



220-240V, 50/60Hz, 1.800 Watt


## Grill- und Backautomat „exclusiv“ (Modell G 80/31)


Gebrauchsanweisung 2  
Instructions for use 15

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch 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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

## 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!
-  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 erhalten 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 Fernwirkssystem betrieben werden!
- 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.
-  **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 und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.
- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.
- 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.

## Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Gerät nach dem Betrieb abkühlen lassen. Gerät nicht ins Wasser tauchen!
- Die Zubehörteile können in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Keine scharfen Putz- oder Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwenden.
- Gehäuse und Glastür mit einem feuchten Tuch, notfalls mit geringem Spülmittelzusatz abwischen und nachtrocknen. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!
- Sollten Schmutzrückstände zwischen den Glasscheiben sein, kann man zum reinigen die vordere Glasscheibe entfernen indem man die beiden Schrauben löst.
- Bitte unbedingt nach jedem Gebrauch auch die obere Pfanne reinigen, **insbesondere die Unterseite**, welche stark mit Fett verschmutzt werden kann.
- Die beschichteten Innenwände nicht mit Metallteilen berühren. Die Heizstäbe mit einem feuchten Tuch sauberwischen.
- Katalytische Reinigungshilfe bei Fettverschmutzung
- Die Rückwand und die Seitenwände innen im Backraum sind mit einer Spezial-Beschichtung versehen. Sie reinigen sich bei Fettverschmutzung selbst, wenn sie über 200°C erhitzt werden.
- Stärkere Verschmutzungen und Grillreste an den Wänden mit einem feuchten Schwamm säubern und anschließend trockenreiben. Nach dem Reinigen zum vollständigen Trocknen das Gerät kurz einschalten.
- Bei häufigem Gebrauch das leere Gerät nach dem Grillen etwa 15 Minuten bei höchster Grillleistung einschalten. Dadurch wird die Selbstreinigungsfähigkeit aktiviert.
- Eventuell auf den Boden gefallene Rückstände mit einem Tuch oder Pinsel entfernen.
- Die spezielle Beschichtung hat keinen Einfluß auf die Qualität und den Geschmack der zubereiteten Speisen.

- Verunreinigungen im Fett können auf den beschichteten Teilen sichtbare Flecken hinterlassen. Dies hat jedoch keinerlei Auswirkung auf den selbstreinigenden Effekt des Gerätes.
- Die katalytisch beschichteten Seitenwände sind leicht auswechselbar. Sie können nachbestellt werden, falls einmal eine neue Beschichtung notwendig sein sollte.
- Wichtiger Hinweis:
- **Bitte darauf achten, daß keine zuckerhaltigen Lebensmittel (z.B. Saft von Obstkuchen) auf die beschichteten Bleche kommen. Zucker zerstört die selbstreinigenden Eigenschaften der Bleche.**

## Gerätebeschreibung

Der Back- und Grillautomat ist wie folgt ausgestattet:

- Gerät mit Glastür und abnehmbarem Zierdeckel.
- Der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.
- Je ein Drehschalter für Betriebsart (Programm), Temperaturregler und Zeitschaltuhr.
- Rezeptwalze mit Einstelldaten für 21 Gerichte
- Heizkörper für Unterhitze, Oberhitze/Grill.
- Backofen mit 3 Einschubleisten, integriertem Grillspießantrieb und Innenbeleuchtung. Seitenwände und Rückwand des Backofens katalytisch beschichtet.

Zubehör: Fettpfanne, Grillpfanne, Rost, Pfanne/Rost-Griff, Grillspieß mit 2 Fleischgabeln, Grillspießträger.

## Über die Verwendung

Das Gerät ist zum Grillen, Braten, Dünsten, Backen, Wärmen, Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Fertiggerichten bestens geeignet.


Auf dem angetriebenen Grillspieß lassen sich Hähnchen, Enten, Roll- und Spießbraten wunderbar knusprig grillen.

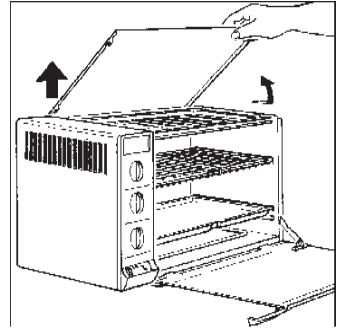
Auch zum geselligen „Barbecue“ ist das Gerät ideal: auf offenem Rost kann jeder selbst nach Herzenslust grillen, z.B. Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Tomaten, Zwiebeln, Obst usw.

Die Zeitschaltuhr schaltet das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

## Vor Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile gründlich reinigen:

- Zum Öffnen der Glastür unter den Griff links oben greifen und die Tür aufziehen. Nach einer Raststufe läßt sie sich ganz herunterklappen.
- Pfannen, Rost und das übrige Zubehör aus dem Päckchen entnehmen.
- Den Zierdeckel etwas nach vorn ziehen, nach oben aufklappen. In halb geöffneten Stellung kann der Zierdeckel nach oben abgenommen werden.
- Achtung! Die Fettpfann muss bei jedem Heizvorgang eingelegt sein, der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.
-  Die Doppelglasscheibe ist schwer. Bitte vorsichtig aufklappen und auf die Tischplatte auflegen. Nicht fallen lassen!



Alle Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.



Anschließend den Rost und die Fettpfanne wieder in den Backofen einschieben. Die etwas längere Grillpfanne von oben auf die Haltewinkel über den oberen Heizstäben einlegen. Während Sie grillen können Sie auf der oberen Pfanne Lebensmittel zubereiten.

Der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.

## Gerät aufstellen

Den Back- und Grillautomaten frei aufstellen. Links und rechts seitlich müssen jeweils 10 cm frei sein, über der Oberkante des Gerätes mindestens 20 cm. Das Gerät wird mit seiner Rückseite an die Wand gestellt.

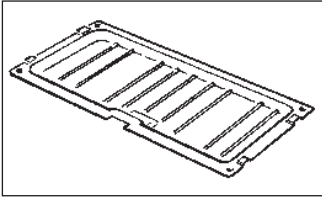
Um den Neugeruch der Materialien zu beseitigen, den Backofen erst einmal leer aufheizen lassen:

- Gerät ans Netz anschließen
- Glastür schließen
- Unteren Drehknopf (Betriebsartschalter) nach unten auf  einstellen,
- Mittleren Drehknopf (Temperaturregler) auf  einstellen,
- und den oberen Drehknopf (Zeitschaltuhr) auf 10 Minuten einstellen. Die Backraumbeleuchtung leuchtet auf, der Heizvorgang beginnt.

Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung beim ersten Aufheizen ist normal, sie verschwindet nach kurzer Zeit.

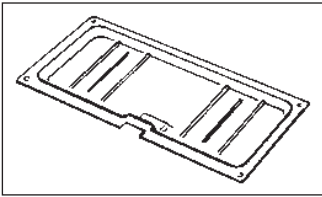
**Vorsicht! Gehäuse und Glastür werden heiß. Verbrennungsgefahr!**

# Verwendung des Zubehörs



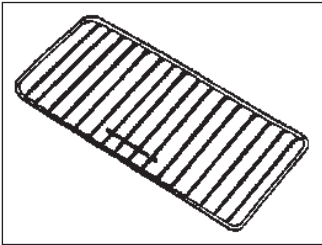
## Grillpfanne

Nur beim offenen „Barbecue“ wird die Grillpfanne direkt unter dem Grill-Heizkörper als Auffangschale eingeschoben.



## Fettpfanne

Beim Grillen und Braten auf dem Rost oder am Spieß muß die Fettpfanne grundsätzlich unten eingeschoben sein. Sie kann aber auch direkt als Bratpfanne oder Backblech verwendet werden.

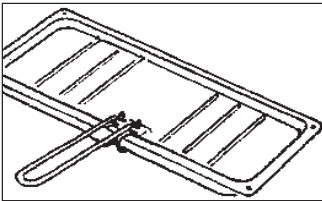


## Rost

Beim Backen werden die Backformen auf den Rost gestellt.

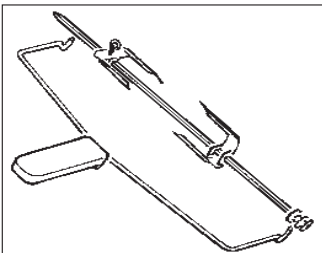
Beim Grillen innen im Backraum dient der Rost als Grillgutauflage.

Beim offenen „Barbecue“ wird der Rost über dem oberen Grill-Heizkörper eingesetzt, dabei muß er hinten auf den beiden Zapfen in der Rückwand aufliegen.



## Pfannengriff

Zum Einschieben und Herausnehmen der Grill- und Fettpfanne und des Rostes stets den Pfannengriff verwenden.

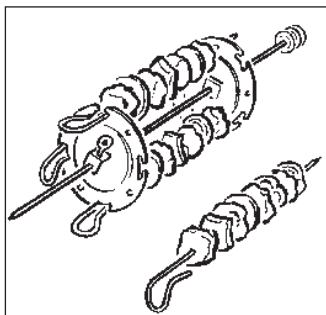


## Grillspieß

Auf dem angetriebenen Grillspieß können z.B. Hähnchen (bis 2 Stück), Enten, Spieß- und Rollbraten sehr gut gegrillt werden.

Das aufgespießte Grillgut mit den beiden Fleischgabeln fixieren.

Mit dem Spießträger läßt sich der gefüllte Spieß gefahrlos in den heißen Backofen einsetzen.

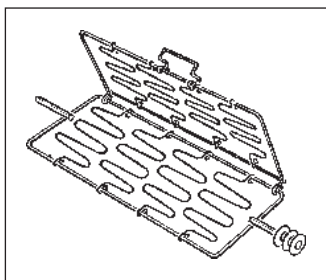


### Schaschlik-Garnitur:

(Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)  
Mit diesem Zubehör lassen sich 4 Schaschlikspieße auf dem rotierenden Grillspieß gleichmäßig grillen.

Die beiden Trägerscheiben auf den Grillspieß schieben und im richtigen Abstand mit den Klemmschrauben feststellen.

Die bestückten Schaschlikspieße mit der Spitze in die Bohrung der einen Scheibe stecken. Dann das andere Ende in die Ausstanzung der zweiten Scheibe einlegen und den Bügel so drehen, daß das federnde Ende ebenfalls in die Ausstanzung einschnappt.



### Grillguthalter

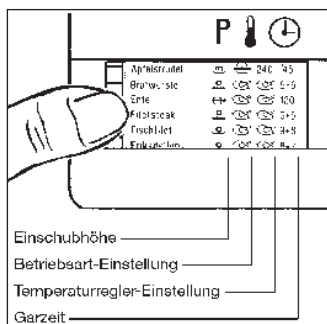
(Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)

Mit dem abgebildeten Sonderzubehör läßt sich fast jedes Grillgut, von Forellen bis zum Rollbraten, rotierend wie am Drehspieß grillen. Dabei muß das Grillgut nicht aufgespießt werden. Der aufgeklappte Halter ist einfach zu belegen, zugeklappt halten die federnden Drahtbügel das Grillgut in jeder Lage fest. Die Fettpfanne wird in diesem Fall auf den unteren Heizkörper aufgelegt. Der Grillguthalter wird wie der Grillspieß in den Back- und Grillautomat eingesetzt.

## Inbetriebnahme

### Backen, Braten, Grillen

Aus der Rezeptwalze am Gerät oder aus der Einstelltabelle auf der letzten Seite der Gebrauchsanweisung die Einstellwerte für das entsprechende Gargut ermitteln.



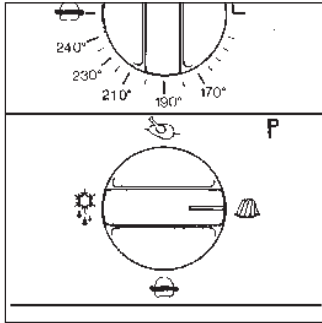
### Rezeptwalze

Sie enthält Daten für 21 Gerichte mit Angaben über:

- Einschubhöhe des Rostes oder der Fettpfanne, die Benutzung des Grillspießes oder der Schaschlikspieße
- Betriebsart (Oberhitze, Unterhitze, Grill)
- Gartemperatur
- Garzeit





Durch Drehen der Walze werden die Gerichte mit den entsprechenden Einstellwerten sichtbar.

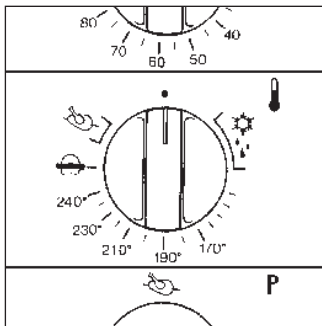




### Betriebsart wählen


Mit dem unteren Drehschalter die Betriebsart (Schaltung der Heizkörper) einstellen:


-  = Grillen, Barbecue und Wärmen (nur Oberhitze)
-  = Backen, Dünsten, Braten (Ober- u. Unterhitze)
-  = Fertiggerichte garen (Ober- u. Unterhitze)
-  = Auftauen von Tiefgefrorenem (nur Oberhitze)



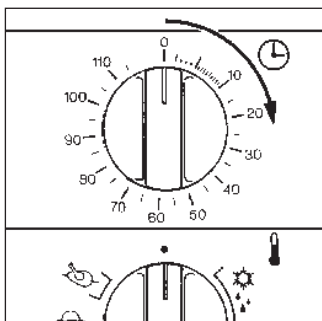
### Temperatur einstellen

Mit dem mittleren Drehschalter die Backofen-Temperatur vorwählen:

-  = Bereich zum Auftauen von Tiefgefrorenem
- 170° - 240° = wählbare Gartemperaturen

 = Einstellung für Fertiggerichte



 = Einstellung zum Grillen



### Betriebszeit einstellen und einschalten

Oberen Drehknopf im Uhrzeigersinn über die vorge-sehene Betriebszeit hinausdrehen und dann auf die gewünschte Zeit zurückstellen.

Mit dem Einstellen der Zeitschaltuhr ist das Gerät ein-geschaltet, die Backraumbeleuchtung leuchtet auf, der Grillspießantrieb läuft automatisch mit.

Bei Stellung  (Backen) und  (Fertiggerichte) läuft der Grillmotor nicht mit.

Die eingestellte Betriebszeit kann durch Rechts- oder Linksdrehen des Einstellknopfes jederzeit verändert werden.

### **Achtung!**

Da die Heizkörper unterschiedliche Leistung haben, ist auch volle Funktion gegeben, wenn eine Heizung nicht rot glüht, aber heiß wird.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr automatisch aus und zwar in 2 Stufen: beim letzten längeren Minutenstrich wird die Heizung ausgeschaltet, der Grillspieß läuft noch etwa 5 Minuten nach, bis der Einstellknopf auf „0“ steht, dann wird auch der Grillspießantrieb und die Backraumbelichtung ausgeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Heizung aus, der Grillantrieb läuft 5 Minuten weiter damit das Grillgut nicht verbrennt.

Wenn der Garvorgang beendet ist, den Netzstecker ziehen.

## **Anwendungsweise**



Nach Erkenntnissen der Lebensmittelindustrie sollen panierte Lebensmittel, Kartoffelprodukte und andere stärkehaltige Lebensmittel nicht zu dunkel gebraten werden wegen Acrylamidbildung.

### **Backen**

- Beim Backen auf dem Rost die Fettpfanne aus dem Backraum entfernen.
- Über dem Oberhitze/Grill-Heizkörper immer die Grillpfanne auflegen.
- Betriebsartschalter und Temperaturregler nach Rezeptwalze oder Tabelle einstellen.
- Zum Backen sollte das Gerät ca. 10 Minuten vorgeheizt werden. Mit der Zeitschaltuhr einstellen.
- Backformen auf den in entsprechender Höhe eingeschobenen Rost stellen.
- Glastür beim Backen immer ganz schließen.

**Hinweis:** Während des Backvorgangs glühen die Heizstäbe nicht rot.

Der Zierdeckel bleibt während der Essenzubereitung geöffnet.



### **Backen in der Fettpfanne**

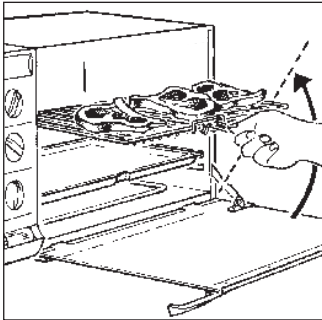
Fettpfanne mit Back-Trennpapier auslegen und ringsum einen Papierrand von etwa 4 cm überstehen lassen.

Ausgerollten Teig einlegen und andrücken. Nach dem Belegen das Papier hochstellen und die Fettpfanne in den Backraum einschieben. Das hochstehende Papier schützt die katalytisch beschichteten Bleche vor dem Ankleben von Teig.

### **Grillen auf dem Rost**

- Beim Einschieben immer die Fettpfanne unten in das Gerät einschieben.
- Das Grillgut soll gut abgetrocknet sein.
- Jedes Einstechen oder Einschneiden möglichst vermeiden, dies bedeutet Saftverlust und Austrocknen.

- Betriebsartschalter auf  und Temperaturregler auf  einstellen.
- Der Grill soll grundsätzlich ca. 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schließen sich beim Einlegen des Grillguts schnell die Poren, daß der Saft erhalten bleibt.
- Grillgut auf dem Rost in das Gerät einschieben, dabei muß der Grill nicht abgeschaltet werden. Aber Vorsicht, er ist heiß.

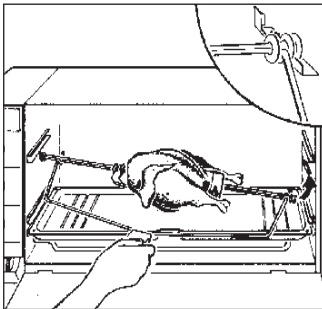


### Beim Einschieben bitte beachten:

Das Grillgut darf die Heizstäbe nicht berühren, um ein eventuelles Entflammen auszuschließen.

Je kälter und dicker das Grillgut ist, desto weiter soll es von den Heizstäben entfernt sein.

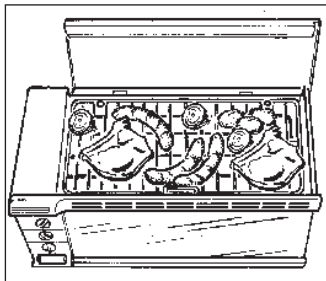
Sehr fettes Grillgut nicht zu dicht unter die Heizstäbe stellen.



### Grillen am Spieß



Dafür eignen sich am besten Geflügel und Fleischstücke wie Lende, Kalbsbrust usw.

- Fettpfanne in die untere Einschubschiene einsetzen.
  - Betriebsartschalter auf  und Temperaturregler auf  einstellen.
  - Eine Fleischgabel auf den Grillspieß schieben, dann den Spieß der Länge nach durch das Grillgut stecken und die zweite Fleischgabel aufschieben. Die Fleischgabeln so weit wie möglich zusammenschieben, bis das Fleisch fest gehalten wird, dann mit den Klemmschrauben feststellen.
- Bei Geflügel sollen die Spitzen der einen Gabel in die Schenkel, die der anderen in Brust und Hals eindringen.
  - Flügel und Schenkel eventuell mit einem Faden zusammenbinden.
  - Grillspieß mit dem Spießträger aufnehmen, dabei den rechten Tragbügel in die innere Rillenführung am Spieß einsetzen. Den Spieß mit der Spitze in die Antriebsöffnung in der linken Backraumwand einführen und rechts mit der äußeren Rille in die abgewinkelte Führung einlegen. Spießträger wieder herausnehmen.
  - Glastür nur bis zur Raststellung schließen, daß sie noch einen Spalt offen bleibt.
  - Mageres Fleisch und Hähnchen während des Grillens ab und zu mit Öl bepinseln.



## Barbecue, Grillen auf offenem Rost



- Zierdeckel aufklappen, er dient als Wärme- und Spritzschutz.
- Grillpfanne direkt unter dem Grill-Heizkörper auf die abgekanteten Seitenbleche einlegen.
- Etwa 1/2 Liter Wasser in die Grillpfanne füllen. Das Wasser verhindert, daß sich abtropfendes Fett entzündet. Außerdem bewirkt es, daß sich am Grillgut keine verbrannte Kohlekruste bildet. Bei längerem Grillen das verbrauchte Wasser nachfüllen, jedoch nicht über die Heizstäbe gießen.

- Grillrost hinten in die Bundbolzen an der Rückwand einhängen und vorn auf die Querstange auflegen.
- Glastür geschlossen halten.
- Betriebsartschalter auf  Temperaturregler auf  einstellen und mit der Zeitschaltuhr einschalten.
- Die angegebenen Grillzeiten beziehen sich auf den geschlossenen Grillraum, beim offenen Grillen sind sie etwas länger.



## Zubereiten von Fertiggerichten

Diese Gerichte werden vom Hersteller teilweise oder ganz vorgebacken, z.B. Pommes frites, Krokette.

Croissants und Blätterteig sind nicht vorgebacken und müssen daher gebacken werden.

- Fettpfanne mit dem Fertiggericht in die mittlere Einschubschiene einsetzen.
- Betriebsartschalter auf  und den Temperaturregler auf  einstellen.
- Die auf der Verpackung angegebene Garzeit an der Zeitschaltuhr einstellen.
- Glastür geschlossen halten.

## Auftauen

- Rost in die mittlere Einschubschiene einsetzen und das Tiefgefrorene darauflegen.
- Unten die Fettschale einschieben.
- Betriebsartschalter auf Auftauen  stellen, den Temperaturregler auf den Auftaubereich  und mit der Zeitschaltuhr einschalten.
- Die Auftauzeit ist abhängig von der Stärke und der Temperatur des Gefrierguts. Dazu müssen Erfahrungswerte gesammelt werden.

## Wenn Ihr Gerät nicht funktionieren sollte ...

Bitte überprüfen Sie:

1. Ist das Gerät mit der Steckdose verbunden?
2. Ist am Betriebsarten-Schalter (unterer Drehschalter) eine Funktion eingestellt? (nicht  $\bar{i}$  = Wahlschalter „aus“)
3. Ist die Zeitschaltuhr (oberer Drehschalter) eingeschaltet? (Dabei die Zeitschaltuhr voll aufziehen (115 Min) und dann auf die gewünschte Zeit plus 10 Min Vorheizzeit zurückstellen).

## 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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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](mailto: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.

# Einstelltabelle

## Diese Angaben enthält die Rezeptwalze

### Betriebsart-Schalterstellung<sup>2)</sup>

Einschubhöhe<sup>1)</sup>

Temperaturreglerstellung

Garzeit<sup>3)</sup>

	↓	↓	↓	↓
Apfelstrudel			240	45
Bratwürste				5+5
Ente				120
Filetsteak				6+5
Fischfilet				9+8
Frikadellen				8+7
Hähnchen				60
Kalbsleber				6+4
Kalbsschnitzel				4+3
Knack und Back			230	15
Mixed Grill				10
Napfkuchen			190	60
Obstkuchen			230	50
Pizza, tiefgefr.				15
Quarkkuchen			210	60
Rollbraten				90
Schaschlik				20
Schweinekotelett				6+6
Schweinelende				8+8
Schweinenieren				4+4
Toast Hawaii				5
* Spritzgebäck			190	20
* Wasserbiskuit-Torte			190	40


### Erläuterungen zur Tabelle


<sup>1)</sup> Diese Spalte zeigt die Einschubhöhe an und ob auf dem Rost, in der Pfanne, mit dem Grillspieß oder mit der Schaschlik-Garnitur gegart werden soll.

o = obere Einschubschiene

m = mittlere  
Einschubschiene


u = untere Einschubschiene

 = Rost


 = Pfanne

 = Grillspieß

 = Schaschlik-Garnitur

<sup>2)</sup>  = Grillen

 = Fertiggericht

 = Backen

 = Auftauen

<sup>3)</sup> Garzeiten z.B. „6+5“ bedeuten: nach 6 Min wenden und die zweite Seite noch 5 Min grillen.

<sup>4)</sup> In der Rezeptwalze nicht enthalten


Die Wasserbiskuit-Torte sollte in einer schwarzen Springform gebacken werden.

(Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um ungefähre Richtzeiten.)

## Generally

This appliance is for private and indoor 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

## Safety instructions

- The appliance must only be plugged in at a socket with the same specifications shown on the rating label. The appliance is not suitable for build in use and must not be used in such a way.
- Only use the appliance when there is no damage at the appliance or the power cord. Please check 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.
- Unplug the appliance after each use or in the case of a malfunction.
- Never pull at the power cord. Never scour the power cord over edges and do not squeeze the power cord.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliances unattended during usage.
- Never place anything on the top of the appliance or cover any ventilation wholes.

- Never keep the appliance outdoor or in a damp area.
- Never immerse the appliance into water.
- The appliance must not be used after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other different way.
- The supplier is not liable for wrong use which occurs by ignoring the instruction manual.



Attention! Appliance gets hot! Danger of burns! During the use the temperature of touchable surfaces can get very high. Place the appliance on a plane and stable surface. The surface should not be on a sensitive surface and there should be at least 70cm distance from any burnable surfaces (e.g. curtains).

- The appliance must be placed at a wall with the back side.
- Always remove the wire grill and pans with the handle.
- The appliance may not be operated unless the hot plates are in place. Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before turning the plates, let the appliance cool off, pull out mains plug.
- Do not bend the connection cable or bring it into contact with hot parts of the appliance.
- After use, pull out the plug immediately, open the appliance and let it cool off.
- Let appliance cool off before transport.
- Carefully lock top and bottom plate before transport. Never immerse appliance in water for cleaning.
- This product satisfies the pertinent safety regulations for electrical appliances for example defective connection wires. Repairs on electrical appliances must be performed by trained personnel only. Considerable dangers can arise for the user from improper repairs.
- 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.

## Cleaning and maintenance

- Before cleaning always pull the plug from the socket and let the appliance cool down. Never immerse the appliance in water.
- The accessories can be washed in hot water with an ordinary household cleanser. Never use scouring liquids, pastes or powders nor hard or sharp utensils.
- Clean the housing and the glass door with a damp cloth, if necessary use some cleanser, then dry it up. Never use scouring liquids or solvents.
- If there are any dirt residues between the two glass doors the front glass door can be easily removed by unfastening the screws at the inside of the inner glass door.
- Please clean after each use also the upper grilling pan, **especially the lower side** of the drip pan can get dirty with oil.
- Never touch the inner coated walls with metal parts. The grill elements can be cleaned with a damp cloth.
- Hints for catalytic cleaning of grease impurities
- The inner walls of the appliance are coated with a special layer. They are self-cleaning, when they are heated up to more than 200°C.
- Harder impurities and remainders of meat pieces can be cleaned with a damp cloth and then rubbed dry. After cleaning heat up the appliance for a short time to dry it completely.
- When the appliance is frequently used, it is recommended to heat it up at highest grill capacity for about 15 minutes after grilling in order to activate the self-cleaning capacity..
- Remainders at the bottom of the grill can be removed with a cloth or a brush.
- This special layer has no influence on the quality and taste of the prepared dishes. Even if frequently used, the catalytic layer is guaranteed for several years.

- Impurities in fat can leave visible spots on the coated parts. This is however of no influence to the self-cleaning effect of the appliance.
- The catalytic slides can be easily detached. They can be ordered at any time, if a new layer should be needed..
- **Important hint: Please take care that no sugary food, e.g. juice of fruit tarts, get on the coated tins. Sugar will destroy the self-cleaning characteristics of the tins.**

## Appliance Description

The rotisserie type G 80/31 B is equipped as follows:

- Glass door and removable appliance cover.
- One rotary button for operation (programme), one for temperature regulator and one for timer.
- Heating elements for lower heating, upper heating / grilling
- Interior with 3 ledges, inside lighting and integrated spit drive.

Side walls and rear of the appliance with catalytic cover

Accessories: Drip tray, grilling pan grid, handle for grid and Pan, rotary spit with 2 meat hooks, handle for rotary spit, set for mixed skewer dishes (consisting of 2 supporting disks and 4 skewers)

## Use

The appliance is suited for grilling, frying, stewing, baking, warming food, defrosting frozen food and cooking fast food dishes.

On the driven rotary spit you can easily grill crunchy chicken, duck and roast meat.

The appliance is also excellently suited for „barbecue“: On the open grid on top of the appliance you can grill to your’s heart content, for example steaks, chops, sausages, fish, tomatoes, onions, fruit etc.

The timer will switch off the appliance automatically when the adjusted time has passed.

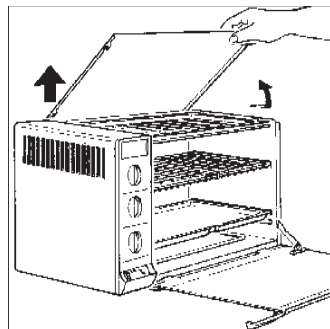
## Before using

Before using the appliance for the first time, please clean all accessories thoroughly:

- For opening the glass door seize the handle at the upper left hand side and pull the door open. After you have passed the notch, the door can be put down completely.



- The double glass door is heavy. Please open carefully and place it on the table top. **Do not drop it!**



- Take out drip tray, grid and the other accessories.
- After you have pulled forward the dust cover slightly, it can be lifted up and the grilling pan can be taken out.  
When the cover is half way closed, it can be removed
- The dust cover must be kept open during the whole food preparation time.

Please clean all accessories in hot water with some cleanser and dry them, or wash them in the dishwasher.

Then slide the grid and the drip tray into the appliance. The larger grilling pan must be inserted from the top onto the holding angles above the upper heating elements.



During grilling food can be prepared on the larger grilling pan at the same time.

The dust cover stays open all the time during food preparation.

## Installation of the appliance

When the oven is installed, ensure that at the left and the right side of the appliance there will be free space of 10 cm, the free space over the top edge of the appliance must be at least 20 cm. The oven must be placed with its back at a wall.

Heat up the empty rotisserie in order to eliminate the smell of new material:

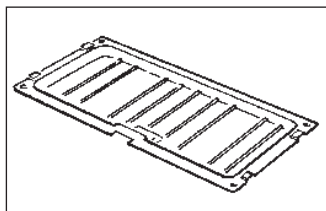
- Switch on the appliance
- Close the glass door
- Set lower rotary button (operation switch) to position 
- Set medium rotary button (temperature regulator) to position 
- Set upper rotary button (timer) to 10 minutes. The inside lighting goes on. the heating procedure starts.

Some smoke and smell may be produced when heating up the appliance for the first time. This is normal and stops after a short while.



**Attention! Casing and glass door of the appliance become hot.  
Danger of burning!**

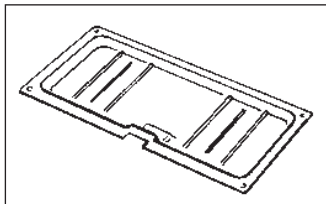
## Use of the accessories



### Grilling pan

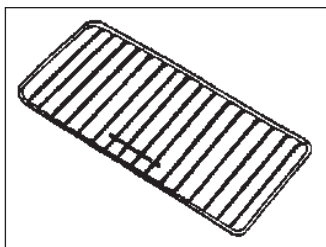
During each heating procedure the grilling pan must be inserted as heat protection on the top of the oven.

Only for „barbecue“ the grilling pan is inserted as drip tray directly beneath the grill element.



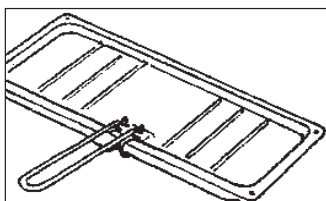
### **Drip tray**

When grilling on the grid or on the rotary spit, the drip tray must be always inserted below. It can, however, also be used as frying pan or baking pan.



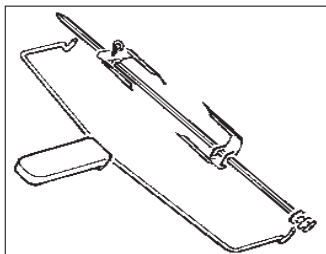
### **Grid**

When baking, the baking forms are put onto the grid. When grilling in the interior the grid is used as support for the food to be grilled. For „barbecue“ the grid is placed above the upper heating elements in a way that it lies upon both pins on the rear of the appliance.



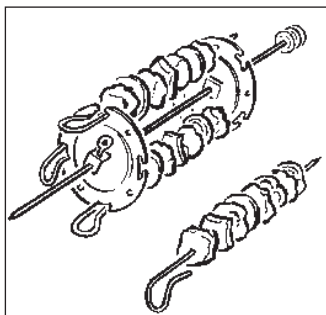
### **Handle for pan**

Always use the handle to insert and to take out the drip tray and the grilling pan



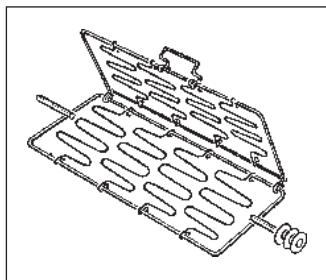
### **Rotary spit**

On the driven spit you can grill excellently for example chicken (up to 2 pcs), ducks, roast meat. The food on the spit will be fixed with both meat hooks. With the handle for the spit it is possible to insert the spit with the food into the hot rotisserie without danger.



### **Set for mixed skewer dishes**

(Special equipment - not delivered with the rotisserie) With this set it is possible to grill 4 skewer dishes together on the rotating spit. Both supporting disks are slid onto the spit and fixed with the setscrews in the correct distance. The top of the skewers filled with meat is put into the boring of one disk. The other end of the skewers is layed into the notch of the second disk. The bow must be turned in a way that the elastic end also snaps into the notch.



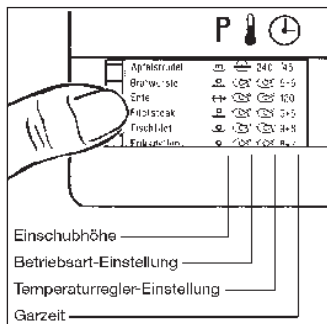
### Meat holder

(Special equipment - not delivered with the rotisserie)  
 With this accessory it is possible to grill each type of meat from trout to roast meat, rotating like on a spit. The meat has not to be speared. It is easily put onto the open holder. When closed, the elastic wire bows keep the meat in each position.  
 The meat holder is inserted in the rotisserie exactly like the rotary spit.

## Operation

### Baking, frying, grilling

From the programm selector at the appliance or from the adjustment table on the last side of the operating manual you will learn the values to be selected for different food.

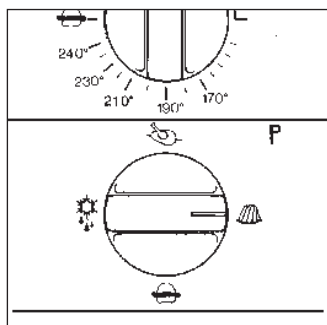


### Programme selector

It contains data for 21 dishes. You will find indications for:

- Slide-in height of the grid or the drip tray, use of rotary spit or skewers
- Operating mode
- Cooking temperature
- Cooking time

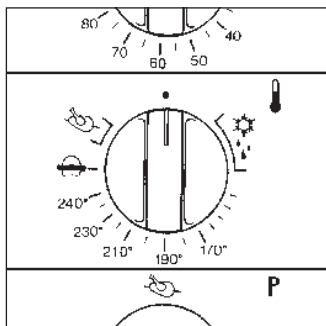
When turning the programme selector the data for the different dishes become visible.



### Selection of operating mode

Select the operating mode (control of the heating elements) with the lower rotary button:

- = Grilling, barbecue, warming (only upper heating)
- = Baking, stewing, frying (upper and lower heating)
- = Cooking fast food dishes (upper and lower heating)
- = defrosting of frozen food (only upper heating)



## Setting of temperature

Preselect the temperature inside the rotisserie with the medium rotary button:



= Range for defrosting frozen food

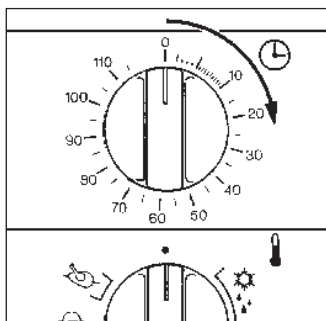
170° - 240° = Cooking temperatures which can be selected



= Position for fast food dishes





= Position for grilling



## Setting and switching on the operating time

Pass upper rotary button clockwise over the foreseen time, then return it to the required time.

When the timer is set, the appliance is switched on, the inside lighting goes on, the spit drive turns automatically. At the programs  baking and  fast food the rotisserie spit is not turning.

The set operating time can be easily changed by turning the rotary button to the right or to the left side.

**Attention!**  
As the heating elements have different Wattages it is normal when the heating elements are not glowing red.

When the set time has passed, the timer switches off automatically in two steps: when the last longer minute line is reached, the heating is switched off, the spit turns for further 5 minutes. When the button is in position „0“, the spit drive and the inside lighting are switched off.

After the adjusted time has run out the rotisserie spit works for further 5 min that the food does not get burned. After finishing the food preparation please unplug the appliance.

# How to use



According to the knowledge of the food industry breaded food, potato products or other starch containing products shall not be baked to dark due to the danger of producing Acrylamid.

## Baking

- When baking on the grid remove the drip tray from the oven.
- Always insert the grilling pan upon the upper heating elements and close the glass door.
- Set operation switch an temperature regulator according to programme selector or adjustment table.
- Befor baking the appliance should be preheated for around 10 minutes. Set it with the timer.
- Insert baking forms onto the grid in the respective height.
- Close glass door completely when baking.

## Hint:

During the baking procedure the heating elements do not heat to redness.



The dust cover must be kept open during the whole food preparation time.

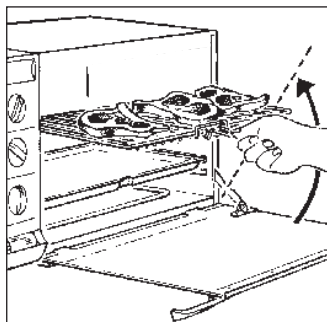
## Baking in the drip tray

Line the drip tray with grease-proof paper / aluminium foil and let overlap an edge of approx. 4 cm.

Place the rolled out dough on the drip tray and press it slightly. After filling the dough with fruit or similar, the paper edge is set upright to avoid the dough sticking to the catalytic coated parts..

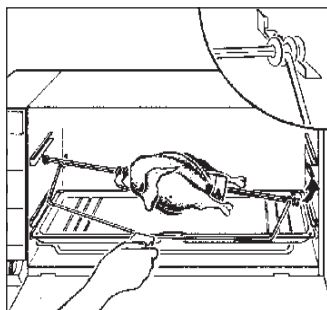
## Grilling on the grid

- When grilling always put the drip tray in the lowest position of the appliance. The meat to be grilled must be dried.
- Avoid to flatten or cut-in the meat, this means loss of meat juice and drying up.
- Set operation switch to  an temperature regulator to .
- The rotisserie should be preheated in each case for around 10 minutes. Thus the pores of the meat will close quickly when putting it into the grill and the meat juice is saved..
- The appliance has not to be switched off when the meat on the grid is inserted into the grill. Attention, the appliance is hot!





### Attention:

The food must not touch the heating elements. Risk of flashing.  
The distance to the heating elements must be increased when the food is very cold and thick.  
When the food is rather fat, do not put it too close to the heating elements.



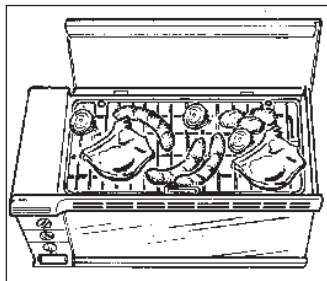
### Grilling on the rotary spit

Chicken, breast of veal, loins etc. are most suitable for grilling on the spit.

- Insert drip tray in the lowest position (bottom) of the appliance.
- Set operation switch to  and temperature regulator to .
- Preheat the rotisserie for around 10 minutes.
- Season the meat, but salt it only after grilling.
- Salt chicken only inside, when head, neck and feet are removed.

- Put one of the meat hooks on the spit, then put the spit lengthwise through the meat and put second meat hook on the spit. Move the meat hooks together till the meat is fastened, then fix the setscrews.
- Fasten the chicken with one meat hook in the thighs the other in the breast and neck.
- Wings and thighs should eventually be tied together with thread.
- For taking the spit with the spit handle, insert the right carrying bow into the inner groove of the spit
- Insert the top of the spit into the inlet at the left hand side of the inner wall. On the right hand side insert the spit with the outer groove into the angle-shaped guide. Then remove the spit handle.
- Close the glass door up to the notch, so that a slit stays open.
- Lean meat should be oiled now and then during grilling..







### Barbecuing, grilling on the open grid

- Lift up the cover of the appliance: it serves as heat and spattering protection.
- Insert the grilling pan beneath the heating elements onto the canted side plates.
- Fill the grilling pan with a half litre of water. The water avoids that the dripping grease will inflame and that the meat will get a charred crust.
- Refill the water if necessary, but do not put it over the heating elements.
- Place the grid in a way that it hangs in both pins



in the rear and that it lies upon the cross bar in the front.

- Keep the glass door closed.
- Set the operation switch to  and switch it on together with the timer. temp. regulator also to .
- the indicated grilling periods are meant for grilling inside the rotisserie. They are longer when grilling on the open grid..


### Preparation of fast food dishes

These dishes are pre-baked partly or completely by the manufacturers (e.v French fries, croquettes, deep-freeze pizza etc.)

Croissant (French rolls) and puff pastry are not pre-baked and should be baked.

- Slide-in the drip tray with the fast food dish into the middle position.
- Set the operation switch to position  and the temperature regulator to .
- Set the timer to the time indicated on the packing of the food.
- Keep the glass door closed.

### Defrosting

- Insert the grid into the middle of the grill and put the frozen meat onto it.
- Insert the drip tray in the lowest position.
- Close the glass door up to the notch, so that a slit stays open.
- Set the operation switch to defrosting  and switch it on together with the timer.
- The defrosting period depends on thickness and temperature of the food. Correct times will be found out by experience..

## When the appliance does not work correctly

Please check:

1. Is the appliance plugged in correctly?
2. Is the program switch (lowest switch) turned to a function?
3. Is the Timer (upper switch) on? (The Timer must always be turned on to max (115min) and then turned back to the intended time plus 10min preheating time.)

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

# Adjustment table

Diese Angaben enthält die Rezeptwalze

	Position of operation switch (2)		Position of temperature regulator	
	Slide-in height (1)		Cooking time (3)	
Apple cake			240	45
Fried sausages				5+5
Duck				120
Fillet steak				6+5
Fillet of fish				9+8
Hamburger				8+7
Chicken				60
Calves liver				6+4
Veal cutlet				4+3
Pastry			230	15
Mixed grill				10
Large cake			190	60
Fruit tart			230	50
Deep-freeze pizza				15
Rolled roast				90
Mixed skewer dishes				20
Pork chop				6+6
Pork loins				8+8
Toast Hawaii				5

## Descriptions for table

(1) This column shows the slide-in heights and if it shall be cooked on the grid, in the drip tray, on the spit or on the set for mixed skewer dishes

## Slide-in heights

- = top
- = middle
- = below
- = grid
- = drip tray
- = spit
- = set for mixed skewer dishes

- <sup>2)</sup> = grilling
- = fast food dishes
- = baking
- = defrosting

(3) indicated times e.g. „5+6“: turn the food after 5 minutes and grill the other side for further 6 minutes

# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18