

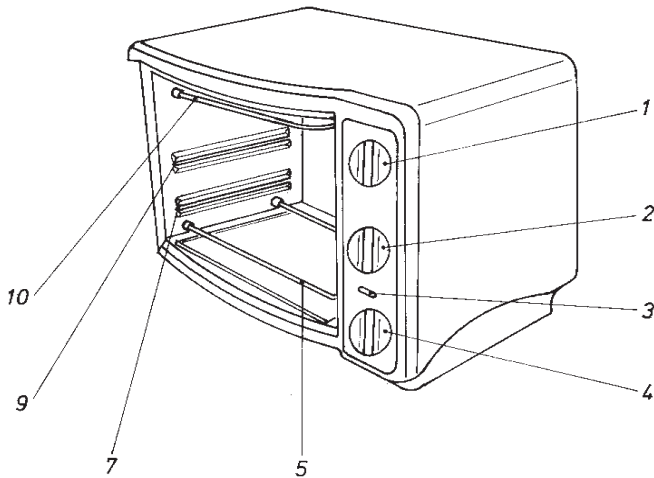


GERMANY

Grill + Backofen
Grill + oven
Gril + Four
Bakoven + Grill

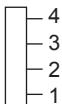
KB 27

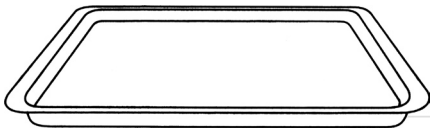
Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing



- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1) Thermostat | 7) Einschubhöhe 1 |
| 2) Schalter | 8) Rost |
| 3) Kontrollleuchte | 9) Einschubhöhe 2 |
| 4) 60-Minuten Zeitschaltuhr | 10) oberer Heizkörper |
| 5) unterer Heizkörper | |

Backform - Symbol: 

 Einschubhöhe



Pfanne - Symbol: 



Rost - Symbol: 

D Gebrauchsanweisung	3
GB Instructions for use	6
F Mode d'emploi	9
NL Gebruiksaanwijzing	12



Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanleitung mit zu übergeben.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**
Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!



Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.



Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.


Inbetriebnahme des Gerätes

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

1. Backofenbetrieb

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

2. Grillbetrieb ohne Drehspieß

Schalter in Stellung , Thermostat auf 250° und Zeitschaltuhr auf gewünschte Zeit einstellen. Der untere Heizkörper wird nicht heiß.

Das Grillgut auf den Rost legen und die Pfanne unten auf den Heizkörper stellen.

Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden.

Beim Grillen in der Pfanne diese auf den Rost stellen und in die entsprechende Position einschieben.

Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigegefügt Griff.

Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist – **Verbrennungsgefahr**.

3. Unterhitze


Soll der Boden von Pizza oder Ähnlichem etwas röscher sein, verfährt man wie folgt:

Zeitschaltuhr einstellen, Schalter auf  und Thermostat auf 250° stellen.

Die Pizza auf den Rost legen und fertig backen.

Falls Sie den Boden noch mehr durchbacken wollen, stellen Sie den Schalter auf .

4. Grillen mit Drehspieß

Schalter in Stellung  bringen und den Regler auf 250° stellen. Grillzeit mit Zeitschaltuhr einstellen. Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut. Das Getriebe läuft immer mit.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt. Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage. Die Pfanne auf dem unteren Heizkörper legen.

Reinigung und Wartung

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

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 Sammelssysteme 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.

Geräteverpackung:

- 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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch un-sachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

	Einschubhöhe	Position	Schalterstellung	Thermostat	Zeit
Apfelkuchen	1			220°	50-60
Apfelstrudel	1			220°	40-45
Braten	2			250°	7+7
Filetsteak	2			250°	7+5
Fischfilet	2			250°	7+8
Frikadellen	2			250°	7+7
Rührkuchen	1			180°	40
Hähnchen	-			250°	60-75
Kalbsleber	1			250°	5+4
Knack + Back	1			180°	12-15
Pizza	1			250°	15-20

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

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 eine längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen wird das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

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

Frikadellen

Für 4 Personen

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

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

Filetsteak

Pro Person 150-200 g Rinderfilet

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

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

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

Gemischte Spieße

Für 4 Spieße
200 g Rinderfilet, 200 g Schweinefilet, 100 g durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl, Spezial-Schaschliksoße (im Handel zu kaufen)
Die Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig großen Würfeln abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksoßen dazu reichen.

Balkanspieße

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

Kaukasischer Schaschlik

Für 4 Spieße
400 g mageres Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150 g durchwachsener Speck, 3 große Zwiebeln, Öl, Salz, Curry
Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und in gleich große Stücke würfeln. Speck in entsprechende Scheibchen, die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden. Abwechselnd Fleisch, Zwiebelviertel und Speck auf Spieße stecken. Fleischstücke von allen Seiten mit Öl bestreichen und garen. Nach dem Garvorgang mit Salz und reichlich Curry würzen.

Geflügel

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

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

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

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

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

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen

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

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

Fisch

Goldbarsch oder Seelachsfilet

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.

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

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

Fischstäbchen

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

Pro Person 1 Forelle (ca. 300 g), Zitronensaft, Salz, Butter
Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Eventuell mit Kräutern füllen. Die Forelle auf den Rost legen und garen. Nach dem Servieren die filetierte Forelle mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Forelle „Müllerin“

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter
Für die Paste: 2 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie
Makrelen ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Auf jeder Seite dreimal schräg einschneiden, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen.

Überbackenes

Makrelen

Pro Person 1 Scheibe gekochten Schinken (20 g), 1 Scheibe Ananas, 1 Scheibe Emmentaler, Butter, 1 Scheibe Toastbrot
Das vorgetoastete Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken, Ananas und Käse belegen. Toast auf den Rost geben und einschieben.

Hawaii-Toast

Für 4 Personen

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

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

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

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

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

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

Pizza mit Champignons und Salami

Kuchen und Gebäck

Gesundheitskuchen

Kastenform 30 cm lang

Zutaten:

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

Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren Sie mit dem Handrührer (auf höchster Stufe) 5 Min. den Teig schaumig. Geben Sie die Eier nach und nach dazu und verrühren Sie sorgfältig.

Geben sie das gesiebte Mehl dazu, ebenso das Salz und das Backpulver und verrühren Sie rasch und gründlich.
Die Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und auf den Rost stellen.
Backen Sie den Kuchen, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20 cm Springform

Zutaten:

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

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

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

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

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

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

Nusskuchen (Fertigkuchen)

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



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

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Keep children away from the device. Danger of burn! Persons with reduced experience or insufficient knowledge should not use the appliance, except a person in charge of their safety take care or supervise, how the appliance is used.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it fell down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.





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

Put into operation of the appliances

Important! Heat up the appliance for about 10 min. before baking or grilling to eliminate any production-oil.




1.Operation of the baking oven

Turn switch in position  and choose the cooking time with the timer . As the mechanism of the timer works mechanical the time has to be turned to 60 min. and then back to the desired time and temperature.

The control lamp lights.

If the time is up a bell rings and the lamp switches off.

2. Grilling

Put the function switch in position . Timer to the desired time, the temperature to 240°C. To reduce the heating up period, please turn the function switch to  then after approx. 10 minutes to .

The lower heating element doesn't get hot

Put the food on the wire grill and place the bake pan on the lower heating element
Turn the food after the half of the time.

To grill in the pan, place the pan on the wire grill and insert the wire grill in the correct position.

Please use the added Handle to remove the pan or wire grill.

Be careful when there is liquid in the pan. **Danger of burns!**

Please use the enclosed handle to put out the grid or to pull out the pan.


3. Lower Heat

If the bottom of Pizza or similar should be baked more crunchy, please proceed the following way: Turn the Timer to the intended time. Turn the switch to (Symbol Unterhitze) and the thermostat to 250°C. Put the food on the wire grill (or pan and bake until you achieved the wished colour.

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 put the top of the spit into the spit motor opening on the right side of the inner housing. Then put the the other side of the spit on the spit holder.

Place the drip pan on the lower heating element, turn the function switch to  and the thermostat to 250°C. Adjust the grilling time by the timer.

The rotisserie is working permanently.

Note

After having finished with baking and grilling turn back the switch and thermostat to „OFF“ .

Cleaning and care

- Always pull out the mainplug and let cool down the grilling oven before cleaning or mending.
- Do not splash water at the glass door when it is still hot
- Clean the door, the metal parts and the coated surfaces with washing-up-liquid. Let everything get well dry.
- Never use acidic cleaner, things which scotch or steel wool to clean your appliance.
- Clean all other parts with a damp cloth.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined in our „Instructions for use“ in German.

Disposal:

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.

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.

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

Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18



F

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

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Débranchez toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dûs à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- **Avant la première utilisation:** Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.



Attention!



L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le poser de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

Mise en service

Important!

Préchauffer le four environ 10 min.




1. Four

Mettez le commutateur sur la position . Tournez le bouton et régler le temps de cuisson avec la minuterie . Car le bitier travaille mécanique réglez le temps de cuisson d'abord sur 60 min. et ensuite revenir en arrière sur le nombre de minutes exigé.

La lampe témoin s'allume.

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


2. Griller

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

Utilisez la poignée pour tirer la poêle on la grille.

Pour tirer la poêle bien utiliser les poignées isolantes.

3. Griller à la broche tournante

Fixez une pince de fixation sur la broche. Mettez la viande liée ou la volaille sur la broche, et depuis fixez la grillade avec la deuxième pince de fixation. Surveillez que la grillade soit au centre de la broche! Posez la broche avec la grillade sur le mécanisme-de-retirer de la broche et mettez ensuite le pic de la broche dans le trou du mécanisme de transmission, situé à côté droit de l'interieur. Mettez ensuite l'autre bout de la broche sur l'arrête de broche. Posez la la caserole sur le chauffage en bas. Mettez le bouton en position  et le régulateur vers 250°. Réglez le temps à griller avec la le programmeur.

Remarque

après l'utilisation mettez la minuterie et le bouton de réglage du thermostat sur „OFF“.

Nettoyage et entretien

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

Mise au rebut

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

Garantie

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

Conseil en cas de panne

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

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



STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>



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

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.



Waarschuwing!

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


Voor het eerste gebruik

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

Ingebruikname van het apparaat

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


1. Gebruik als bakoven

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

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

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

2. Gebruik als grill

Stel de schakelaar (rechts onder) in op stand  en zet de thermostaat op de maximale stand 250. Stel de tijdschakelklok op de gewenste tijd in.

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

Gebruik pannenlappen als u de braadpan uit de bakoven haalt.

Opmerking

Zet de schakelaar van de tijdschakelklok en van de thermostaat na afloop van het bakken, grillen en ontdooien terug op stand „●“ resp. „OFF“.

Schoonmaken en onderhoud

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

Afgifte van verpakking en oud apparaat

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

Garantie

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



Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, daß die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

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

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

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

05/2008

480-12901

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>