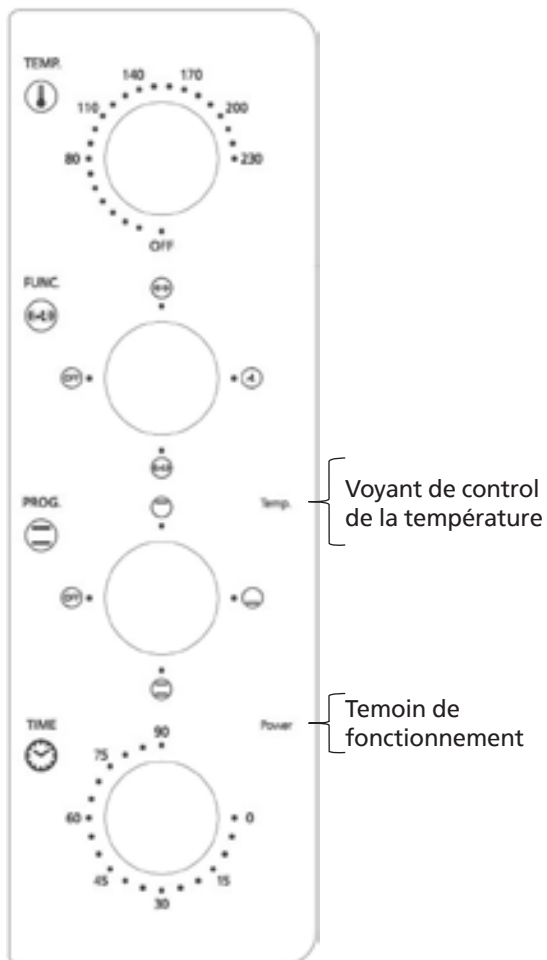
Fonctions raccordées aux programmes :

-  Tournebroche
-  Chaleur tournante
-  Tournebroche + chaleur tournante

Programmes :

-  Chaleur supérieure
-  Chaleur inférieure
-  Chaleur supérieure / inférieure

Minuterie



1) **Fonctionnement du four** ☐ ou ☐ + ⤴

Pour faire la pâtisserie, la cuisson et réchauffer.

Choisissez la durée de cuisson et le température. Lors de la cuisson, les résistances prennent des couleurs claires différentes. Le ventilateur distribue la température uniformément à l'intérieur. Avec la chaleur tournante, réglez le thermostat légèrement plus haut.

2) **Chaleur inférieure** ☐ ou ☐ + ⤴

Pour Pizza, pommes, etc.

Choisissez la température maximal.

Fair cuire la pizza bien croustillante pendant le 5 dernières minutes seulement avec chaleur inférieure.

3) **Décongelation** ☐ + ⤴

Décongelez les aliments à basse température dans la poêle.

4) **Chaleur supérieur** ☐ ou ☐ + ⤴

Pour griller des saucisses, de la viande, gratiner, etc.

Choisissez la température maximal.

Insérez la tôle au niveau inférieure, insérez les aliment sur le gril avec une distance appropriée aux résistances.

Éviter tout contact avec les résistances !

5) **Griller avec le tournebroche** ☐ + ⤴ ou ☐ + ⤴

Pour griller la volaille, rôti, etc.

Choisissez la température maximal.

Insérez la tôle au niveau inférieure pour permettre à la graisse de s'égoutter. Les aliments riches en gras peuvent éclabousser.

Fixez un support sur la broche.

Embrochez la viande ou la volaille préalablement attachées sur la broche et la fixez ensuite avec le deuxième support.

Vérifiez que la grillade se trouve bien au milieu de la broche. Placez la broche avec la grillade sur le support de broche et mettez l'extrémité de la broche dans l'ouverture du moteur sur la partie droite de l'intérieur du four. Placez ensuite l'autre extrémité de la broche sur le support de broche.

Pour retirer les aliments finis, utilisez le support pour tournebroche et le support pour la tôle.



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.

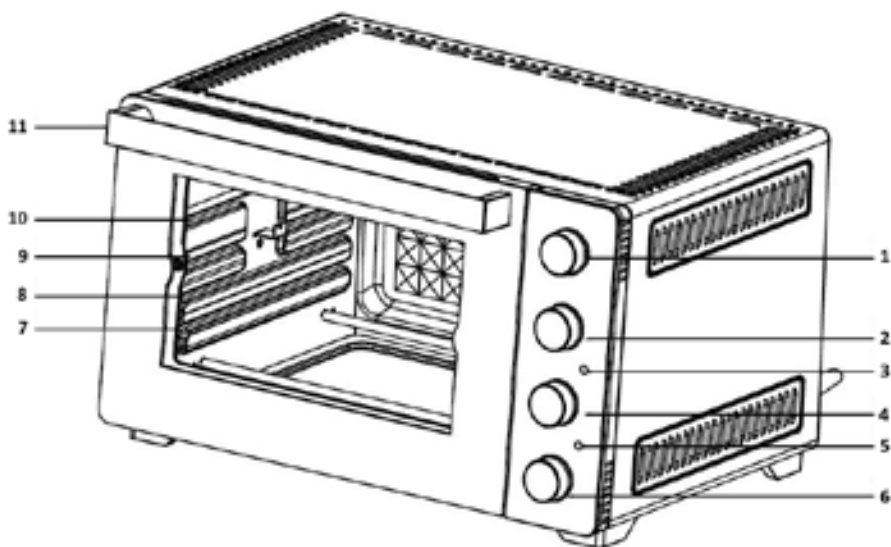
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

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.



- 1 Functieschakelaar
- 2 Thermostaatschakelaar
- 3 Temperatuur controlelampje
- 4 Programmaschakelaar
- 5 Power control light
- 6 Timer
- 7 Inschuifniveau 1
- 8 Inschuifniveau 2
- 9 Inschuifniveau 3
- 10 Inschuifniveau 4
- 11 Deurhendel



Bakplaat



Grillrooster



Draaispit



Spit uitnemer



Bakplaat uitnemer

Algemeen

Dit geïsoleerde apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Hij is geschikt voor grillen, bakken, gratineren en opwarmen van voedsel. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt

meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Dit apparaat is geen inbouwoven en kan niet op deze manier worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat

en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de grill niet omwikkelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.



- **Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Let op:** druipend vet kan eenvoudig ontbranden op de verwarmingselementen, grill nooit zonder bakplaat! Wanneer de bakplaat wordt uitgenomen, mors dan geen vet op de verwarmingselementen.
- Gebruik de meegeleverde uitnemer om het rooster of bakplaat te verwijderen.
- Reinig na elk gebruik.
- Plaats altijd de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen en the bovenste reflector over de bovenste verwarmingselementen..

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen. Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.

- Reinig de behuizing en de binnenzijde met een vochtige doek met afwasmiddel, maak het glas schoon met glasreiniger en droog het.
- De kruimellade, de reflector en accessoires kunnen in heet water worden gereinigd en vervolgens worden gedroogd. Plaats de kruimellade en reflector terug op zijn plaats.

Plaatsing

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

In gebruik nemen

Plaats de stekker in het stopcontact.

Door de timer in te stellen gaat het volgende lampje branden:

- het rode licht om aan te geven dat het apparaat werkt
- de binnenverlichting

Door de temperatuur in te stellen gaat het volgende lampje branden:

- het temperatuurcontrolelampje

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het temperatuurcontrolelampje uitschakelen. Nadat de ingestelde tijd om is, klinkt er een signaal en gaan alle lampjes uit.

Belangrijk: Verwarm het apparaat minstens 5 minuten op. Het apparaat kan tijdens het eerste gebruik iets roken. Plaats nooit extra groot voedsel in de oven en voorkom contact met de verwarmingselementen. Voedsel dat veel vet bevat moet op het rooster worden gegrild op inschuifniveau 2, de bakplaat moet op inschuifniveau 1 worden geplaatst. Draai de thermostaat indien nodig iets lager. Plaats altijd de kruimellade in de juiste positie.




Timer

Het apparaat werkt alleen wanneer de timer is ingesteld. Draai de knop volledig om (naar 90 minuten) en stel dan de gewenste tijd in. Houd rekening met de voorverwarmingstijd van 5 minuten bij het instellen van de tijd. Als het voedsel niet bruin genoeg is, verleng dan de tijd. Wanneer de tijd is verstreken wordt het apparaat uitgeschakeld en klinkt er een kort signaal. Als het apparaat niet langer nodig is koppelt u het netsnoer los en zet u de schakelaars op OFF.




Instellingen

Thermostaat

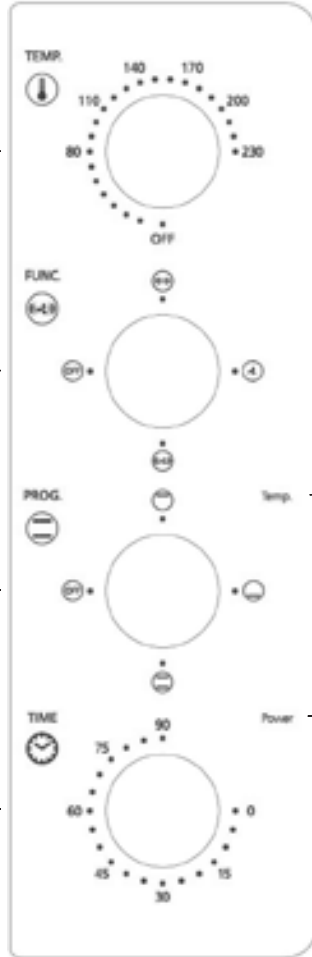
Funcies naast de programma's:

-  Draaispit
-  Convectie
-  Draaispit + convectie

Programma's:

-  Bovenwarmte
-  Onderwarmte
-  Boven & onderwarmte

Timer



Temperatuurcontrolelampje, brand wanneer het apparaat wordt voorverwarmd

In-gebruik lampje

1) Bakken (☐) of (☐) + (⌚)

Voor bakken, koken, krokant maken.

Stel de tijd en temperatuur in volgens het recept. Het verwarmingselement gloeit anders. De ventilator verdeelt de temperatuur gelijkmatig in de oven. Stel met convectieve de thermostaat iets hoger in.

2) Onderwarmte (☐) of (☐) + (⌚)

Voor pizza, friet, etc.

Stel de maximale temperatuur in.

Bak de laatste 5 minuten krokant met alleen onderwarmte.

3) Ontdooien (☐) + (⌚)

Ontdooi voedsel met lage temperaturen in de bakplaat.

4) Bovenwarmte (☐) of (☐) + (⌚)

Voor grillen van wordt, vlees, gegratineerde gerechten etc.

Stel de maximale temperatuur in.

Plaats de bakplaat in het laagste inschuifniveau, plaats het voedsel op het grillrooster op afstand van het bovenste verwarmingselement.

Het voedsel mag niet in contact komen met de verwarmingselementen!

5) Draaispit (☐) + (⌚) of (☐) + (⌚)

Voor het grillen van gevogelte, rollades, etc.

Stel de maximale temperatuur in.

Plaats de bakplaat in het laagste inschuifniveau zodat vet kan afdruipe. Vetrijk voedsel kan spatten.

Bevestig een draaispit-vork aan het spit.

Plaats het gebonden vlees of gevogelte aan het spit en fixeer deze met de tweede draaispit-vork.

Zorg ervoor dat het vlees in het midden van de draaispit geplaatst is. Plaats het spit met het vlees op de spituutnemer en steek de punt van het spit in de motor opening in de rechter binnenzijde van de oven. Plaats daarna de andere kant van het spit op de spithouder aan de linkerzijde. Gebruik de spituutnemer om het klaargemaakte voedsel uit de oven te nemen.



Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

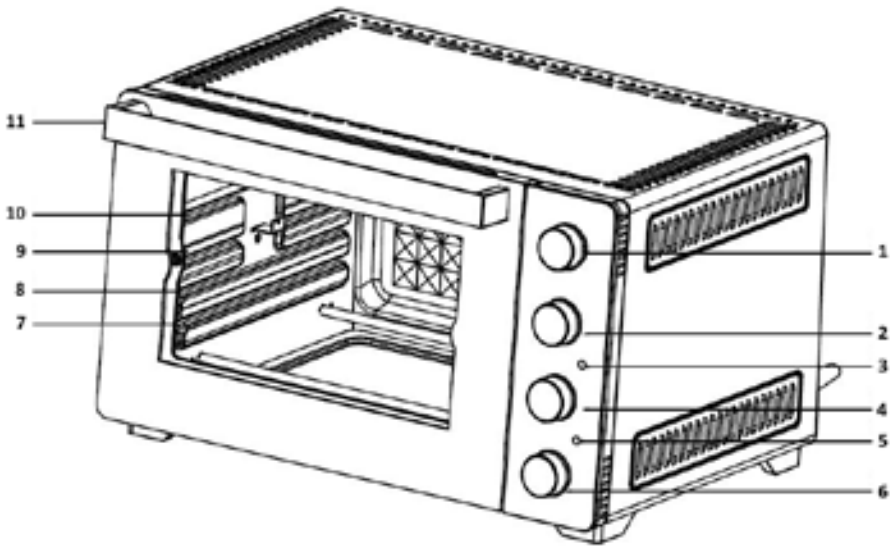
Klantenserviceafdeling:

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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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



- 1 Funktions-kontakt
- 2 Termostat vælgeren
- 3 Temperaturkontrol lys
- 4 Program indstillinger
- 5 Driftskontrol lys
- 6 Timer
- 7 Skinne 1
- 8 Skinne 2
- 9 Skinne 3
- 10 Skinne 4
- 11 Håndtag på lågen







Generelt

Dette varmeisolerede apparat er kun egnet til privat brug i husholdning og indendørs. Apparatet er egnet til grill, bagning, gratinering og opvarmning af madvarer. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt ap-

paratet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern al plastik m.m. og alle klistermærker. Vask grundigt alle dele (se rengøring)


Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrænding ved berøring af overfladen under drift. Sæt bagsiden af enheden, med en afstand af 10 cm, mod køkkenvæggen. Hold børn væk fra enheden.
- 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
- Rør ikke kablet med våde hænder
- Tilslut kun stikket til en stikkontakt som overholder lovkravene og fungerer
- Ved udtagning af stikkontakten, må der aldrig trækkes i kablet, men kun i selve stikket
- Efter brug og ved fejlmeldinger- træk stikket
- 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
-  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!
- Hold altid øje med apparatet når det er i brug
- Opbevar ikke apparatet udenfor eller i et fugtigt rum
-  Undgå at dække ventilationsrillerne til og at placere ting oven på selve grillen
- **Nedsænk aldrig apparatet i vand!**
- Der skal mindst være 10 cm plads rundt om apparatet
- Benyt aldrig apparatet ved fejlfunktioner, f.eks. når apparatet er blevet tabt eller beskadiget på anden vis
- 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 apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie
- Du må ikke sætte materialer, såsom papir, pap, plast osv. Ind i enheden
- Inden brug: Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad apparatet være tændt i ca. 15 minutter, inden brug
-  **Vorsigtig! Apparatet bliver meget varmt! Pas på! Kabinettet og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændinger.** Stil ovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv.
- Under brug opstår damp. Hold hænder og ansigt på afstand til apparatet
- Ved brug af et forlænger kabel skal dette have et tværsnit på 1,5mm².

- Ved en godkendt 16 A forlængerledning må den ikke have mere belastning end 3680 Watt. Der er fare for brand.
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet eller at der opstår fare for at vælte over kablet.
- Når der ikke holdes øje med forlængerledningen, når det skal udtages, når det skal rengøres m.m. udtag stikket altid fra stikkontakten
- **Advarsel:** neddryppende fedt kan føre til brand. Aldrig grill uden bradepande under. Ved udtagning af bradepanden med fedt, vær opmærksom på ikke der ikke drypper fedt på varme-strålerne.
- Anvend grebet til bradepanden eller risterne ved udtagning
- Rengør apparatet efter brug
- Husk at placere krummebakken og reflektor inden brug

Rengøring

-  **Advarsel! Inden apparatet rengøres er det vigtigt at udtage stikket fra stikkontakten og at lade apparatet afkøle.**
- **Nedsænk aldrig apparatet i vand**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler
- Lågen, overfladerne og det indvendige kan rengøres med en fugtig klud og lidt sæbevand. Glaspladen rengøres med glasrens og aftørres efterfølgende
- Krummebakken, reflektor og tilbehør kan rengøres med varmt vand og derefter aftørres. Sæt krummebakken og reflektor på plads igen

Arbejdsplads

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogeflader 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. Apparatet må ikke placeres ved bordkanten. Der er fare for at børn kan komme til det og at det kan vælte ned fra bordet.

Ibrugtagning af bageovnen

Tilslut apparatet.

Når timeren tændes lyser:

- Den røde lampe viser om apparatet er klar til brug
- Den indvendige belysning lyser konstant

Når termostaten tændes lyser:

- Temperaturlampen

Når den ønskede temperatur er opnået, afgiver temperaturlampen en lyd. Når tiden er gået lyder en signal og alle lamper slukker.

Vigtig! Apparatet skal altid forvarmes i ca. 5 minutter inden brug.

Apparatet kan afgive damp og røg i starten. Undgå at placere for store madvarer i apparatet, for maden må ikke røre varmeelementerne. Madvarer med meget fedt burde tilberedes på 2. skinne. Der burde bradepanden samtidig være placeret på skinne 1.

Ved nødvendighed kan temperaturen sænkes.

Husk altid at placere krummebakken.

Zeitschaltuhr:

Apparatet fungerer kun når timeren er sat. Start med at dreje timeren delt op (på 90 min) og derefter placere på det korrekte tidspunkt. Husk at ovnen skal forvarme i ca. 5 minutter. Hvis maden ikke er færdig tilberedt, lad ovnen køre i længere tid.

Apparatet slukker når tiden er gået. Dette kan høres ved at den afgiver en kort lyd.

Når apparatet ikke længere anvendes, træk stikket og sluk apparatet ved at sætte den til OFF.

Indstillinger

Termostat

Ekstra funktioner

⊕⇌ Drejespyd

⊕⌂ varmluft

⊕⇌⌂ Drejespyd + varmluft

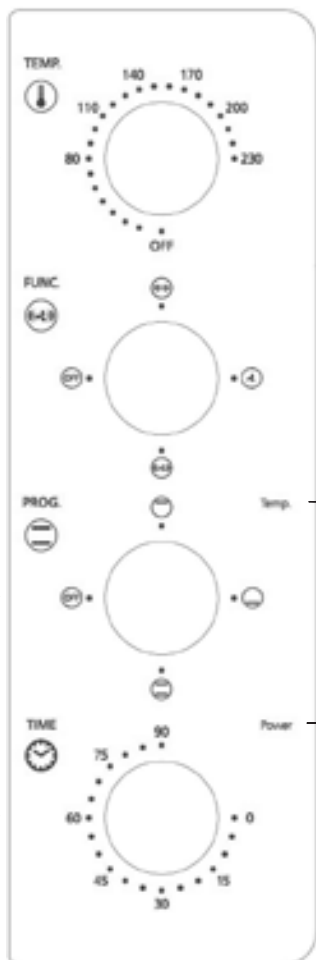
Programme:

⊖ Overvarme

⊖ Undervarme

⊖ Over-/undervarme

Timer



Temperatur-lys,
afgiver løbende
en lyd

Power [Kontrollampe

1) Bagning ☐ eller ☐ + ⌚

Anvendes ved bagning

Indstil tid og temperatur i følge opskriften. Varmeelementerne gløder forskelligt. Ventilatoren fordeler varmen regelmæssigt i ovnen.

2) Undervarme ☐ eller ☐ + ⌚

Anvendes ved pizza, pomfritter m.m.

Indstil max. temperatur

De sidste 5 minutter skal undervarmen kun være tænd for at bunden bliver sprød

3) Optøning ☐ + ⌚

Frossende medvarer opvarmes ved svag varme i bradepanden.

4) Overvarme ☐ eller ☐ + ⌚

Anvendes når f.eks. ved tilberedning af pølser, kød, gratinering m.m.

Indstil max. Temperaturen.

Bradepanden placeres i den nederste skinne. Grillmaden placeres, med nok afstand til de øverste varmeelementer, på grillpladen. Maden må ikke røre varmeelementerne!

5) Grill med drejespyden ☐ + ⌚ eller ☐ + ⌚

Anvendes ved grill af fjerkræ m.m.

Indstil max. Temperatur.

Bradepanden placeres i den nederste skinne, så kan fedtet dryppe ned på den. Hvis der er meget fedt på maden, kan det sprøjte.

Festør kødet imellem de udtagelige holdere. Vær opmærksom på, at kødet sidder i midten af spydet.

Placer spyden, med mande på, på spydudtageren og placer spidsen

af spydet i ovnen på højre side.

Placer den anden side af spydet modsat.

Anvend det medfulte greb forat udtage det færdig tilberedte mad.



Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18