



Grill + Backofen mit Umluft KB 27 U 2

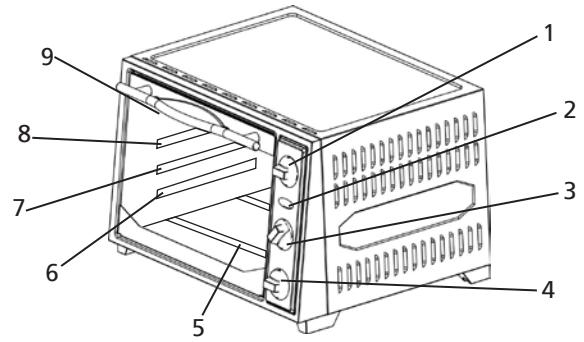
Gebrauchsanweisung 2

Rezepte 7

Instructions for use 14

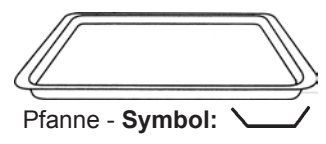
Mode d'emploi 18

Gebruiksaanwijzing 22

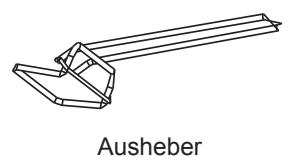
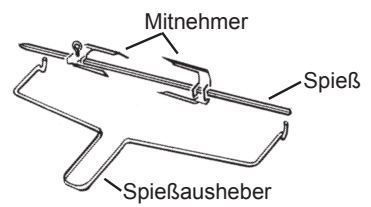
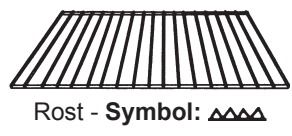


- 1) Thermostat
- 2) Kontrollleuchte
- 3) Schalter
- 4) 60-Minuten Zeitschaltuhr
- 5) unterer Heizkörper
- 6) Einschubhöhe 1
- 7) Einschubhöhe 2
- 8) Einschubhöhe 3
- 9) oberer Heizkörper

Backform - **Symbol:**



Einschubhöhe



Schalterstellung:

- Drehspieß mit Oberhitze
- Drehspieß mit Ober- und Unterhitze
- Drehspieß mit Unterhitze
- Off (Aus)

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.



Inbetriebnahme des Gerätes

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



Umluft


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

1. Backofenbetrieb


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

2. Unterhitze

Soll der Boden von Pizza oder Ähnlichem nach dem Backen etwas knuspriger sein verfährt man wie folgt: Stellen Sie bitte den Schalter von Backofenbetrieb  auf Unterhitze  und stellen den Thermostat auf 250°C.

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

3. Grillen mit Drehspieß

Schalter in Stellung  bringen und den Regler auf 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. Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt.

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

Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage.

Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben.

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor er gereinigt oder gewartet wird.
- Lassen Sie kein Wasser auf die Glastüre spritzen, solange sie noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür, die Metallteile und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles gut trocknen.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel, säurehaltige Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit einem feuchten Schwamm.

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.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany























Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

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

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

Technische Daten:

230 Volt ~ 1500 Watt

	Einschubhöhe	Position	Schalterstellung	Thermostat	Zeit
Apfelkuchen	1			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	oder  		250°	15-20

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



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

Flachgrilladen

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

Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und läßt das Fleisch darin 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 Einstecken muß der Fleischsaft klar sein.

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

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

Französisches Hähnchen Für 2 Personen

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

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

Fisch

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

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

Goldbarsch oder Seelachsfilet

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

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

Fischstäbchen

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

Forelle „Müllerin“

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

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

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter
Für die Paste: 2 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie

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

Überbackenes

Hawaii-Toast Für 4 Personen

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

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

Pizza mit Champignons und Salami

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

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

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

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

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

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

Kuchen und Gebäck

Gesundheitskuchen

Kastenform 20 cm lang

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

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

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

Apfelkuchen

20 cm Springform

Teig: 120 g Zucker, 200 g Mehl, 100 g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, 1/2 Ei
Fülle: 600 g saure Äpfel, 60 g Rosinen, 60 g Zucker, 2 Eßl. gehackte Nüsse, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Zitronensaft
Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

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

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

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



Nusskuchen (Fertigkuchen)

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

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information:

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating label. The appliance is not for build-in and must not be used as a build-in oven.
- Do not use if the power cord is damaged. This must be checked before each use.
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not place anything on the top of the appliance or cover the ventilation holes.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e.g. exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
- The bake pan or wire grill must only be removed with the handle.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!**
Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.

Before the first use:

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



Put into operation of the appliance:

Important! The oven should be pre-heated before each use for about 10min. The appliance can smoke a little when heating up.
Never put too large food into the appliance that no contact to the heating elements can occur. Food containing much fat should be inserted in the levels 1-2. If necessary the temperature should be reduced.



Convection Air


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

1. Operation of the Baking oven


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

2. Lower heating

Should the bottom of the Pizza or similar be more crunchy after baking it should be done as following: Turn the program switch from  to  and turn the thermostat to 250°C.

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

3. Grilling with rotisserie

Turn the program switch to  and adjust the temperature to 250°C. Adjust the Timer. Fix a rotisserie fork at the spit. Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork. Be careful that the meat is in the middle of the rotisserie spit.

Put the spit with the meat on the rotisserie handle and then place the spit into the

spit motor opening on the right side of the inner chamber. Then put the other side of the spit on the spit holder. Always insert the bake pan on the lowest level to collect oil.

Cleaning and maintenance:

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

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
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>



Technical data:

230 Volt ~ 1500 Watt

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.



Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Évitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables. Il faut que l'appareil est placé contre le mur.

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 boîtier 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 réduire le période pur chauffer mettez le commutateur sur  après app. 10 minutes sur .

Utilisez la poignée pour tirer la poêle ou 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'intérieur. Mettez ensuite l'autre bout de la broche sur l'arrêt de broche. Posez la la caserole sur le chauffage en bas. Mettez le bouton en position  et le régulateur vers 250°. Réglez le temps à griller avec la le programmateur.

Nettoyage et entretien

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

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.



Technique données:

230 Volt ~ 1500 Watt

Algemeen

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

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!
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen). De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.


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 kan in het begin licht kwalmen.


1. Gebruik als bakoven

Stel de schakelaar in op stand. En kies de baktijd met de tijdschakelklok . De tijdschakelklok moet eerst worden opgewonden (op 60 min. draaien) en dan op de gewenste tijd worden teruggesteld, omdat het loopwerk mechanisch werkt.

Het controlelampje brandt.

Als de tijdschakelklok is afgelopen hoort u een belseinstraal 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.

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.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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.

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.

Technische gegevens:

230 Volt ~ 1500 Watt

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir 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 garantispflichtig 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, 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