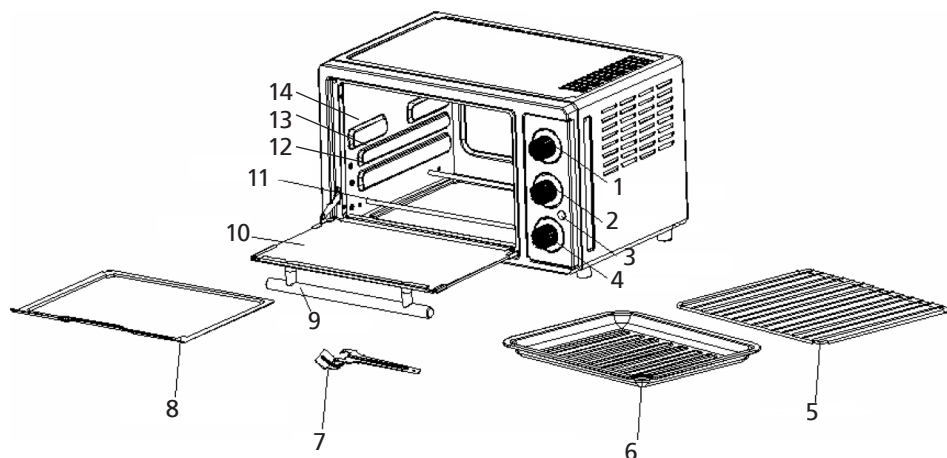




220-240V, 50/60Hz, 1500Watt

Backofen KB 28

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	16
Mode d'emploi	27
Gebruiksaanwijzing	40
Brugsanvisning	53
Instruktionsbok	60
Руководство по эксплуатации	73



- 1) Thermostat
- 2) Programm
- 3) Power
- 4) Zeit
- 5) Grillrost
- 6) Fettpfanne
- 7) Griff

- 8) Krümelblech
- 9) Türgriff
- 10) Glastür
- 11) Heizkörper
- 12) Einschubhöhe 1
- 13) Einschubhöhe 2
- 14) Einschubhöhe 3

Allgemein

Dieses 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. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr 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 schieben.
- Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

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 sowie das Zubehör kann in heißem Wasser gereinigt und dann getrocknet werden. Das Krümelblech wieder einschieben.

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 entflammbaren 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

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 Einschubhöhe 2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubhöhe 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen. Bitte schieben Sie auch immer das Krümelblech ganz unten ein.

Bei allen Programmen leuchtet Innenraumbeluchtung.

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. Sollte das Lebensmittel nicht braun genug sein, dann verlängern Sie die Zeit.

Einstellungen

-  Oberer + unterer Heizkörper + Umluft
-  Oberer Heizkörper + Umluft + Drehspieß
-  Oberer + unterer Heizkörper
-  Oberer Heizkörper + Drehspieß
-  Unterer Heizkörper

1. Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung  oder  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeituhr 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  oder , Thermostat auf 230°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.

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 Drehspeiß: oder

Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Speiß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Speiß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Speißes sitzt. Legen Sie den Speiß mit dem Grillgut auf den Speißausheber und stecken Sie die Spitze des Speißes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Speißes auf die Speißauflage.

Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 (Nr. 12) einschieben, Schalter auf die Stellung  bringen und den Regler auf 230°C stellen. Grillzeit mit der Zeitschaltuhr einstellen.

5. Umluft:

Diese Stufe verwendet man z.B. beim Backen, Aufbacken oder 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 MIN.

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.

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		230°	7+5
Fischfilet	2		230°	7+8
Frikadellen	3		230°	7+7
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).

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.

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 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.

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. Only original spare parts have to be used.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.



Attention! Device gets 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 than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Attention:** as dripping fats can easily ignite the radiator, never grill without a pan! When removing the full pan, do not tip any grease on the radiator.
- 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.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

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 and accessories can be cleaned in hot water and then dried. Insert the crumb tray again.

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

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.

At all programs the interior light is shining.

Settings

-  Upper + lower heat + convection
-  Upper heat + convection + rotisserie spit
-  Upper + lower heat
-  Upper heat + rotisserie spit
-  Lower heat

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. Please always add 10min prewarming 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 230°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 got, 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 or 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 230°C. Adjust the grilling time with the timer.

5. Convection Air

This program can be used to Bake, Heat up or 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 MIN.

Recipes

Food for flat grilling

Meat for grilling should not be pounded, but it should be pressed flat gently. After that the shape should be restored. Never prick into the meat, as the juice can pour out and the meat can get dry.

When the meat should get more tender or achieve a different flavor then the meat should be placed in a marinade for some time. Frozen meat can be placed in the marinade and be defrosted in it. Before the grilling the marinade should be removed by a kitchen towel.

Grill sausage

Different styles of grill sausages can be grilled according to the own taste. Thin sausages are better for a good grilling result. Raw grill sausages should be placed in hot water until the skin is tight. Then the skin of the sausages should be dried with a kitchen towel. Place the sausage then on the wire grill and insert it into the grill.

Flat meatball for 4 persons

150g Tartar, 100gr minced meat, 1 egg yolk, ½ middle sized onion, ½ bunch of parsley, 2 tablespoon of oil, 1 clove of garlic (can be omitted), 1 dry bun, salt, pepper, paprika, nutmeg

The dried bun should be soaked in some water. Then it should be mixed well together with the Tartar, the minced meat and the egg yolk. Then add the chopped onion, small cut parsley, pressed garlic and the oil. Then season the meat with salt, pepper, paprika and some nutmeg. The seasoning should be according to the own taste and spiciness. Meat loafs can be formed from the meat dough. Place them into the bake pan and grill.

Fillet Steak

150-200g per person. The filet should be rubbed with oil on both sides. Place it on the wire grill and insert it into the oven. Turn the steak over after half of the time. The steak can be grilled to rare, medium or well done. The grilling result can be tested by pressing a fork gently on the meat. When the meat can be pressed easily then the steak is still rare. A well-done steak is harder to press. After the finishing of the grill add some salt and pepper. A with herbs seasoned butter can be added to achieve a better taste.

Meat skewer (Shashlik)

Important notice: All ingredients should be cut in the same size, to achieve an evenly result in browning and doneness.

Mixed Skewer

For 4 skewers

200g beef fillet, 200g pork fillet, 100g thick bacon, 3 onion, 2 bell pepper, salt, pepper, paprika powder, curry, oil, shashlik sauce (from the shop)

The onions should be cut in thick slices and the meat in cubes of same size. Put the meat altering with the bell pepper pieces, onion slices and bacon on the skewer and oil the skewers. After grilling the Shashlik can be seasoned and should be offered with different shashlik sauces.

Skewer "Balkan" style

For 4 skewers

400g mixed pork meat, 4 large onion, 200g pickled cucumber, 100g pickled peperoni, salt, pepper, paprika powder, curry, tomato ketchup

The onions should be cut in quarters and then be stewed for a short time. The meat should be cut in pieces of same size and then be pinned on the skewer altering with the onions, cut cucumber and peperoni. After grilling the skewers can be seasoned and with a ketchup topping.

Shashlik "Caucasian" style

For 4 skewers

400g lamb meat (not fat), 1 clove of garlic, 100-150gr thick bacon, 3 large onion, oil, salt, curry

The meat should be rubbed with the garlic clove and cut into pieces of same size. The onion should be cut into quarters and the bacon in slices. The meat and the other ingredients should be pinned on the skewer altering. Oil the skewer before grilling. After grilling salt and curry should be put on the skewer.

Poultry

Poultry is perfect for the preparation with infrared heat. The skin acts like a protection under which the meat is infused by its own fat.

Important: Poultry can be salted before grilling, as the skin protects the meat from dehydrating. The meat is ready when the skin retracts from the drumstick ends.

When the meat is pricked the leaking juice must be clear.

Frozen poultry must be defrosted completely before grilling. All giblets must be removed before grilling. Especially when the marinade contains paprika powder or curry then the poultry should be marinated with a kitchen brush short before ending the grilling process. Else the skin becomes dark and there can be bitter aroma.

It is important that poultry meat should be consumed only when it is cooked completely.

French chicken

For 2 persons

1 chicken ca. 1000g, some tarragon, 50g butter, 1 teaspoon salt, pepper, paprika powder

The chicken should be rinsed and afterward dried with a paper towel completely. Then it should be seasoned inside with sufficient salt, pepper and paprika powder. Melt the butter and mix it with some tarragon and brush the mixture on the chicken evenly.

Fish

Fish can be prepared with infrared radiation perfectly. It is ready after short time and contains nearly no fat.

Fish must be prepared with a lot of heat, that the protein in the cells coagulate fast and that the tender meat keeps juicy. For this kind of preparation smaller fish are more suitable, like Trout, Mackerel, Herring, Tench, Pike, Eel, Halibut, Salmon, Pieces of Fish.

Gold Bass or Pollack

1 pack of Gold Bass or Pollack fillet from the freezer, lemon juice, salt, tomato, oil
The fillet should be removed from the packaging and defrosted. Add some lemon juice on the fish and salt it a little. Put some oil on the bake pan. After grilling please add some tomato for garnish.

Fish sticks

The fish sticks should be placed on the wire grill. Add some flake of butter on them and prepare them.

Trout "Miller" style

1 Trout (ca. 300g) per person, lemon juice, salt, butter

To achieve best results some fresh trout should be used. All intestines must be removed, and dried completely after washing. Put some lemon juice inside and outside of the fish and salt a little. Some herbs can be added inside of the fish.

Place the trout on the wire grill and prepare. When the fish is served pour some melted butter over the trout.

Mackerel

1 Mackerel per Person, lemon juice, salt, butter

For the paste: 2 tablespoon mustard, 2 tablespoon chopped parsley

Remove the intestines of the Mackerel. Then wash and dry the fish. Cut diagonal 3 times on each side into the fish. Then put some salt and lemon juice inside and outside of the fish. Put the paste inside the fish. Place it on the wire grill and prepare.

Toasting

Toast Hawaii

Per Toast: 1 slice of ham (ca. 20g), 1 slice of pineapple, w slice of melting cheese, 1 slice of toast bread

The bread should be toasted before putting the ingredients on it. Then butter the toasted bread and put the ham then the pineapple and then the cheese on it. After that the toast should be placed on the wire grill and placed in the grill.

Pizza with mushroom and salami

For 4 persons

For the dough: 15g yeast, 2 tablespoon warm water, 1 pinch sugar, 2 cups flour, ½ teaspoon salt, 1 tablespoon olive oil

For the sauce: 1 onion, ½ can of skinned tomato, 1 small can of tomato paste, ½ teaspoon basil, ½ teaspoon of oregano, sugar and salt, ½ clove minced garlic, 1 table-spoon olive oil

For the Topping: 250g Mozzarella cheese, 125g sliced salami, 1 small can of cut mushroom.

The yeast should be mixed together with the water and sugar. Place the mixture at a warm place and cover it with some cloth until the yeast swims on the top of the water. In the meantime, the flour and the salt should be sieved together in a bowl. Make a deepening in the middle of the flour and pour the yeast with the water and the oil into the deepening. Then mix it completely with a dough hook. Then form the dough to a ball. Put some flour on the ball and put it into a kitchen cloth and place it at a warm place until it reaches about double size (ca. 1hour).

The onions should be prepared in a pan until they are half transparent. Put the garlic, the tomatoes and the tomato paste to the onions and stir it. Then add the rest sauce ingredients and cook it covered for ca. 30min with low heat. The sauce between the dough and the topping will make the Pizza juicier and more intense flavor. It can be used for many different types of Pizza.

Oil the bake pan with some oil and distribute the dough evenly on the pan. Put the sauce on the dough. Place the topping on the Pizza and add some drops of oil over it. Then insert the Pizza into the oven.

Cake

Basic recipe

Rectangular baking form (ca 30cm)

200g sugar, 200g flour, 200g soft margarine or butter, 1 pinch salt, 1 small parcel of vanilla sugar, 4 medium size eggs, 1 ½ teaspoon baking powder

Add the butter, sugar and vanilla sugar in a bowl. Then stir it with a mixer on the highest level for ca 5min until the mixture is foamy. Add the eggs and mix it thoroughly. Add now the flour through a sieve into the bowl and add the baking powder and the salt and mix it fast and thoroughly. Butter or oil to the inside walls of the baking form and cover them with some flour. Insert the dough to the form and place the form on the wire grill. Bake it until the crust becomes golden.

Apple pie

Springform pan, ca 20cm

Dough 120g sugar, 200g flour, 200g cold margarine or butter, 1 pinch salt, 1 small parcel of vanilla sugar, 1/4 eggs

Filling: 600g sour apples, 60g raisins, 60g sugar, 2 tablespoon of chopped nuts, 1 teaspoon cinnamon, 1 teaspoon of lemon juice

Glazing: the rest of the egg used for the dough

Put all ingredients of the dough into a bowl and knead it thoroughly to smooth dough. Place the dough at a cool place for some time. Butter and put flour on the bottom and the inside wall of the Springform. Roll out 2/3 of the dough to a thickness of ca ½ cm and put it on the bottom and the sides of the Springform.

Peel and cut the apples into thin slices. Mix the apples with the raisins, sugar, cinnamon and the lemon juice and put them into the form.

The rest of the dough should be rolled out now and cut into stripes. Place the stripes in a cross pattern on the cake. Use a kitchen brush to add the glazing egg on the stripes.

After the baking the cake should be removed from the form when it is still warm.

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.

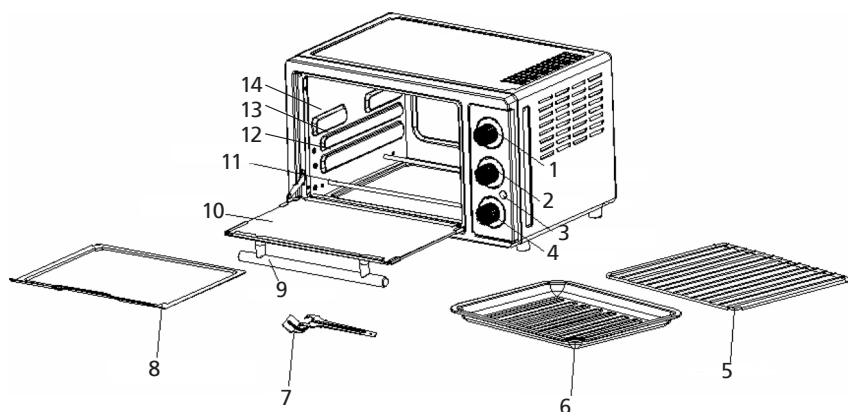


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

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) Thermostat
- 2) Programme
- 3) Puissance
- 4) Durée
- 5) Grille pour grillade
- 6) Lèchefrite
- 7) Poignée

- 8) Tiroir ramasse-miettes
- 9) Poignée de porte
- 10) Porte vitrée
- 11) Résistance
- 12) Hauteur de plaque 1
- 13) Hauteur de plaque 2
- 14) Hauteur de plaque 3

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

Consignes de sécurité

-  Surface chaude ! Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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 défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- 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.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes

- Avant la première utilisation : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.



Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.

- Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Attention** : Puisque les graisses dégoulinantes 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.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

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 et les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude puis séchés. Insérez la tôle à miettes.

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

Important ! Préchauffez toujours l'appareil durant environ 10 minutes avant d'utiliser les fonctions four et gril.

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 le tiroir ramasse-miettes dans le bas du four.

Le moteur de la fonction gril marche avec tous les programmes et l'éclairage interne s'allume.

Minuterie

Le mécanisme de minuterie travaillant mécaniquement, 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 10 minutes dans le réglage de la durée. Si l'aliment n'est pas assez coloré, augmentez la durée de cuisson.

Réglage

-  Chaleur supérieure + chaleur inférieure + chaleur tournante
-  Chaleur supérieure + chaleur tournante + tournebroche
-  Chaleur supérieure + chaleur inférieure
-  Chaleur supérieure + tournebroche
-  Chaleur inférieure

1. Fonctionnement du four:

Mettez le bouton sur  ou  et réglez la température voulue. Choisissez la durée de cuisson avec la minuterie. Le témoin lumineux s'allume. Lorsque la minuterie arrive à son terme, elle sonne et le témoin lumineux s'éteint. Lors de la cuisson, les résistances prennent des couleurs claires différentes, ce n'est pas un défaut. Si le dessous de votre pâtisserie n'était pas assez croustillant, réglez le bouton sur  à la fin du temps de cuisson.

2. Fonctionnement du gril:

Mettez le bouton sur  ou , réglez le thermostat sur 230°C et la minuterie sur la durée de cuisson désirée. Les résistances inférieures ne chauffent pas. Posez la pièce à griller sur la grille et le plat sur les résistances inférieures. Retournez la pièce à griller à la moitié du temps de cuisson. Lors qu'on utilise la grille pour la fonction gril, placez toujours le plat en dessous de cette grille.

3. Décongeler – Maintenir au chaud:

Réglez la minuterie, mettez l'interrupteur sur  et le thermostat sur 100°C. Placez les aliments dans le plat ou ce plat sur la grille.

4. Griller avec le tournebroche: ou

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.

Mettez le bac d'égouttement sur le niveau 1 (n° 12), Réglez le bouton sur  et le thermostat sur 230°C. Réglez le temps de cuisson avec la minuterie.

5. Chaleur tournante:

Ce système est utilisé notamment pour cuire des gâteaux, réchauffer ou décongeler. Le bouton doit être réglé sur le symbole de la chaleur tournante.

Remarque:

Après avoir cuit, grillé ou décongelé, mettez le commutateur de programme et la minuterie sur OFF et le thermostat sur MIN.

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.

Tableau de recettes

	Hauteur de plaque	Position du bouton	Thermostat	Durée approx. en minutes
Tarte aux pommes	1	 ou 	180°	50-60
Strudel	1	 ou 	180°	40-45
Rôti à la broche	2		230°	60
Steak	3		230°	7+5
Filet de poisson	2		230°	7+8
Boulettes	3		230°	7+7
Quatre-quarts	1	 ou 	180°	40
Poulet	1		230°	60-75
Foie de veau	2		230°	5+4
Knack + Back	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Pour griller sur la grille, placez toujours le plat sur les résistances inférieures.

Les durées de cuisson données sont indicatives et dépendent de la taille et du poids des pièces à griller (par ex.: 7+7 signifie retournez la grillade après 7 min).

Recettes

Grillades plates

N'aplatissez pas la viande à griller avec un marteau à viande mais appuyez légèrement dessus pour qu'elle soit plus plate et laissez la ensuite reprendre sa forme. Ne piquez jamais la viande avec un objet pointu car le jus pourrait en sortir et la viande sécherait trop pendant la cuisson.

Pour que la viande soit plus tendre ou pour qu'elle ait plus de goût, placez la dans une marinade et laissez la ainsi pendant plusieurs heures. Mettez les morceaux congelés directement dans la marinade pour qu'ils s'y décongelent. Égouttez et tamponnez bien la viande marinée avant de la faire cuire.

Saucisses à rôtir / griller

Vous pouvez utiliser, selon votre goût, des saucisses fines ou épaisses, la fonction gril de votre four s'appropriant cependant particulièrement bien aux saucisses fines. Mettez les saucisses dans de l'eau froide pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient ferme au toucher puis séchez les bien avec un chiffon propre. Placez les sur la grille et enfournez.

Boulettes pour 4 personnes

150g de tartare, 100 g de viande hachée, 1 jaune d'œuf, 1/2 oignon moyen, 1/2 bouquet de persil, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 gousse d'ail (ou pas, selon le goût), 1 petit pain sec, du sel, du poivre, du paprika, de la noix de muscade.

Mélangez bien le tartare et la viande hachée avec le jaune d'œuf et le pain que vous aurez fait ramollir dans un peu d'eau. Ajoutez les oignons coupés en petits morceaux, le persil haché, la gousse d'ail et l'huile. Assaisonnez la préparation avec du sel, du poivre, du paprika et un peu de muscade selon le goût et le niveau de piment désiré. Faites des boulettes, déposez les sur la plaque à cuisson et faites cuire.

Steak

150-200g de filet de bœuf par personne. Huilez les deux côtés du filet avec de l'huile, déposez la viande sur la plaque et enfournez. Vous pouvez obtenir une viande saignante ou bleue (encore légèrement crue à l'intérieur), à point (rose clair à l'intérieur) ou bien cuit, selon votre goût. Vérifiez le niveau de cuisson en appuyant sur la viande avec une fourchette. Si la viande est encore souple, l'intérieur est encore saignant ou bleu. Un steak bien cuit au contraire présentera une surface moins élastique. Le steak sera poivré et salé après cuisson. Vous pouvez affiner le goût de votre viande avec une noix de beurre maître d'hôtel (ou beurre d'escargot).

Brochettes déjà préparées

Important dans le cas de brochettes assorties: découper les ingrédients en morceaux de même taille pour qu'ils puissent dorer et cuire de manière homogène.

Brochettes mixtes

Pour 4 brochettes

200g de filet de bœuf, 200g de filet de porc, 100g de lard persillé, 3 oignons, 2 poivrons, sel, poivre, paprika, curry, huile, sauce spéciale pour chachlyk (se trouve dans le commerce).

Coupez les oignons en grosses tranches. Disposez les morceaux de viande coupés en gros dès sur les bâtons à brochettes en alternance avec du poivron, des morceaux d'oignon et des tranches de lard et huilez le tout. Assaisonnez après cuisson et servir avec différentes sauces pour chachlyk.

Brochettes des Balkan

Pour 4 brochettes

400gr d'un mélange de viandes de porc (aloyau, cou), 4 gros oignons, 200gr de concombre, 100g de piments (marinés), sel, paprika, poivre, curry, ketchup. Coupez les oignons en quatre et faites les dorer légèrement. Coupez la viande en morceaux réguliers et disposez les sur les bâtons à brochettes en alternance avec les oignons, les concombres coupés en petits morceaux et les piments, huilez le tout et cuire. Assaisonnez après cuisson et recouvrez les brochettes avec un peu de ketchup.

Chachlyk caucasien

Pour 4 brochettes : 400g de viande d'agneau maigre, 1 gousse d'ail, 100-150g de lard persillé, 3 gros oignons, huile sel, curry.

Frottez la viande avec la gousse d'ail et la coupez en gros dès. Coupez le lard en tranches puis les oignons épluchés en quatre. Disposez la viande, les quarts d'oignon et le lard en alternance sur les bâtons à brochettes. Huilez notamment les morceaux de viande de tous côtés et faites cuire. Assaisonnez généreusement avec du sel et du curry après cuisson.

Volaille

Par nature, la volaille est parfaite pour être cuite par chaleur rayonnante. La peau sert de gaine de protection sous laquelle la viande cuit dans son propre jus.

Important : on peut saler la volaille avant cuisson puisque le jus ne peut passer à travers la peau. La viande est cuite lorsque la peau au niveau des cuisses s'est rétractée.

Le jus de viande sortant lorsqu'on la pique doit être clair.

Faites décongeler la volaille avant de la faire cuire car c'est le seul moyen de retirer les abats. Ne recouvrez la viande de marinade à l'aide d'un pinceau que quelques minutes avant la cuisson, notamment si elle est contient du paprika et du curry. La peau risquerait sinon de fonder et la viande aurait un léger goût de brûlé.

La viande de volaille doit être consommée bien cuite.

Poulet français

Pour 2 personnes

1 poulet d'environ 1000g, un peu d'estragon, 50g de beurre, 1 cuillère à café de sel, du poivre et du paprika. Lavez le poulet et séchez le bien. Assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et du paprika. Faites fondre le beurre, mélangez avec le sel et l'estragon et en recouvrir le poulet de manière homogène à l'aide d'un pinceau.

Poisson

Le poisson est également particulièrement approprié pour la cuisson par chaleur rayonnante. Il est cuit en quelques minutes et n'a besoin que de peu de graisse.

Le poisson doit être cuit à une chaleur élevée afin que les protéines contenues dans les couches extérieures coagulent et que la viande à l'intérieur du poisson reste bien juteuse.

Les petits poissons comme les truites, maquereaux, harengs, feras ou les tanches, petits brochets, soles, anguilles, filets ou morceaux de poisson, turbots ou flétans, saumons et bâtonnets de poisson sont particulièrement appropriés à ce genre de cuisson.

Sébaste ou filets de colin

1 paquet de sébaste ou de colin congelé, jus de citron, sel, tomates, huile.

Sortez les filets de poisson de leur emballage et faites les décongeler. Arrosez le poisson de jus de citron et salez le légèrement avant cuisson. Huilez le plat. Garnissez de tomates fraîches après cuisson.

Bâtonnets de poisson

Placez les bâtonnets de poisson sur la grille, mettez quelques morceaux de beurre sur le poisson et faites cuire.

Truites meunières

Par personne 1 truite (environ 300g), jus de citron, sel, beurre.

Utilisez si possible des truites fraîches. Sortez les truites et séchez les. Arrosez de jus de citron l'extérieur et l'intérieur de la truite et salez légèrement. Farcissez éventuellement avec des herbes.

Placez la truite sur la grille et faites la cuire. Servez les filets de truite arrosés d'un peu de beurre fondu.

Maquereaux

Par personne 1 maquereau, jus de citron, sel, beurre

Pour la pâte : 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe de persil haché.

Sortez le maquereau, lavez et séchez le. Faites trois entailles sur chaque côté, arrosez de jus de citron à l'extérieur comme à l'intérieur et salez légèrement.

Gratins:

Toast Hawaiï

Par personne 1 tranche de jambon cuit (20g), 1 tranche d'ananas, 1 tranche d'emmenthal, beurre, 1 tranche de toast

Beurrez la tranche de pain de mie pré-toastée et recouvrez la avec le jambon, l'ananas et le fromage. Placez le toast sur la grille et enfournez.

Pizza aux champignons et au salami

Pour 4 personnes

Pour la pâte : 15g de levure, 2 cuillères à soupe d'eau tiède, 1 pincée de sucre, 2 tasses rases de farine, 1/2 cuillère à café sel 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

pour la sauce: 1 oignon, 1/2 boîte de tomates sans peau, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1/2 cuillère à café de basilique, 1/2 cuillère à café d'origan, sucre et sel, 1/2 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture : 250g de mozzarella, 125 g de salami, 1 petite boîte de champignons

Mélangez la levure avec l'eau et le sucre. Placez dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte soit montée et qu'elle soit boursouflée. Entretemps, versez la farine et le sel tamisés dans un saladier. Faites un creux au centre de la farine et versez y la levure levée avec l'eau restante et l'huile. Travaillez le tout avec un élément malaxeur. Formez une boule de pâte. Saupoudrez la boule de farine, mettez la dans un torchon et réservez la au chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, ce qui prendra une heure environ.

Pour la sauce : faites cuire les oignons dans de l'huile brûlante jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Versez l'ail, les tomates coupées grossièrement avec le jus de tomates et le concentré de tomates sur les oignons et mélangez bien. Assaisonnez la sauce avec les ingrédients restants et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes, la poêle étant à moitié couverte. La sauce entre la pâte et la garniture donne au plat plus de consistance, du jus et un goût plus marqué. Elle peut être utilisée pour de nombreuses variantes de pizzas.

Mettez un peu de graisse (huile ou beurre) sur la plaque de cuisson et déposez y la pâte. Versez la sauce sur la pâte puis déposez la mozzarella coupée en petits morceaux, les tranches de salami et les champignons coupés en tranches fines. Versez enfin un peu d'huile d'olive sur la pizza et enfournez la plaque.

Tartes et gâteaux : Gâteau nature

Moule à cake de 30cm de long

Ingrédients:

200g de sucre, 200g de farine, 200g de beurre ou de margarine (mou), 1 paquet de sucre vanillé, 4 œufs moyens, 1 1/2 cuillère à café de levure chimique, 1 prise sel
Mettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et remuez au batteur électrique (sur la vitesse maximale) durant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse. Introduisez les œufs un à un et mélangez les bien à la préparation.
Ajoutez la farine tamisée de même que le sel et la levure chimique et mélangez le tout rapidement et sans laisser de grumeaux. Graissez le moule à cake et y verser un peu de farine. Mettez la pâte dans le moule puis enfournez.
Faites cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Tarte aux pommes

Moule à tarte de 20cm de diamètre

Ingrédients:

Pâte : 120g de sucre, 200g de farine, 100g de margarine ou de beurre froid, 1 prise de sel, 1/2 œuf.

Ingrédients à ajouter à la pâte : 600g de pommes acides, 60g de raisins secs, 60g de sucre, 2 cuillères à soupe de noix concassées, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de jus de citron.

Pour dorer : la 2ème moitié de l'œuf

Mettez tous les ingrédients de la pâte dans un saladier et formez une pâte lisse. Laissez la pâte reposer dans un endroit frais.

Étalez les 2/3 de la pâte sur environ 1/2cm d'épaisseur et déposez la dans le moule beurré et enfariné.

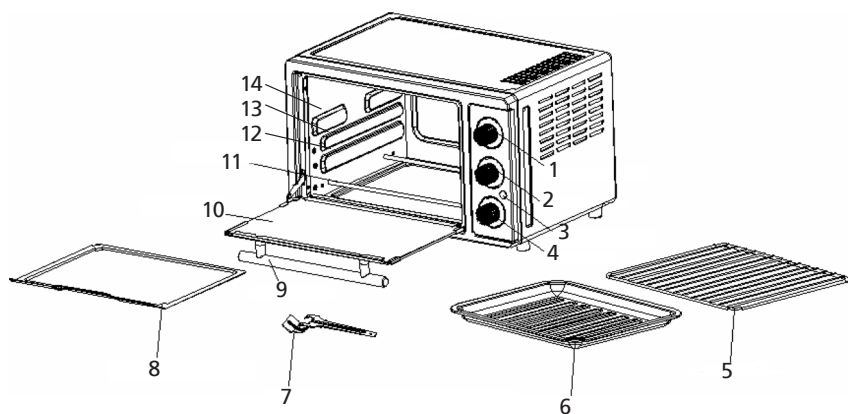
Epluchez les pommes et coupez les en tranches fines. Mélangez les raisins secs aux pommes puis ajoutez le sucre, les noix, la cannelle et le jus de citron et versez cet appareil sur la pâte.

Avec le reste de pâte, faites des lanières que vous déposerez sur la tarte en formant des croisillons. Étalez le reste de l'œuf sur la tarte à l'aide d'un pinceau.

Démoulez la tarte une fois cuite alors qu'elle est encore tiède.

Gâteau au noix (gâteau prêt à cuire)

Veuillez respecter les indications données sur le paquet par le fabricant du mélange prêt à cuire.



- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1. Thermostaat | 8. Kruimelplaat |
| 2. Programma | 9. Deurgreep |
| 3. Power | 10. Glasdeur |
| 4. Tijd | 11. Verwarmingselement |
| 5. Grillrooster | 12. Inschuihoogte 1 |
| 6. Vetpan | 13. Inschuihoogte 2 |
| 7. Handgreep | 14. Inschuihoogte 3 |

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. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de grill niet omwikkelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - bed & breakfast-achtige omgevingen.

- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.



- **Let op! 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.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

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 en accessoires kunnen in heet water worden gereinigd en vervolgens worden gedroogd. Plaats de kruimellade 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.

Ingebruikname van het apparaat

Belangrijk! Het apparaat in de bakoven- en grillmodus altijd ca. 10 minuten lang voorverwarmen.

Het apparaat kan aanvankelijk lichtjes walmen. Geen bovenmaatse gerechten in het apparaat doen opdat er geen contact met de verwarmingselementen ontstaat. Gerechten, die in ruime mate vet bevatten, op inschuifhoogte 2 op de grillrooster bereiden, waarbij de pan op inschuifhoogte 1 dient te zijn. Thermostaat eventueel een beetje terugdraaien. Gelieve ook altijd de kruimelplaat helemaal onderaan in te schuiven.

Bij alle programma's draait de grillmotor mee en is de interieurverlichting verlicht.

Tijdschakelklok: ⌚

Omdat het mechanisme van de tijdschakelklok mechanisch werkt, moet de klok in eerste instantie volledig opgewonden (op "90 minuten" draaien) en dan tot op de gewenste tijd teruggezet worden. Gelieve bij de tijdstelling met de voorverwarmingstijd van 10 minuten rekening te houden. Indien het levensmiddel niet bruin genoeg is, verlengt u de tijd.

Instellingen

-  Boven + onder warmte + convectie
-  Boven warmte + convectie + braadspit
-  Boven + onder warmte
-  Boven warmte + braadspit
-  Onder warmte

1. Bakovenmodus:

Schakelaar in stand  of  brengen en de gewenste temperatuur instellen. De baktijd met de tijdschakelklok kiezen. Het controlelampje is verlicht. Wanneer de tijdschakelklok verstreken is, weerklinkt er een belletje en dooft de lamp. Tijdens het bakken gloeien de verwarmingselementen in verschillende mate fel, er is geen sprake van een fout. Als de bodem van het te bakken voedsel krokanter wordt, zet u op het einde van de baktijd de schakelaar op .

2. Grillmodus:

Schakelaar in stand  of , thermostaat op 230°C en tijdschakelklok op de gewenste tijd instellen. De onderste verwarmingselementen worden niet heet.

Het te grillen voedsel op de rooster leggen en de pan op het onderste verwarmingselement zetten.

Na de helft van de tijd het te grillen voedsel keren. Tijdens het grillen met de rooster de pan altijd één positie onder de rooster inschuiven.

3. Ontdooien – warm houden:

Tijdschakelklok instellen, schakelaar op  en ook thermostaat op 100°C zetten. Levensmiddelen in de pan doen of ze op de rooster doen.

4. Grillen met draaispies: of

Bevestig een meenemer op de spies. Steek het gebonden vlees of gevogelte op de spies en maak dan met de tweede meenemer het te grillen voedsel vast.

Let erop dat het te grillen voedsel in het midden van de spies zit. Leg de spies met het te grillen voedsel op de spiesuitnemer en steek het uiteinde van de spies in de opening van het drijfwerk aan de rechterzijde van de binnenruimte. Leg dan het andere uiteinde van de spies op de spiesdrager.

De pan op inschuifhoogte 1 (nr. 12) inschuiven, schakelaar in de stand  brengen en de regelaar op 230°C zetten. Grilltijd met de tijdschakelklok instellen.

5. Circulatielucht:

Deze trap gebruikt men bijvoorbeeld bij het bakken, opbakken of ontdooien. Daarbij de schakelaar met het circulatieluchtsymbool inschakelen.

Opmerking:

Na beëindiging van het bakken, grillen of ontdooien zet u de programmakeuzeschakelaar en de tijdschakelklok op OFF en de thermostaat op MIN.

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.

Recepttabel

	Inschuif- hoogte	Schakelaar- stand	Thermostaat	Tijd in minuten (ca.)
Appeltaart	1	 of 	180°	50-60
Appelstrudel	1	 of 	180°	40-45
Gebraad aan het spit	2		230°	60
Filetsteak	3		230°	7+5
Visfilet	2		230°	7+8
Gehakt- balletjes	3		230°	7+7
Cake	1	 of 	180°	40
Kip	1		230°	60-75
Kalfslever	2		230°	5+4
Knak + bak	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Tijdens het grillen op de rooster de pan altijd onderaan op de verwarmingselementen zetten.

De aangegeven tijdspannen zijn richtwaarden en hangen van de grootte en het gewicht van het te grillen voedsel af (bijvoorbeeld: "7+7" betekent "Na 7 minuten te grillen voedsel keren".)

Recepten

Vlak gegrild vlees

Niet op te grillen vlees kloppen, maar het vlees lichtjes plat duwen en daarna weer in vorm brengen. Nooit in het vlees steken omdat er anders jus uitloopt en het vlees bij het gaar worden uitdroogt.

Indien het vlees qua malsheid of smaak veranderd moet worden, legt men het in een marinade en laat men het vlees daarin langere tijd trekken. Bevroren stukken onmiddellijk in de marinade leggen en daarin laten ontdooien. Vóór het gaar koken wordt het gemarineerde vlees afgedruppeld en goed afgebed.

Braadworsten

Naargelang smaak kunt u ruwe of fijne braadworsten gebruiken, het meest geschikt zijn dunne grillbraadworsten. Braadworsten enkele minuten lang in heet water leggen totdat ze strak aanvoelen en met een schoon doekje goed afdrogen. Op de rooster leggen en inschuiven.

Gehaktballetjes voor 4 personen

150 g tartaar, 100 g gehakt, 1 eierdooier, ½ gemiddelde ui, ½ bosje peterselie, 2 eetlepels olie, 1 teentje knoflook (naargelang smaak ook weglaten), 1 droog broodje, zout, peper, paprika, muskaat.

Tartaar en gehakt met eierdooier en het in water geweekt broodje goed door elkaar mengen. De fijngehakte uien, de fijngehakte peterselie, het platgedrukte teentje knoflook en olie toevoegen. Het vleesdeeg met zout, peper, paprika en een beetje muskaat naargelang smaak en pikantheid kruiden. Uit het vleesdeeg gehaktballetjes vormen, in de bakpan leggen en gaar maken.

Filetsteak

Per persoon 150-200 g runderfilet. De filet aan beide zijden met olie inwrijven, op de rooster doen en inschuiven. Naargelang smaakvariant kan het vlees "Engels" (binnen nog lichtjes rauw), medium (binnen zachtroze) of helemaal doorgebraden worden. De gegeven toestand van de steak kan men door het aandrukken met een vork vaststellen. Als de vork een beetje met het vlees meegeeft, is het binnen nog bloedig of "Engels". Een doorgebraden steak daarentegen zet echter niet meer zo uit. Nadat de steak gaar geworden is, wordt hij met zout en peper gekruid. Om de smaak te verfijnen, bestrijkt men de filetsteak met kruidenboter.

Sjaslieks

Belangrijk voor gemengde sjaslieks: ingrediënten in even grote stukken snijden opdat alles met elkaar gelijkmatig bruin en gaar wordt.

Gemengde spiesen

Voor 4 spiesen

200 g runderfilet, 200 g varkensfilet, 100 g doorregen spek, 3 uien, 2 paprikavruchten, zout, peper, paprika, kerrie, olie, speciale sjaslieksaus (in de handel te kopen). De uien in dikke plakjes snijden. Het vlees in even grote blokjes afwisselend met paprikavruchten, uiringen en plakjes spek op spiesen steken en met olie inwrijven. Na het gaar worden kruiden en verschillende sjaslieksauzen erbij doen.

Balkanspiesen

Voor 4 spiesen

400 g gemengd varkensvlees (lende, kam), 4 grote uien, 200 g augurken, 100 g peperoni (ingelegd), zout, paprika, peper, kerrie, tomatenketchup.

In vieren gesneden uien lichtjes aanstoven. Vlees in even grote stukken snijden en samen met de uien, fijngehakte augurken en peperoni afwisselend op spiesen rijgen, met olie inwrijven en gaar maken. Na het gaar worden met de kruidenmix kruiden en een beetje tomatenketchup daarover doen.

Kaukasische sjasliek

Voor 4 spiesen: 400 g mager lamsvlees, 1 teentje knoflook, 100-150 g doorregen spek, 3 grote uiten, olie, zout, kerrie.

Vlees met teentje knoflook inwrijven en in even grote blokjes verdelen. Spek in passende plakjes, de gepelde uien in vieren snijden.

Afwisselend vlees, uikwartjes en spek op spiesen steken. Stukken vlees langs alle zijden met olie bestrijken en gaar maken. Na het gaarproces met zout en overvloedig kerrie kruiden.

Gevogelte

Van nature uit is gevogelte geknipt voor het gaar maken met stralingshitte. Het vel werkt als een beschermhoes, waaronder het vlees met het eigen vet begoten wordt. Belangrijk: gevogelte kan men vóór het gaarproces zouten omdat door het vel het jus niet kan uitlopen. Het vlees is gaar wanneer het vel zich van de bil afgezonderd heeft. Bij het insteken moet het vleesnat helder zijn.

Bevroren gevogelte moet vóór het gaarproces helemaal ontdooien want alleen dan kunnen de inwendige organen en ingewanden verwijderd worden. Met een marinade, vooral als deze paprika en kerrie bevat, pas tijdens de laatste minuten bestrijken. Het vel wordt anders te donker en het vlees smaakt lichtjes verbrand.

Gelieve in acht te nemen dat gevogelte alleen geconsumeerd mag worden wanneer het helemaal gaar geworden is.

[PDF, Seite 6]

Franse kip

Voor 2 personen

1 kip ca. 1000 g, een beetje Franse dragon, 50 g boter, 1 theelepel zout, peper, paprika.

De kip afspoelen, goed drogen en binnen met zout, peper en paprika stevig kruiden. De boter laten smelten, met zout en de Franse dragon erdoor roeren en de kip gelijkmatig bestrijken.

Vis

Ook vis is opperbest geschikt om met stralingshitte gaar te maken. Hij is slechts enkele minuten gaar en heeft bijna geen vet nodig.

Vis moet bij grote hitte gaar gemaakt worden opdat het eiwit van de buitenste cellagen onmiddellijk klontert en het malse vlees binnen mooi sappig blijft.

Voor deze bereidingswijze zijn in het bijzonder kleinere vissen, zoals bijvoorbeeld forellen, makrelen, haringen, meerforellen geschikt; hetzelfde geldt voor zeelten, kleine snoeken, zeetong, aal, visfilets, visplakjes, tarbot of heilbot, zalm of visstaafjes.

Roodbaars of koolvisfilet

1 pakje roodbaars of koolvisfilet uit de diepvries, citroensap, zout, tomaten, olie.

De visfilets uit het pakje nemen en ontdooien. Vóór het gaarproces de vis met citroensap besprenkelen en lichtjes zouten. Pan met olie insmeren. Na het gaarproces met verse tomaten garneren.

Visstaafjes

Diepgevroren visstaafjes op de rooster doen, met botervlokken beleggen en gaar maken.

Forel op de wijze van de molenaarsvrouw

Per persoon 1 forel (ca. 300 g), citroensap, zout, boter.

Zo mogelijk, verse forellen gebruiken. Forellen uitnemen en afdrogen. Binnen en buiten met citroensap besprenkelen en een beetje zouten. Eventueel met kruiden vullen.

De forel op de rooster leggen en gaar maken. Na het opdienen de gefileerde forel met een beetje gesmolten boter overgieten.

Makrelen

Per persoon 1 makreel, citroensap, zout, boter

Voor de pasta: 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepels gehakte peterselie

Makreel uitnemen, afspoelen en afdrogen. Aan iedere zijde drie keer schuin insnijden, innen en buiten met citroensap besprenkelen en een beetje zouten.

Gratiné:

Hawaii Toast

Per persoon 1 plakje gekookte ham (20 g), 1 plakje ananas, 1 plakje Emmentaler kaas, boter, 1 sneetje toastbrood

Het vooraf geroosterde brood met boter bestrijken en met ham, ananas en kaas beleggen. Toast op de rooster doen en inschuiven.

Pizza met champignons en salami

Voor 4 personen

Voor het deeg: 15 g gist, 2 eetlepels lauw water, 1 snuffje zout, zowat 2 tassen meel, ½ theelepel zout, 1 eetlepel olijfolie

Voor de saus: 1 ui, ½ blik gepelde tomaten, 1 blikje tomatenpuree, ½ theelepel basilicum, telkens ½ theelepel oregano, suiker en zout, ½ platgedrukt teentje knoflook, 1 eetlepel olijfolie

Voor het beleg: 250 g mozzarella, 125 g salami, 1 blikje champignons

De gist met het water en de suiker door elkaar roeren. Afgedekt op een warme plaats zetten totdat de gist rijst en blaasjes vormt. Intussen meel met zout in een schotel zeven. In het midden van de gist een kuiltje maken en de gerezen gist met het overige water en de olie toevoegen. Alles met de deeghaak verwerken. Uit het deeg een bol vormen. De bol met meel bestrooien, in een doek wikkelen en warm zetten totdat de bol dubbel zo groot geworden is – duurt ongeveer 1 uur.

Voor de saus de uien in hete olie glazig stoven. Het knoflook, de ruw gehakte tomaten met het tomatensap en de tomatenpuree erbij doen en omroeren. De saus met de overige ingrediënten kruiden en minstens 30 minuten lang op een laag vuur half bedekt laten sudderen. De saus tussen deeg en beleg geeft het gerecht omvang, jus en een intensievere smaak. Ze is voor tal van pizzavarianten te gebruiken.

De bakplaat met een beetje vet of olie bestrijken en het deeg daarop verdelen. De saus op het deeg doen, daarover de in blokjes gesneden mozzarella kaas, de plakjes salami en de fijngehakte champignons strooien. Tot slot een beetje olijfolie over de pizza gieten. Bakplaat inschuiven.

Taart en gebak

Gezondheidstaart

Bakvorm 30 cm lang

Ingrediënten:

200 g suiker, 200 g meel, 200 g boter of margarine (zacht), 1 pakje vanillesuiker, 4 middelgrote eieren, 1 ½ theelepel bakpoeder, 1 snufje zout

Doe boter, suiker en vanillesuiker in een schotel en roer met de handmixer (op het hoogste niveau) 5 minuten lang het deeg schuimend. Voeg de eieren stuk voor stuk toe en zorgvuldig door elkaar roeren.

Voeg het gezeefde meel toe, net zoals het zout en het bakpoeder en roer snel en grondig door elkaar. De bakvorm van vet en meel voorzien. Het deeg ingieten en op de rooster zetten.

De bak bakken totdat hij een mooie goudgele kleur heeft.

Appeltaart

20 cm springvorm

Ingrediënten:

Deeg: 120 g suiker, 200 g meel, 100 g koude margarine of boter, 1 snufje zout, ½ ei
Vulsel: 600 g zure appels, 60 g rozijnen, 60 g suiker, 2 eetlepels gehakte noten, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel citroensap

Om te bestrijken: de 2de helft van het ei

Doe alle ingrediënten van het deeg in een schotel en kneed ze zorgvuldig tot een glad deeg. Het deeg op een koele plaats laten rusten.

2/3 van het deeg ca. 1/2 cm dik uitrollen en daarmee de bodem en de rand van de van boter en meel voorziene springvorm tentoonspreiden.

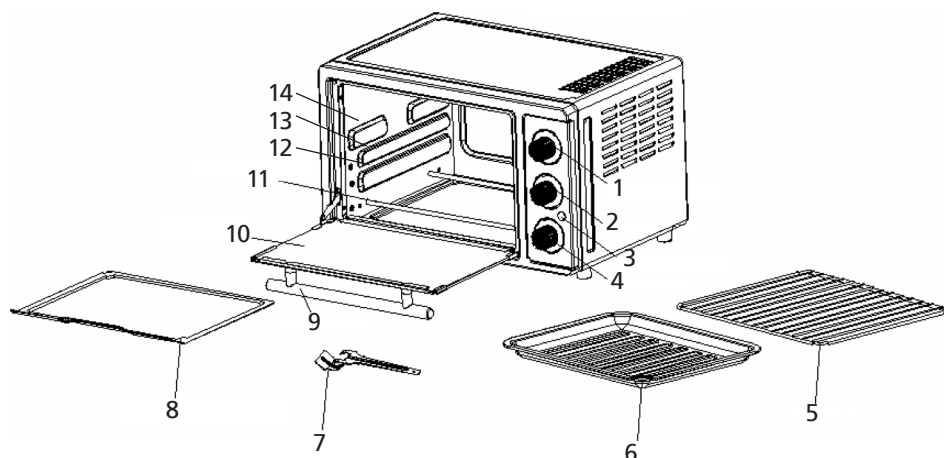
Schil de appels en snijd ze in smalle strookjes. Meng de appels met de rozijnen, de suiker, de noten, de kaneel en het citroensap en doe dit mengsel op het deeg.

Uit het resterende deeg haalt u de strookjes en leg u ze kruisgewijs op de taart. Bestrijk de taart met het resterende ei.

Na het bakken de taart nog lauwwarm uit de vorm nemen.

Notentaart (kant-en-klare taart)

Gelieve de algemene aanwijzingen vanwege de producent op de verpakking van de kant-en-klare taartmix in acht te nemen.



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1) Termostaten | 8) Krummebakken |
| 2) Programvælgeren | 9) Håndtaget på lågen |
| 3) Power | 10) Glaslågen |
| 4) Tid | 11) Varmelegemet |
| 5) Grillristen | 12) Den nederste skinne |
| 6) Fedtbakken | 13) Den midterste skinne |
| 7) Håndtaget til bakkerne og pladerne | 14) Den øverste skinne |

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må heller ikke anvendes som en.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet 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.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).

- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
- Inden første anvendelse: Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).

- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Advarsel:** neddryppende fedt kan føre til brand. Aldrig grill uden bradepande under. Ved udtagning af bradepanden med fedt, vær opmærksom på ikke der ikke drypper fedt på varme-strålerne.
- Anvend grebet til bradepanden eller risterne ved udtagning.
- Rengør apparatet efter brug.
- Husk at placere krummebakken inden brug.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler.
- Lågen, overfladerne og det indvendige kan rengøres med en fugtig klud og lidt sæbevand. Glaspladen rengøres med glasrens og aftørres efterfølgende.
- Krummebakken og tilbehøret kan rengøres med varmt vand og derefter aftørres. Sæt krummebakken på plads igen.

Arbejdspladsen

Vigtig: Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Ibrugtagning af bageovnen

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

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

Tænd- og slukuret

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

Indstillinger

-  Øvre + undervarme + varmluft
-  Overvarme + varmluft + roterende spyd
-  Øvre + undervarme
-  Overvarme + roterende spyd
-  Undervarme

1. Anvendelse som bageovn

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

2. Grillning

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

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

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

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

3. Optøning og varmholdning

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

4. Grillning med drejespiddet: eller

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

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

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

5. Cirkulationsluft

Denne funktion benyttes fx til bagning, genopbagning og optøning. Den kobles ind ved at trykke på knappen med cirkulationsluftsymbolet.

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

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 maskinenes komponenter genbruges.

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

Emballage:

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



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

Kundeservice:

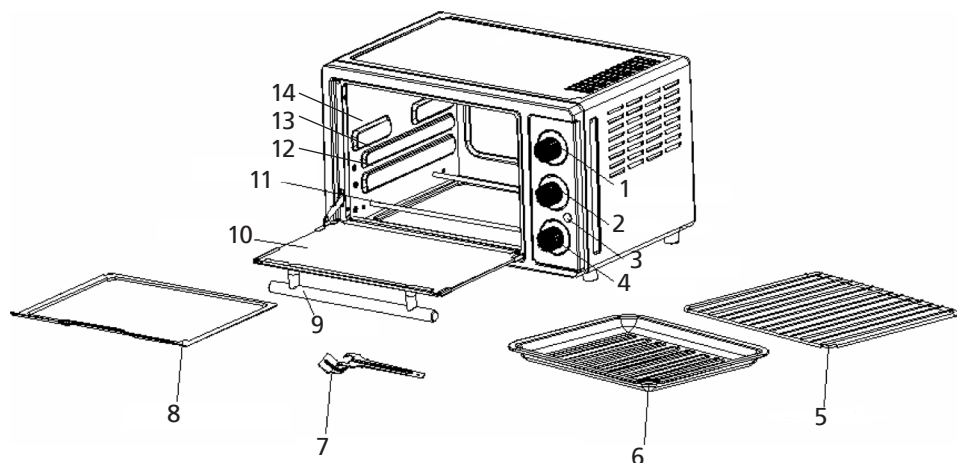
Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

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.



- 1) Termostat
- 2) Program
- 3) Ström
- 4) Tid
- 5) Grillrost
- 6) Fettpanna
- 7) Handtag

- 8) Krummeopsamling
- 9) Dörrhandtag
- 10) Glasdörr
- 11) Värmeelement
- 12) Inskjutningshöjd 1
- 13) Inskjutningshöjd 2
- 14) Inskjutningshöjd 3

Allmänt

Denna apparat är avsedd för hushålls- och inomhusbruk. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och bevara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av apparaten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats genom ej beaktande, övertas inget ansvar. Ta bort eventuellt förpackningsmaterial och alla klistermärken. Rengör alla delar noggrant (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

-  **Het yta!** Det finns risk för brännskada vid beröring av ytan under pågående drift. Ställ apparaten med baksidan mot köksväggen och med 10 cm avstånd.
- Anslut och använd apparaten endast enligt uppgifterna på typskylten.
- Apparaten är inte lämpad för inbyggnad och får ej heller användas som en inbyggnadsugn.
- Använd endast om kabeln och apparaten inte visar några tecken på skador.
- Kontrollera apparaten före varje användning!
- Rör inte apparaten med våta händer.
- Anslut apparaten endast i jordanslutna och lättåtkomliga eluttag.
- Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln, utan genom att dra i kontakten.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra aldrig i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanten eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått eventuella risker. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och elkabeln.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller med förpackningsmaterialet (som t.ex. plastpåsar).
- Apparaten får inte drivas med en timer eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.

-  Placera inget på apparaten och täck inte ventilationerna.
- **Doppa ej apparaten i vatten.**
- Lämna minst 10 cm plats runt apparaten.
- Använd aldrig apparaten efter funktionsfel, t.ex. om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för falsk eller felaktig användning, vilket orsakats av att bruksanvisningen inte följts.
- För att undvika risker, får reparationer på apparaten, som t.ex. en skadad ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst. Endast original reservedelar får användas.
- Apparaten blir väldigt varm och bör transportas endast efter kylning.
- Använd apparaten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
- Grillrosten får inte packas in i aluminiumfolie.
- Stoppa inget material så som papper, plastik osv. in i apparaten.
- Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och liknande miljöer så som:
 - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
 - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
 - o På pensionat
- **Före första användningen:** Rengör alla delar grundligt och torka dem, förutom värmeelementen. För att få bort lukten „ny apparat“, värm upp apparaten under ca. 15 min.
-  **Varning! Apparaten blir het. Risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli väldigt hög! Placera inte apparaten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm borta från brännbart material (t.ex. gardiner).
- Under användning uppstår det varm ånga. Håll händern och ansikte borta.

- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm². Ledningen på kabeln måste vara helt utrullad.
- Vid användning av en GS- testad 16 A förlängningskabel, får den inte belastas med mer än 3680 watt. Detta innebär fara för brand!
- Ha koll på sladden, barn får inte dra i den och det får inte uppstå risk för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, inte är under uppsikt eller vid rengöring.
- **Varning:** droppande fett kan orsaka brand. Använd aldrig grillen utan stekpanna under. När du tar bort stekpanna med fett i, var försiktig så att fettet inte hamnar på värmestrålar.
- Använd alltid stekpannans grepp eller rosten vid uttagning.
- Rengör apparaten efter användning.
- Kom ihåg att sätta in smulbrickan före användning.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel är det alltid viktigt att apparaten rengörs!

Rengöring

-  **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör apparaten!**
- **Doppa aldrig apparaten i vatten.**
- Fettrester ska alltid avlägsnas på grund av hygieniska skäl och på grund av brandrisk.
- Använd inte slipmedel eller andra syrmedel.
- Luckan, ytorna och inre material kan rengöras med en fuktig trasa och lite tvålvatten. Rengör glasplattan med glasputs och torka efteråt.
- Smulplåten och tillbehören kan rengöras med varmt vatten och torkas. Lägg tillbaka smulbrickan när den är torr.

Hantering

Viktigt: Placera aldrig apparaten på eller nära het yta (t.ex. spis). Använd alltid apparaten på en jämn, stabil och temperaturbeständig yta. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns några brandfarliga föremål i närheten.

Ställ inte apparaten på kanten av bordet vart barn kan nå upp till den eller vart den kan falla ner på vid beröring.

Idrifttagande av apparaten

Viktigt! Förvärm alltid apparaten 10 minuter vid bakugns- och grilldrift.

Apparaten kan ryka lätt i början. Sätt inte in alltför stora maträtter i apparaten så att ingen kontakt med värmeelementen uppstår. Tillred mycket fettrika maträtter i inskjutningshöjd 2 på grillgallret, varvid pannan ska vara på inskjutningshöjd 1. Vrid eventuellt tillbaka termostaten något.

Den inre belysningen kopplas på med brytaren.

Kopplingsur: ⌚

Eftersom kopplingsurets drivverk arbetar mekaniskt måste uret först dras upp helt (dra upp till 90 min.) och ställ sedan tillbaka den på önskad tid. Ta hänsyn till förvärmningstiden på 10 minuter när tiden ställs in. Om livsmedlet inte skulle vara tillräckligt brunt så förlänger du tiden eller ställer uret på ON. Efter att grillningen avslutats ställer du uret på "0" och termostaten på "MIN", eftersom apparaten annars är i drift igen.

Inställningar

-  Över + undervärme + konvektion
-  Övervärme + konvektion + rotesseri
-  Över + undervärme
-  Övervärme + rotesseri
-  Undervärme

1. Bakugnsdrift:

Ställ in brytaren  i  ställningen och ställ in den önskade temperaturen. Välj baktiden med tiduret. Kontrollampen lyser. Då kopplingsuret har stannat ljuder en klocka och lampan tänds. Vid bakning glöder värmeelementen olika ljust. Det är inget fel.

2. Grilldrift:

Ställ in brytaren  i  ställning och ställ in termostaten på 230°C och kopplingsuret på önskad tid. De undre värmeelementen blir inte varma.

Lägg grillvarorna på gallret skjut in pannan på inskjutningsnivå 1.

Vänd grillvarorna efter halva tiden.

Skjut alltid in pannan en position under gallret vid grillning med gallret.

3. Upptining och varmhållning:

Ställ in kopplingsuret , och brytaren på termostaten 100°C.

Lägg ner livsmedel i pannan eller lägg den på gallret.

4. Grilla med vridspett: i

Fäst en hållare på spettet. Stick på det bundna köttet eller fågeln på spettet och fäst grillvarorna med de två hållarna.

Se till att grillvarorna sitter i mitten på spetten. Lägg spettet med grillvarorna på spettlyftaren och stick in spetsen på spetten i öppningen på drivhjulet på den högra sidan av det inre rummet. Lägg sedan den andra änden av spettet på spettstödet.

Skjut in pannan på inskjutningshöjd 1, ställ in brytaren  i  ställning och ställ in regulatören på 230°C. Ställ in grilltiden med kopplingsuret.

5. Cirkulationsluft:

Man använder denna nivå vid t.ex. vid bakning, uppvärmning eller upptining. Ställ då in brytaren med cirkulationstecknet .

Anmärkning:

Efter att bakningen, grillningen eller upptiningen har avslutats ställer du programvalsveljaren och kopplingsuret på OFF och termostaten på "MIN".

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper

Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:

PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Tekniska data:

230 V ~; 50/60 Hz; 1500 Watt

Tabell

	Inskjutnings- höjd	Brytar-ställ- ning	Termostat	Cirkatid mi- nuter
Äppelkaka	1	 eller 	180°	50-60
Äppelstrudel	1	 eller 	180°	40-45
Spettstekar	2		230°	60
Filébiff	3		230°	7+5
Fiskfilé	2		230°	7+8
Frikadeller	3		230°	7+7
Fruktkaka	1	 eller 	180°	40
Ungtupp	1		230°	60-75
Kalvlever	2		230°	5+4
Knäck + Bak	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Ställ alltid pannan nere på värmeelementet vid grillning på gallret.

De angivna tiderna är riktvärden och beror på grillvarornas storlek och vikt (t.ex. 7+7 betyder vänd grillvarorna efter 7 minuter).

Recept

Plangrillning

Bulta inte grillköttet, utan tryck det endast lätt och lägg det därefter i formen igen. Stick aldrig i köttet eftersom saften annars rinner ut och köttet torkar vid stekning.

Om köttet ska möras eller smaken ändras så lägger man det i en marinad och låter dra däri en längre tid.

Frysta stycken läggs direkt i marinaden och får tina upp där. Innan stekning får köttet droppa av och torkas.

Bratwurstkorv

Du kan använda tjocka eller tunna korvar beroende på smak. Tunna grillkorvar passar bäst. Lägg korvarna i varmt vatten några minuter, tills de känns hårda och torka av den ordentligt med en ren duk.

Lägg dem på gallret och skjut in det.

Frikadeller för 4 personer

150 g tartar, 100 g köttfärs, 1 äggula, ½ medelstor lök, ½ knippe persilja, 2 matskedar olja, 1 vitlöksklyfta (kan utelämnas om så önskas), 1 torrt bröd, salt, peppar, paprika, muskot.

Blanda tartar och köttfärs med äggula och mjuka upp brödet i vattnet. Tillsätt den finhackade löken, finhackade persiljan, pressade vitlöken och oljan. Krydda köttdegen med salt, peppar, paprika och lite muskot allt efter smak och styrka. Forma frikadeller av köttdegen, lägg dem i bakpannan och stek dem.

Filéstek

150–200 g oxfilé per person. Gnid in filén med olja på båda sidorna, lägg den på grillen och skjut in. Beroende på vilken smak man gillar kan köttet stekas "engelskt" (fortfarande rå inuti), medium (ljusrosa inuti) eller helt genomstekt. Man kan fastställa stekens respektive tillstånd genom att trycka med en gaffel. Om köttet ger efter lätt är insidan fortfarande blodig eller "engelsk". En genomstekt stek däremot tänjer sig inte lika starkt. Krydda steken med salt och peppar efter stekning. Stryk örtsmör på filésteken för smakförfining.

Förgjorda spett (grillspett)

Viktigt för blandade spett: Skär i lika stora bitar, eftersom allt bryns och steks samtidigt.

Blandade spett

För 4 spett

200 g oxfilé, 200 g fläskfilé, 100 g randigt fläsk, 3 lökar, 2 paprikaskivor, salt, peppar, paprika, curry, olja, speciell grillsås (finns i handeln). Skär löken i tjocka skivor. Stick köttet delat i lika stora tärningar växlat med paprikaskivor, lökringar och randigt fläsk på spettet och olja in. Krydda efter stekning och håll på olika grillsåser.

Balkanspett

För 4 spett

400 g blandat fläskkött (länd, kam), 4 stora lökar, 200 g gurkor, 100 g peperoni (inlagd), salt, paprika, peppar, curry, tomatketchup. Bryn löken som delats i fyra delar lätt. Skär köttet i lika stora delar och sätt på det på spetten tillsammans med lök, finskuren gurka och peperoni i blandad ordning, olja spetten och stek. Krydda med kryddblandning efter stekning och håll på lite tomatketchup ovanpå.

Kaukasiska grillspett

För 4 spett: 400 g magert lammkött, 1 vitlöksklyfta, 100–150 g randigt fläsk, 3 stora lökar, olja, salt, curry.

Gnid in köttet med vitlöksklyftan och tärna i jämnstora bitar. Skär fläsket i motsvarande småskivor och de skalade lökarna i fjärdedelar.

Stick kött, lökkvartar och fläsk omväxlande på spetten. Stryk olja på alla sidor av köttbitarna och stek. Krydda med salt och rikligt med curry efter stekningen.

Fågel

Av naturen är fågel som skapt för att stekning med strålningsvärme. Skinnet verkar som ett skyddshölje under vilket köttet öser sig själv med det egna fettet.

Viktigt: Man kan salta fågel innan stekning eftersom skinnet inte låter saltet rinna ut. Fågeln är genomstekta då skinnet har dragit sig tillbaka vid låret. Köttsaften måste vara klar då man sticker i fågeln.

Frys fågel måste tina fullständigt innan stekning, eftersom endast då kan inälvorna tas ut. Pensla på med en marinad först under de sista minuterna, särskilt om den innehåller paprika och curry. Skinnet blir annars för mörkt och köttet smakar lätt bränt. Beakta att fågel endast ska ätas helt genomstekta.

Fransk ungtupp

För 2 personer

1 ungtupp på ung. 1000 g, lite dragon, 50 g smör, 1 tesked salt, peppar, paprika. Spola av ungtuppen, torka ordentligt och krydda inuti kraftigt med salt, peppar och paprika. Låt smöret smälta, rör ner salt och dragon och pensla jämt över ungtuppen.

Fisk

Även fisk lämpar sig utmärkt för stekning med strålningsvärme. Den är färdig på några minuter och behöver knappt något fett.

Fisk måste stekas på hög värme, så att proteinet snabbt läcker ut från sitt yttre cellskikt och det känsliga köttet förblir saftigt inuti.

Mindre fiskar, som t.ex. foreller, makrill, sill, sik, såväl som sutare, små gäddor, sjötunga, ål, fiskfiléer, fisksnittar, piggyvar eller hälleflundra, lax och fiskpinnar, lämpar sig särskilt för denna sorts tillberedning.

Gärs eller havslaxfilé

1 förpackning djupfryst gärs eller havslaxfilé, citronsaft, salt, tomat, olja.

Ta ut fiskfiléerna ur förpackningen och tina dem. Droppa citronsaft på fisken före stekning och salta lätt. Olja stekpannan. Garnera med färska tomat efter stekning.

Fiskpinnar

Lägg djupfrysta fiskpinnar på gallret, lägg på smörklickar och stek.

Forell Müllerin

1 forell per person (ca 300 g), citronsaft, salt, smör.

Använd om möjligt färska foreller. Ta ut forellerna och torka av. Droppa citronsaft på insidan och utsidan och salta något. Fyll eventuellt med örter.

Lägg forellen på gallret och stek. Häll över lite smält smör på den fileade forellen vid servering.

Makrillar

1 makrill per person, citronsaft, salt, smör

Till kryddpastan: 2 matskedar senap, 2 matskedar hackad persilja

Ta ut makrillarna, skölj av och torka dem. Gör tre sneda snitt på varje sida, droppa citronsaft på insidan och utsidan och salta något.

Gratineringar:

Hawaii Toast

Per person: 1 skiva kokt skinka (20 g), 1 skiva ananas, 1 skiva Emmentalerost, smör, 1 skiva rostbröd

Bred smör på det förrostade brödet och lägg på skinka, ananas och ost. Lägg brödet på gallret och skjut in.

Pizza med champinjoner och salami

För 4 personer

Till degen: 15 g jäst, 2 matskedar ljummet vatten, 1 nypa socker, knappt 2 koppar mjöl, ½ tesked salt, 1 matsked olivolja

Till såsen: 1 lök, ½ burk skalade tomater, 1 liten burk tomatpuré, ½ tesked basilika, ½ tesked oregano, socker och salt, ½ pressad vitlöksklyfta, 1 matsked olivolja

Till pålägg: 250 g Mozzarellaost, 125 g salami, 1 liten burk champinjoner

Blanda jästen med vattnet och sockret. Ställ övertäckt på en varm plats tills den jäser och får bubblor. Sila under tiden mjöl och salt i en skål. Tryck ner en fördjupning i mitten av mjölet och håll ner den jästa jästen med resten av vattnet och oljan. Knåda degen med knådkrokar. Forma en kula av degen. Strö mjöl över kulan, vira in en duk och ställ varmt tills den jäst till dubbel storlek. Det tar cirka en timme.

Fräs löken till såsen i varm olja. Tillsätt vitlök, de grovt hackade tomaterna med tomatjuicen och tomatpurén och rör om. Krydda såsen med de övriga ingredienserna och låt koka under lock på låg värme minst 30 min. Såsen mellan degen och pålägg get ger maträtten fyllning, säs och intensiv smak. Den kan användas till flera sorters pizza.

Stryk lite fett eller olja på bakplåten och fördela degen på den. Häll såsen på degen och strö därefter på Mozzarellaosten som tärnats, salamiskivor och den hackade svampen. Droppa därefter lite olivolja över pizzan. Sätt in bakplåten

Kakor och småbröd:

Hälsokaka

Form 30 cm lång

Ingredienser:

200 g socker, 200 g mjöl, 200 g smör eller margarin (mjukt), 1 litet paket vaniljsocker, 4 medelstora ägg, 1 ½ tesked bakpulver, 1 nypa salt

Lägg ner smör, socker och vaniljsocker i en skål och vispa med handvispen (på högsta hastighet) 5 min tills smeten är skummig. Häll i äggen efter hand och blanda ordentligt.

Häll ner det silade mjölet, liksom salt och bakpulver och blanda snabbt och grundligt. Smör formen och mjöla den. Häll i smeten och ställ den på gallret.

Baka i formen tills den har en vacker gyllengul färg.

Äppelkaka

20 cm kakform med löstagbar botten

Ingredienser:

Deg: 120 g socker, 200 g mjöl, 100 g kallt margarin eller smör, 1 nypa salt, ½ ägg

Fyllning: 600 g syrliga äpplen, 60 g russin, 60 g socker, 2 matskedar hackade nötter, 1 tesked kanel, 1 tesked citronsaft

Att pensla på: den andra hälften av ägget

Lägg alla ingredienser till degen i en skål och knåda den noggrant till en jämn deg.

Låt degen vila på en kall plats.

Kavla ut 2/3 av degen ca 1/2 cm tjockt och lägg den i botten och på kanten av den smorda och mjölade formen.

Skala äpplena och skär dem i smala klyftor. Blanda äpple med russin, socker, nötter, kanel och citronsaft och lägg denna blandning på degen.

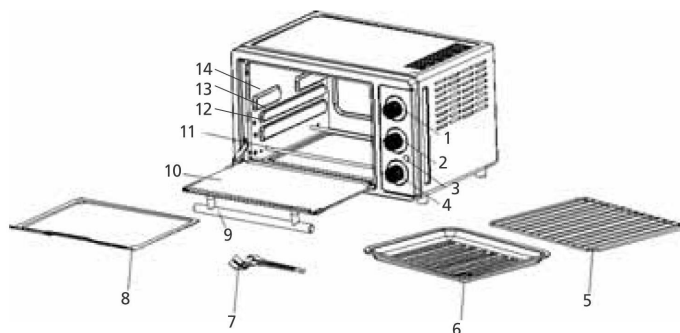
Kavla ut resten av degen och skär den i remsor. Lägg den korsvis på äppelkakan.

Pensla kakan med resten av ägget.

Ta ut kakan från formen efter att den bakats medan den fortfarande är ljummen.

Nötkakor (färdig kaksmet)

Följ tillverkarens allmänna anvisningar som står på paketet med bakfärdig kaksmet.



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1) Термостат | 8) Поддон для крошек |
| 2) Программа | 9) Ручка дверцы |
| 3) Мощность | 10) Стекло дверца |
| 4) Время | 11) Нагревательный элемент |
| 5) Решетка для гриля | 12) Уровень 1 |
| 6) Сковорода для сбора жира | 13) Уровень 2 |
| 7) Ручка | 14) Уровень 3 |

Общая информация

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

Указания по безопасности



Горячая поверхность! Опасность ожога при прикосновении к поверхности печи во время работы. Размещайте прибор задней стенкой к стене кухни. Не подпускайте к прибору детей.

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



Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний могут использовать прибор только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или при условии получения от них указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.

- Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод электропитания. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сырых помещениях.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы, не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания должны производить только сотрудники авторизованного сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- Используйте прибор только в целях, указанных в руководстве по эксплуатации.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не обматывайте решетку алюминиевой фольгой (застой тепла).
- Не помещайте в прибор такие материалы, как бумага, картон, пластик и т.д.
- **Перед первым использованием:** Все части – кроме нагревательного элемента – тщательно очистить и высушить. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.



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

- При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы за него не могли потянуть дети, и чтобы об него нельзя было запнуться.
- Решетку или сковороду всегда вынимайте с помощью специальной ручки для сковороды. Будьте осторожны, если в сковороде есть жидкость – **опасность ожога.**
- Устанавливайте прибор задней стенкой непосредственно к стене кухни.

Первое использование прибора

Важно! При использовании прибора в режиме печи или гриля его всегда следует предварительно разогревать в течение примерно 10 мин. Вначале прибор может немного дымить. Не помещайте в прибор слишком большие продукты во избежание их соприкосновения с нагревательными элементами. Очень жирные продукты следует жарить на уровне 2 на решетке для гриля, при этом на уровне 1 должна быть установлена сковорода. При необходимости немного убавьте температуру. Также всегда устанавливайте в самом низу поддон для крошек.

Внутренняя подсветка камеры горит во всех режимах.

Таймер выключения: 🕒

Так как механизм таймера выключения работает механически, часы следует сначала завести (провернуть ручку до 90 минут), затем установить на желаемое время. При установке времени учитывайте время предварительного разогрева в 10 минут. Если продукт недостаточно прожарился, увеличьте время приготовления.

Настройки



верхний + нижний нагревательный элемент + конвекция



верхний нагревательный элемент + конвекция + вертел



верхний + нижний нагревательный элемент



верхний нагревательный элемент + вертел



нижний нагревательный элемент

1. Режим печи:

Установите переключатель в положение  или  и отрегулируйте желаемую температуру. С помощью переключателя таймера установите время приготовления. Загорится контрольная лампочка. По истечении заданного времени приготовления раздастся звонок, лампочка погаснет. Во время приготовления нагревательные элементы светятся с разной яркостью, это не является неисправностью. Если нижняя часть продуктов должна быть более поджаристой, в конце приготовления можно установить переключатель в положение .

2. Режим гриля:

Установите переключатель в положение  или , термостат на 230°C, таймер на желаемое время. Нижние нагревательные элементы не нагреваются.

Поместите продукты на решетку, сковороду установите на нижний нагревательный элемент. По истечении половины заданного времени переверните продукты.

При жарке на решетке сковороду всегда устанавливайте на один уровень ниже под решеткой.

3. Размораживание – поддержание тепла:

Установите таймер, переключатель в положение , термостат на 100°C. Продукты поместите в сковороду или на решетку.

4. Гриль на вертеле: или

Закрепите на вертеле одну вилку. Насадите связанное мясо или птицу на вертел и зафиксируйте продукт с помощью второй вилки.

Следите за тем, чтобы продукт располагался посередине вертела. Поместите вертел с продуктом на держатель для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны камеры. Затем второй конец вертела положите на опору для вертела.

Сковороду поместите на уровень 1 (№12), переключатель установите в положение , регулятор температуры на 230°C. С помощью переключателя таймера установите время жарки.

5. Конвекция:

Эта функция используется, например, при выпекании, доведении до готовности или размораживании. Для этого установите переключатель в положение, обозначенное значком конвекции.

Примечание:

По завершении выпекания, жарки или размораживания установите переключатель программ и таймер на OFF («Выключено»), термостат – на MIN.

Чистка и уход:

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

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



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

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

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



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

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

Таблица рецептов

	Уровень	Положение переключателя	Термостат	Примерное время в минутах
Яблочный пирог	1	 или 	180°	50–60
Яблочный штрудель	1	 или 	180°	40–45
Мясо на вертеле	2		230°	60
Стейк из филе	3		230°	7+5
Рыбное филе	2		230°	7+8
Котлеты	3		230°	7+7
Кекс	1	 или 	180°	40
Курица	1		230°	60–75
Телячья печень	2		230°	5+4
Булочки “Knack + Back”	1		180°	12–15
Пицца	1		230°	15–20

При жарке на решетке сковороду всегда устанавливайте снизу на нагревательные элементы.

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

Рецепты

Мясо на гриле

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

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

Жареные колбаски

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

Котлеты на 4 персоны

150 г тартара из говядины, 100 г рубленого мяса, 1 яичный желток, ½ средней луковицы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (по вкусу, можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

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

Стейк из филе

По 150–200 г говяжьего филе на человека. Филе с обеих сторон смазать растительным маслом, поместить на решетку и поставить в печь. В зависимости от предпочтений стейк можно приготовить «по-английски» (немного сырой внутри), средней прожарки (нежно-розовый внутри) или полностью прожаренный. Степень прожарки стейка можно проверить нажатием на него вилкой. Если мясо легко продавливается, то стейк еще с кровью, то есть «по-английски». Прожаренный стейк наоборот продавливается не так сильно. После жарки стейк посолить и поперчить. Для вкуса стейк из филе можно смазать сливочным маслом с пряными травами.

Шашлыки

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

Шашлыки-ассорти

На 4 шампура

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

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

Шашлыки по-балкански

На 4 шампура

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

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

Кавказский шашлык

На 4 шампура: 400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100–150 г шпика с прослойками мяса, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль, карри.

Мясо натереть чесноком и порезать кубиками одинакового размера. Шпик порезать на ломтики соответствующего размера, очищенный лук – на четыре части.

Попеременно насадить на шампуры мясо, четвертинки лука и шпик. Кусочки мяса со всех сторон смазать растительным маслом, пожарить. После жарки посолить и обильно приправить карри.

Птица

По своей природе мясо птицы идеально подходит для жарки излучаемым жаром.

Кожа служит защитной оболочкой, под которой мясо готовится в собственном соку.

Важно: птицу можно солить до жарки, так как через кожу сок не вытекает. Мясо будет готово, когда кожа на ногах стянется. При прокалывании должен выделяться прозрачный сок.

Замороженную птицу перед жаркой следует полностью разморозить, потому что только после этого можно ее можно будет выпотрошить. Маринадом следует смазывать в последние минуты приготовления, особенно если он содержит паприку и карри. В противном случае кожа будет слишком темной, а мясо на вкус будет слегка подгоревшим.

Обратите внимание, что птицу следует потреблять в пищу только хорошо прожаренной.

Курица по-французски

На 2 персоны

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

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

Рыба

Рыба также прекрасно подходит для жарки излучаемым жаром. Она готовится всего за несколько минут и почти не требует жира.

Рыбу следует жарить при высоких температурах, чтобы белок верхних клеточных оболочек сразу свернулся, а нежная рыба осталась сочной внутри.

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

Морской окунь или филе сайды

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

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

Рыбные палочки

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

Форель а-ля меньер

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

По возможности следует использовать свежую форель. Форель выпотрошить и обсушить. Изнутри и снаружи сбрызнуть лимонным соком, немного посолить. По вкусу нафаршировать пряными травами.

Форель выложить на решетку и пожарить. Перед подачей филе форели полить небольшим количеством растопленного сливочного масла.

Скумбрия

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

Для соуса: 2 столовых ложки горчицы, 2 столовых ложки рубленой петрушки. Скумбрию выпотрошить, промыть и обсушить. С каждой стороны сделать по три надреза, снаружи и изнутри сбрызнуть лимонным соком и немного посолить.

Запеченные блюда:

Гавайские тосты

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

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

Пицца с шампиньонами и салями

На 4 персоны

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовых ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, примерно 2 чашки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

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

Для начинки: 250 г сыра Моцарелла, 125 г салями, 1 маленькая банка шампиньонов
Смешать дрожжи с водой и сахаром. Накрыть, поставить в теплое место, пока дрожжи не поднимутся и не начнут пениться. В это время просеять муку и соль в миску. В центре муки сделать углубление и поместить в него поднявшиеся дрожжи с остальной водой и растительным маслом. Замесить тесто с помощью крюка для замешивания. Из теста сформировать шар. Шар обсыпать мукой, завернуть в полотенце и оставить в теплом месте, пока он не увеличится в два раза – это займет примерно 1 час.

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

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

Пироги и выпечка:

Пирог без начинки

Прямоугольная форма длиной 30 см

Ингредиенты:

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

Поместить масло, сахар и ванильный сахар в миску и смешивать с помощью ручного миксера (на максимальной скорости) в течение 5 минут до образования пены. По одному добавлять яйца и тщательно перемешать.

Добавить просеянную муку, соль и пекарский порошок и быстро и тщательно все перемешать. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Выложить тесто и поставить на решетку.

Запекать до красивого золотистого цвета.

Яблочный пирог

Разъемная форма диаметром 20 см

Ингредиенты:

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 100 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, ½ яйца

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

Для обмазки: вторая половина яйца

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

Раскатать 2/3 теста до толщины примерно ½ см, покрыть им дно и бортики смазанной маслом и посыпанной мукой разъемной формы.

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

Из оставшегося теста сформировать полосы, выложить их крест-накрест на пирог.

Смазать пирог остатком яйца.

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

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Следуйте указаниям производителя на упаковке готовой к выпеканию смеси.

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

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