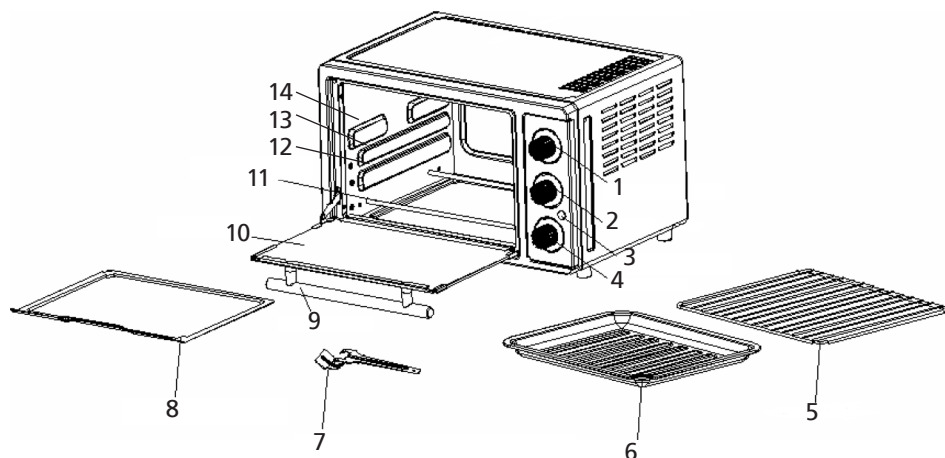




220-240V, 50/60Hz, 2000Watt

Grillbackofen KB 41 ECO

Gebrauchsanweisung + Rezepte	2
Instructions for use + Recipes	14
Mode d'emploi + Recettes	25
Gebbruksaanwijzing + Recepten	37
Brugsanvisning	49
Instruktionsbok	55
Руководство по эксплуатации	67





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

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

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. 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

-  Heiße Oberfläche! Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite an die Küchenwand stellen. Kinder vom Gerät fernhalten.
- 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!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- 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 Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.

- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzebau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff. Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist - **Verbrennungsgefahr.**
- Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.

Reinigung und Wartung:

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor es gereinigt 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 danach gut trocknen.
- Benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit einem feuchten Schwamm.

Inbetriebnahme des Gerätes

Das Gerät anschließen.

Stellt man die Zeitschaltuhr ein leuchtet:

- die rote Leuchte und zeigt das das Gerät arbeitet
- die Innenraumbelichtung

Stellt man das Thermostat ein leuchtet zusätzlich:

- die blaue Leuchte






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

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 5 min vorheizen. Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht. Stark fetthaltige Speisen in Einschubhöhe 2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubhöhe 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen. Bitte schieben Sie auch immer das Krümelblech ganz unten ein.




Zeitschaltuhr:

Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst voll aufgezogen (auf 90Min drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Bitte berücksichtigen Sie bei der Zeiteinstellung die Vorwärmzeit von 10 Minuten. Sollte das Lebensmittel nicht braun genug sein, dann verlängern Sie die Zeit.



Einstellungen

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

1. Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung  oder  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeitzuhr wählen. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell, es liegt kein Fehler vor. Soll der Boden des Backgutes röscher werden, dann stellen Sie am Ende der Backzeit den Schalter auf .

2. Grillbetrieb:

Schalter in Stellung  oder , Thermostat auf 230°C und Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Die unteren Heizkörper werden nicht heiß. Das Grillgut auf den Rost legen und in Stufe 2 oder 3 einschieben. Die Pfanne immer eine Stufe niedriger wie den Rost einschieben. Will man in der Pfanne Lebensmittel zubereiten kann man auf Einschubhöhe 1 bis 2 einschieben. Die Ebene 3 bei Pfannenbetrieb nicht benutzen, da die Lebensmittel sonst verbrennen.



3. Auftauen-Warmhalten:

Zeitschaltuhr einstellen, Schalter auf  sowie Thermostat auf 100°C stellen. Lebensmittel in die Pfanne geben oder diese auf den Rost geben.

4. Grillen mit Drehspieß: oder

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

5. Umluft:

Diese Stufe verwendet man z.B. beim Backen, Aufbacken oder Auftauen. Dabei den Schalter mit dem Umluftzeichen einschalten.

Anmerkung:

Nach Beendigung des Backens, Grillens oder Auftauens stellen Sie den Programmwahlschalter und die Zeitschaltuhr auf 0 und den Thermostat auf MIN.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



PS



PP



PE

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!















STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

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

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

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

Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Schalterstellung	Thermostat	Zeit ca. in Minuten
Apfelkuchen	1	 oder 	180°	50-60
Apfelstrudel	1	 oder 	180°	40-45
Spießbraten	2		230°	60
Filetsteak	3		230°	7+5
Fischfilet	2		230°	7+8
Frikadellen	3		230°	7+7
Rührkuchen	1	 oder 	180°	40
Hähnchen	1		230°	60-75
Kalbsleber	2		230°	5+4
Knack + Back	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Beim Grillen auf dem Rost die Pfanne immer unten auf die Heizkörper stellen.

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

Rezepte

Flachgrilladen

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

Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und lässt das Fleisch darin längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen wird das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

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

Frikadelle für 4 Personen

150g Tartar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, ½ mittlere Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat.

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

Filetsteak

Pro Person 150-200g Rinderfilet. Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost geben und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Fleisch „englisch“ (innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten werden. Den jeweiligen Zustand des Steaks kann man durch Andrücken mit einer Gabel feststellen. Gibt das Fleisch der Gabel leicht nach, ist es innen noch blutig oder „englisch“. Ein durchgebratenes Steak dagegen dehnt sich jedoch nicht mehr so stark. Nach dem Garen wird das Steak mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zur Geschmacksverfeinerung bestreicht man das Filetsteak mit einer Kräuterbutter.

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

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

Gemischte Spieße

Für 4 Spieße

200g Rinderfilet, 200g Schweinefilet, 100g durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl, Spezial-Schaschliksoße (im Handel zu kaufen).

Die Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig großen Würfel abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksaucen dazu reichen.

Balkanspieße

Für 4 Spieße

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

Geviertelte Zwiebeln leicht andünsten. Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, kleingeschnittenen Gurken und Peperoni abwechselnd auf Spieße reihen, einölen und garen. Nach dem Garen mit der Gewürzmischung würzen und etwas Tomatenketchup darüber geben.

Kaukasischer Schaschlik

Für 4 Spieße: 400g magerer Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150g durchwachsener Speck, 3 große Zwiebeln, Öl Salz, Curry.

Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und in gleich große Stücke würfeln. Speck in entsprechende Scheibchen, die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden.

Abwechselnd Fleisch, Zwiebelviertel und Speck auf Spieße stecken. Fleischstücke von allen Seiten mit Öl bestreichen und garen. Nach dem Garvorgang mit Salz und reichlich Curry würzen.

Geflügel

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

Wichtig: Geflügel kann man vor dem Garen salzen, da durch die Haut der Saft nicht auslaufen kann. Das Fleisch ist gar, wenn sich die Haut an der Keule zurückgezogen hat. Beim Einstechen muss der Fleischsaft klar sein.

Gefrorenes Geflügel muss vor dem Garen restlos auftauen, denn nur dann können die Innereien entnommen werden. Mit einer Marinade, vor allem wenn Sie Paprika und Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.

Beachten Sie bitte, dass Geflügel nur durchgegart verzehrt werden soll.

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen

1 Hähnchen ca. 1000g, etwas Estragon, 50g Butter, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprika
Das Hähnchen abspülen, gut trocknen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Butter zerlaufen lassen, mit Salz und dem Estragon verrühren und das Hähnchen gleichmäßig bepinseln.

Fisch

Auch Fisch eignet sich vorzüglich zum Garen mit Strahlungshitze. Er ist in wenigen Minuten gar und braucht fast kein Fett.

Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt. Für diese Art Zubereitung eignen sich besonders kleinere Fische, wie z.B. Forellen, Makrelen, Heringe, Felchen; ebenso Schleie, kleine Hechte, Seezunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

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

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

Fischstäbchen

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

Forelle Müllerin

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

Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen und abtrocknen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Eventuell mit Kräutern füllen.

Die Forelle auf den Rost legen und garen. Nach dem Servieren die filetierte Forelle mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter

Für die Paste: 2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel gehackte Petersilie

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

Überbackenes:

Hawaii Toast

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

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

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

Für den Teig: 15g Hefe, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl

Für die Soße: 1 Zwiebel, ½ Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, je ½ Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Olivenöl

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

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

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

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

Kuchen und Gebäck:

Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang

Zutaten:

200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 ½ Tl. Backpulver, 1 Prise Salz

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

Geben Sie das gesiebte Mehl dazu, ebenso das Salz und das Backpulver und verrühren sie rasch und gründlich. Die Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und auf den Rost stellen.

Backen Sie den Kasten, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20cm Springform

Zutaten:

Teig: 120g Zucker, 200g Mehl, 100g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, ½ Ei

Fülle: 600g saure Äpfel, 60g Rosinen, 60g Zucker, 2 Esslöffel gehackte Nüsse, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Zitronensaft

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

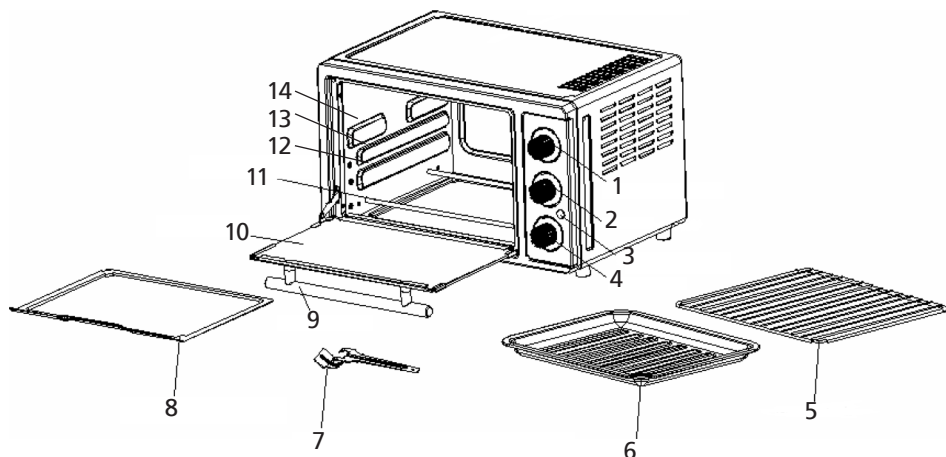
Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

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

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

Nusskuchen (Fertigkuchen)

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





- 1) Thermostat knob
- 8) Crumb tray
- 2) Program knob
- 9) Door handle
- 3) Power light
- 10) Glass door
- 4) Timer


- 11) Heating element
- 5) Wire grill
- 12) Level 1
- 6) Grill pan
- 13) Level 2
- 7) Handle
- 14) Level 3

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.

Safety information

-  Hot surface! There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device to the kitchen wall. Keep children away from the unit.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never pull at the power cord or chafe it over sharp edges.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.

- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
- You must not wrap the grill with tin foil (accumulation of heat).
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** 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.

Cleaning and maintenance:

- Ensure that the plug is pulled out of the socket and the appliance is cooled down completely, before cleaning.
- Never immerse water on the glass door when it is still hot.
- Clean the door, the metal parts in the interior and the surface with soap water. After that dry all washed parts with a dry cloth.
- Don't use aberasive Materials, acid cleaners, or steel wool for cleaning.
- Clean all other parts with a sponge

Put into operation

Plug in the device.

By setting the timer the following light shine:

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

By setting the temperature the following light shines:






- the blue light

Once the desired temperature is reached, the blue light turns off. After the time runs out a signal can be heard and all lights turn off.





Important: Heat the appliance up for at least 5 min for the first time to eliminate any production oil. The appliance can smoke slightly when used the first time. Never

pu oversized food inside the oven and prevent any contact to the heating elements. Food which contains much fat should be grilled on the wire grill in position 2; the bake pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower.



Settings

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


1. Baking

Turn the Prog. Switch to  or  and adjust the wished temperature. Turn the Timer  to the wished time. Because it is a mechanical timer it is necessary to turn the timer first to 90min and then turn back to the needed time. Please always add 5 min prewarming time. During baking the heating elements can glow in different colours, this is not a malfunction. If the lower side of the food should get more crunchy, then turn the Prog. switch at the end to .

2. Grilling

Put the Prog. switch to  or  and the thermostat to 230°C and adjust the Timer to the wished time. The lower heating elements are getting not hot. Put the food on the wire grill and insert it at shelf level 2 or 3. Always place the baking tray one level below as the wire grill. To grill inside the baking tray, insert it at shelf level 1 or 2. Do not use level 3 as the food might get burned.

3. Warming - Keeping warm


Turn on the Timer. Turn the Prog. switch to  and the thermostat to 100°C. Put the food in the baking pan or on the wire grill and insert it into the oven.

4. Rotisserie grilling

Fix a rotisserie fork at the spit. Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork.

Be careful, that the meat is in the middle of the spit. Put the spit with the meat on the rotisserie handle and insert the top of the spit in the spit motor opening on the right side of the inner housing.

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

Place the drip pan on the lowest possible level and turn the switch to  and the thermostat to 230°C. Adjust the grilling time with the timer.

5. Convection Air

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

The switch with the convection air symbol must be switched on to use this function.

Caution:

After baking, grilling or defrosting is finished, turn the thermostat and Prog. switch to "0" and the thermostat to MIN.

Correct Disposal of this product



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

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

















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

Service and Repair:

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

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

Table of Recipes

	Level	Program	Thermostat	Time in Min.
Apple Pie	1	 or 	180°	50 – 60
Apple Strudel	1	 or 	180°	40 – 45
Roast on a spit	2		230°	60
Fillet Steak	3		230°	7 + 5
Fish Fillet	2		230°	7 + 8
Meatballs	3		230°	7 + 7
Basic Cake	1	 or 	180°	40
Chicken	1		230°	60 – 75
Veal Liver	2		230°	5 + 4
Frozen Bread	1		180°	12 – 15
Pizza	1		230°	15 - 20

If you grill on the wire grill, always place the grill pan on top of the lower heating elements.

The given times are approximate and depend on size and weight of the food (e.g. 7+7 means turn after 7 minutes).

Recipes

Food for flat grilling

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

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

Grill sausage

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

Flat meatball for 4 persons

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

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

Fillet Steak

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

Meat skewer (Shashlik)

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

Mixed Skewer

For 4 skewers

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

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

Skewer "Balkan" style

For 4 skewers

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

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

Shashlik "Caucasian" style

For 4 skewers

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

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

Poultry

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

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

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

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

French chicken

For 2 persons

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

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

Fish

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

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

Gold Bass or Pollack

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

Fish sticks

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

Trout "Miller" style

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

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

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

Mackerel

1 Mackerel per Person, lemon juice, salt, butter

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

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

Toasting

Toast Hawaii

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

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

Pizza with mushroom and salami

For 4 persons

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

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

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

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

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

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

Cake

Basic recipe

Rectangular baking form (ca 30cm)

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

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

Apple pie

Springform pan, ca 20cm

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

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

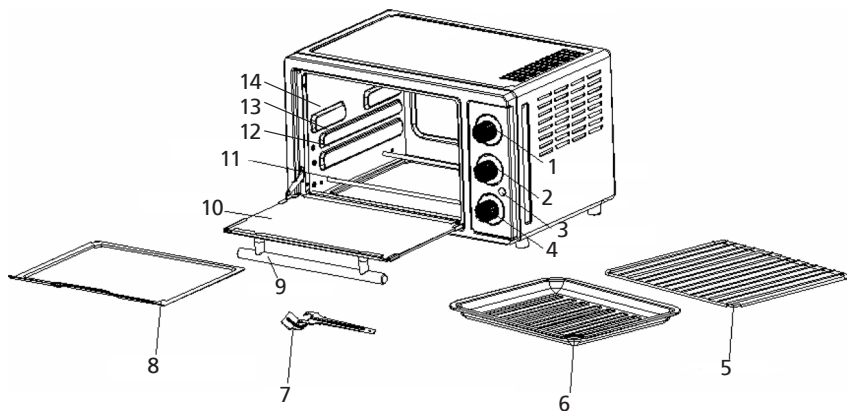
Glazing: the rest of the egg used for the dough

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

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

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

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





- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1) Thermostat | 8) Tiroir ramasse-miettes |
| 2) Programme | 9) Poignée de porte |
| 3) Puissance | 10) Porte vitrée |
| 4) Durée | 11) Résistance |
| 5) Grille pour grillade | 12) Hauteur de plaque 1 |
| 6) Lèche-frite | 13) Hauteur de plaque 2 |
| 7) Poignée | 14) Hauteur de plaque 3 |

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

-  Surface chaude! Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos au mur de la cuisine. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- 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.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n'est pas bien adaptée à la prise.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!

- Débranchez la fiche mâle après chaque utilisation ou en cas de défaillance
- N'arrachez pas le câble d'alimentation du secteur. N'en frottez pas les bords et ne le pincez pas.
- Maintenez les câbles loin des pièces brûlantes.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou avec un système de commande à distance séparé !
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil
- **Avant la première utilisation:** toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.



- **Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne posez pas 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.

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 intérieures 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 éponge humide

Mise en service de l'appareil

Branchez l'appareil.

Par ajustez la minuterie les lumières s'éclairent :

- la lampe rouge pour afficher que l'appareil est en marche
- Éclairage intérieur

Par ajustez le thermostat les lumières s'éclairent :

- La lampe bleue






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

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




Minuterie

Le mécanisme de minuterie travaillant mécaniquement, la montre doit être tout d'abord complètement remontée (mettre sur 90 minutes) puis réglée à la durée de cuisson désirée. Prenez en compte le temps de préchauffage de 5 minutes dans le réglage de la durée. Si l'aliment n'est pas assez coloré, augmentez la durée de cuisson.



Réglage

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


1. Fonctionnement du four:

Mettez le bouton sur  ou  et réglez la température voulue. Choisissez la durée de cuisson avec la minuterie. Lors de la cuisson, les résistances prennent des couleurs claires différentes, ce n'est pas un défaut. Si le dessous de votre pâtisserie n'était pas assez croustillant, réglez le bouton sur  à la fin du temps de cuisson.

2. Fonctionnement du grill:

Mettez le bouton sur  ou , réglez le thermostat sur 230°C et la minuterie sur la durée de cuisson désirée. Les résistances inférieures ne chauffent pas. Posez la pièce à griller sur la grille et la insérez a niveau 2 ou 3. Placez la tôle à pâtisserie toujours en dessous de cette grille. Lorsque, vous voulez préparer les aliments dans la tôle, insérez-la à niveau 1 ou 2. N'utilisez pas le niveau 3 avec la tôle pour éviter que les aliments se brûlent.


3. Décongeler – Maintenir au chaud:

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

4. Griller avec le tournebroche: ou

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

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

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

5. Chaleur tournante:

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

Remarque:

Après avoir cuit, grillé ou décongelé, mettez le commutateur de programme et la minuterie sur 0 et le thermostat sur MIN.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

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















STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Tableau de recettes

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

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

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

Recettes

Grillades plates

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

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

Saucisses à rôtir / griller

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

Boulettes pour 4 personnes

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

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

Steak

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

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

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

Brochettes mixtes

Pour 4 brochettes

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

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

Brochettes des Balkan

Pour 4 brochettes

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

Chachlyk caucasien

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

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

Volaille

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

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

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

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

La viande de volaille doit être consommée bien cuite.

Poulet français

Pour 2 personnes

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

Poisson

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

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

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

Sébaste ou filets de colin

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

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

Bâtonnets de poisson

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

Truites meunières

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

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

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

Maquereaux

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

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

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

Gratins: Toast Hawaiï

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

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

Pizza aux champignons et au salami

Pour 4 personnes

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

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

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

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

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

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

Tartes et gâteaux : Gâteau nature

Moule à cake de 30cm de long

Ingrédients:

200g de sucre, 200g de farine, 200g de beurre ou de margarine (mou), 1 paquet de sucre vanillé, 4 œufs moyens, 1 1/2 cuillère à café de levure chimique, 1 prise sel
Mettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et remuez au batteur électrique (sur la vitesse maximale) durant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse. Introduisez les œufs un à un et mélangez les bien à la préparation.

Ajoutez la farine tamisée de même que le sel et la levure chimique et mélangez le tout rapidement et sans laisser de grumeaux. Graissez le moule à cake et y verser un peu de farine. Mettez la pâte dans le moule puis enfournez.

Faites cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Tarte aux pommes

Moule à tarte de 20cm de diamètre

Ingrédients:

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

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

Pour dorer : la 2ème moitié de l'œuf

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

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

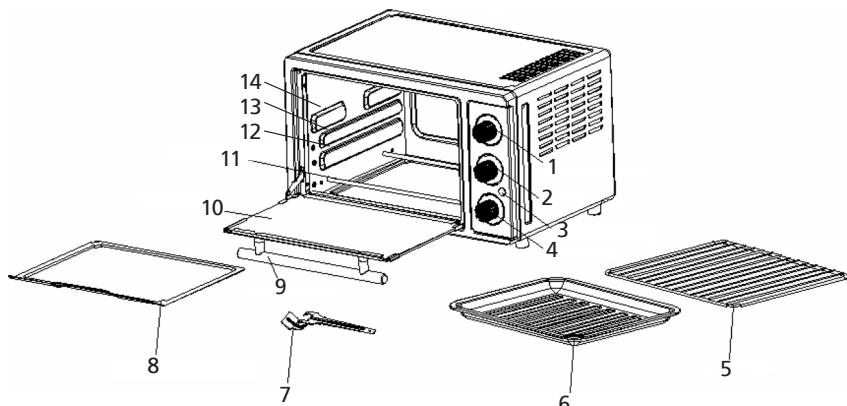
Epluchez les pommes et coupez les en tranches fines. Mélangez les raisins secs aux pommes puis ajoutez le sucre, les noix, la cannelle et le jus de citron et versez cet appareil sur la pâte.

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

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

Gâteau au noix (gâteau prêt à cuire)

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



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

Algemeen

Dit 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.

Veiligheidsinstructies

-  Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar bij aanraken van het oppervlakwanneer in werking. Plaats het toestel met de rug naar de muur. Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Het apparaat aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Voor elk gebruik controleren!
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of ingeval van een stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitingssnoer. Laat dit niet tegen kanten aan schuren en het niet af te knellen.
- Snoer op een veilige afstand tot hete onderdelen houden.

- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Zet niets neer op het apparaat en dek de ventilatiesleuven niet af.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld wanneer het neergevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij een verkeerd of onoordeelkundig gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld de vervanging van een beschadigd snoer, uitsluitend door een geautoriseerde klantenservice doorgevoerd worden.
- Apparaat wordt heet, uitsluitend transporteren nadat het afgekoeld is.
- Het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden gebruiken.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart afstandsbesturingssysteem bediend worden!
- Wikkel de grill niet in met aluminiumfolie.
- Plaats nooit materialen als papier, karton, plastic en dergelijken in het apparaat.
- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen – behalve het verwarmingselement – grondig reinigen en drogen. Om de voor een nieuw apparaat typische geur te elimineren, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen.



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 keukenuur plaatsen.
- Gelieve om de rooster of de pan uit te nemen de bijgevoegde handgreep te gebruiken. Wees voorzichtig wanneer er vloeistof in de pan is – gevaar voor brandwonden.

Schoonmaken en onderhoud

- Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken en laat de grillbakoven 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 geden schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.
- Maak alle andere onderdelen schoon met een vochtige spons.

Ingebruikname van het apparaat

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Door het instellen van de timer gaan de volgende lichten branden:

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

Door het instellen van de temperatuur gaan de volgende lichten branden:

- het blauwe lampje






Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het blauwe lichtje knipperen. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt is er een signaal te horen en worden alle lichten uitgeschakeld.

Belangrijk! Het apparaat in de bakoven- en grillmodus altijd ca. 5 minuten lang voorverwarmen. Het apparaat kan aanvankelijk lichtjes walmen. Geen bovenmaatse gerechten in het apparaat doen opdat er geen contact met de verwarmingselementen ontstaat. Gerechten, die in ruime mate vet bevatten, op inschuifhoogte 2 op de grillrooster bereiden, waarbij de pan op inschuifhoogte 1 dient te zijn. Thermostaat eventueel een beetje terugdraaien. Gelieve ook altijd de kruimelplaat helemaal onderaan in te schuiven.




Tijdschakelklok:

Omdat het mechanisme van de tijdschakelklok mechanisch werkt, moet de klok in eerste instantie volledig opgewonden (op "90 minuten" draaien) en dan tot op de gewenste tijd teruggezet worden. Gelieve bij de tijdstelling met de voorverwarmingstijd van 5 minuten rekening te houden. Indien het levensmiddel niet bruin genoeg is, verlengt u de tijd.

Instellingen

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

1. Bakovenmodus:

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


2. Grillmodus:

Schakelaar in stand  of , thermostaat op 230°C en tijdschakelklok op de gewenste tijd instellen. De onderste verwarmingselementen worden niet heet. Leg het voedsel op het rooster en plaats deze op plank niveau 2 of 3. Plaats altijd de bakplaat een niveau lager dan het rooster. Om in de bakplaat te grillen, plaats deze op plank niveau 1 of 2. Gebruik niveau 3 niet omdat het voedsel dan kan aanbranden.

3. Ontdooien – warm houden:

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

4. Grillen met draaispies: of

Bevestig een meenemer op de spies. Steek het gebonden vlees of gevogelte op de spies en maak dan met de tweede meenemer het te grillen voedsel vast. Let erop dat het te grillen voedsel in het midden van de spies zit. Leg de spies met het te grillen voedsel op de spiesuitnemer en steek het uiteinde van de spies in de opening van het drijfwerk aan de rechterzijde van de binnenruimte. Leg dan het andere uiteinde van de spies op de spiesdrager. De pan op inschuifhoogte 1 (nr. 12) inschuiven, schakelaar in de stand  brengen en de regelaar op 230°C zetten. Grilltijd met de tijdschakelklok instellen.

5. Circulatielucht:

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

Opmerking:

Na beëindiging van het bakken, grillen of ontdooien zet u de programmakeuzeschakelaar en de tijdschakelklok op 0 en de thermostaat op MIN.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Verstelen apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:















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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

Recepttabel

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

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

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

Recepten

Vlak gegrild vlees

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

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

Braadworsten

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

Gehaktballetjes voor 4 personen

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

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

Filetsteak

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

Sjaslieks

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

Gemengde spiesen

Voor 4 spiesen

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

Balkanspiesen

Voor 4 spiesen

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

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

Kaukasische sjaslielik

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

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

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

Gevogelte

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

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

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

[PDF, Seite 6]

Franse kip

Voor 2 personen

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

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

Vis

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

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

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

Roodbaars of koolvisfilet

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

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

Visstaafjes

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

Forel op de wijze van de molenaarsvrouw

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

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

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

Makrelen

Per persoon 1 makreel, citroensap, zout, boter

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

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

Gratiné:

Hawaii Toast

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

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

Pizza met champignons en salami

Voor 4 personen

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

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

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

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

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

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

Taart en gebak

Gezondheidstaart

Bakvorm 30 cm lang

Ingrediënten:

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

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

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

De bak bakken totdat hij een mooie goudgele kleur heeft.

Appeltaart

20 cm springvorm

Ingrediënten:

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

Om te bestrijken: de 2de helft van het ei

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

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

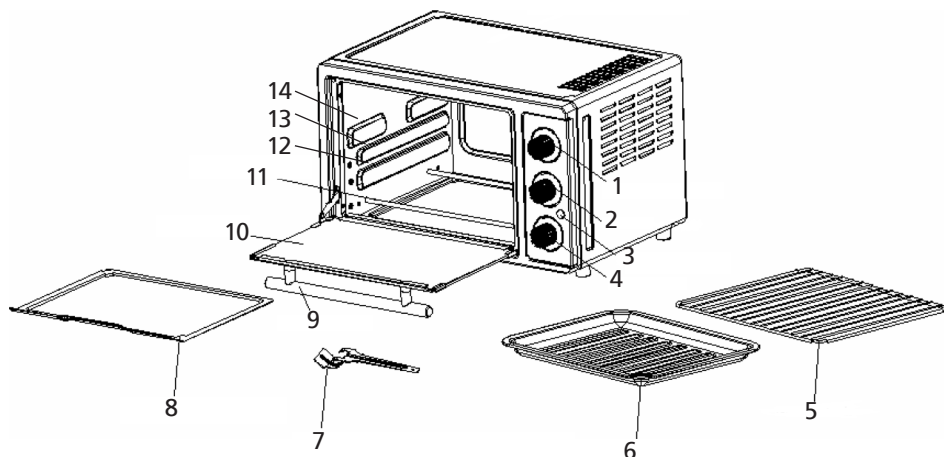
Schil de appels en snijd ze in smalle strookjes. Meng de appels met de rozijnen, de suiker, de noten, de kaneel en het citroensap en doe dit mengsel op het deeg.

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

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

Notentaart (kant-en-klare taart)

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



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


Generelt


Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervs-mæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner



Varm overflade! Der er risiko for forbrænding ved berøring af overfladen under drift. Sæt bagsiden af enheden mod køkkenvæggen. Hold børn væk fra enheden.

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.

- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie
- Du må ikke sætte materialer, såsom papir, pap, plast osv. Ind i enheden
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
-  **Pas på! Kabinettet og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændinger.** Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv. Benyt vedlagte håndtag til at trække risten og bakken ud af ovnen med. Vær særligt forsigtig, når der er væske i bakken. Risiko for forbrændinger.
- Bageovnen skal opstilles med bagsiden umiddelbart ind mod køkkenvæggen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Vær helt sikker på, at stikket er trukket ud af stikkontakten, og lad grillen køle helt af, før du gør den ren.
- Undgå at sprøjte vand på glaslågen, når den er varm.
- Lågen, metaldelene indvendigt i ovnen og overfladerne skal rengøres med sæbevand. Lad alle dele tørre grundigt bagefter.
- Brug ikke flydende skuremidler, syreholdige rengøringsmidler, kradseredskaber og stålsvampe til rengøringen.
- Rengør de andre dele med en fugtig svamp.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogefladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Ibrugtagning af bageovnen

Sæt stikket i stikkontakten.

Ved at indstille timeren, lyser følgende lys:

- det røde lys indikerer at ovnen virker
- indvendig belysning

Ved at indstille temperatre, lyser følgende lys:

- det blå lys






Når den ønskede temperatur er opnået, blinker det blå lys. Når tiden løber ud, kan man høre et signal og alle lys slukker.

Vigtigt: Bageovnen skal altid forvarmes i ca. 5 minutter, inden der skal bages eller grilles noget i den. Ovnen kan godt ryge lidt, første gang den benyttes. Stil ikke for store portioner mad ind i ovnen til opvarmning eller bagning, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Stærkt fedtholdige retter skal tilberedes på grillristen på den midterste skinne, og fedtbakken skal placeres i nederste skinne. Stil eventuelt termostaten på en lidt lavere temperatur. Anbring også altid krummebakken i bunden af ovnen.




Tænd- og slukuret

Eftersom tænd- og slukuret arbejder mekanisk, skal uret først trækkes helt op (drejes til 90 minutter), hvorefter det stilles tilbage på den ønskede tid. Tag højde for forvarmningsperioden på 5 minutter, når tiden indstilles. Hvis maden, der skal opvarmes, ikke bliver brun nok, kan bageperioden forlænges.



Indstillinger

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

1. Anvendelse som bageovn

Stil drejeknappen på  eller  og indstil den ønskede temperatur. Bagetiden indstilles med tænd- og slukuret. Under bagningen lyser varmelegemerne forskelligt kraftigt. Det skyldes ikke en fejl. Hvis bunden af maden, der skal bages, skal være sprød, skal drejeknappen stilles på , inden bagningen er slut.


2. Grillning

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

Placer maden på risten og sæt den på hyldeniveau 2 eller 3. Placer altid bagepladen et niveau under risten.

Hvis det øverste varmelegeme anvendes, skal man indsætte pladen på niveau 1 eller 2. Indsæt ikke pladen på niveau 3, da fødevarerne i så fald kan blive brændte.


3. Optøning og varmholdning

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

4. Grillning med drejespiddet: eller

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

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

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

5. Cirkulationsluft

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

NB: Når du er færdig med at bage, grille, eller tøs op, skal programvælgeren og tænd- og slukuret drejes tilbage til 0 og termostaten til MIN.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

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



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

Kundeservice:

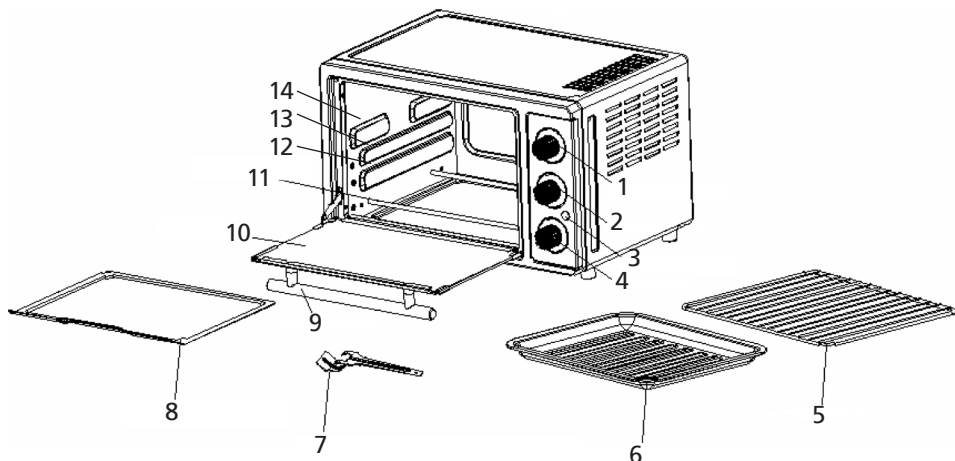
Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankererede pakker modtages ikke!

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

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

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



- | | |
|--------------|------------------------|
| 1) Termostat | 8) Krummeopsamling |
| 2) Program | 9) Dörrhandtag |
| 3) Ström | 10) Glasdörr |
| 4) Tid | 11) Värmeelement |
| 5) Grillrost | 12) Inskjutningshöjd 1 |
| 6) Fettpanna | 13) Inskjutningshöjd 2 |
| 7) Handtag | 14) Inskjutningshöjd 3 |


Allmänt


Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation



Hett ytterhölje! Det finns risk för brännskador vid beröring av ugnens ytterhölje när den är i drift. Placera ugnen med baksidan mot väggen. Ugnen skall placeras utom räckhåll för barn.

- Anslut och driv apparaten endast i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Apparaten är ingen inbyggd ugn och får inte användas som en sådan.
- Nyttja endast den då till-ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.
- Kontrollera före varje användning!
- Håll barn borta från apparaten. Risk för brännskador!
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ut stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra inte i nätanslutningsledningen. Nöt den inte mot vassa kanter och kläm den inte.
- Håll till-ledningen borta från varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt då den används.
- Förvara inte apparaten ute i det fria eller i ett fuktigt rum.
- Ställ ingenting på apparaten och täck inte ventilationsspringorna.
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter ett fel t.ex. om den har trillat ner eller på andra sätt skadats.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig eller icke fackmässig användning, vilket har uppkommit genom att bruksanvisningen ignoreras.

- För att undvika faror får reparationer på apparaten, t.ex. byta ut en skadad till-ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst.
- Apparaten blir varm. Transportera endast efter nedkyllning.
- Använd endast apparaten för syftena som beskrivs i bruksanvisningen.
- Grillrätter får inte inlindas i aluminium folie
- Placera inte främmande material som papper, kartong, plast eller liknande i ugnen.
- **Före första användningen:** Alla delar – förutom värmeelement – ska rengöras grundligt och torkas. För att avlägsna lukten ska man värma upp apparaten ca 15 minuter.
-  **Varning! Apparaten blir varm. Höljet och glasdörren blir varma. Risk för brännskada!** Ställ apparaten på en jämn, icke känslig yta (t.ex. lackerad möbel) och med min. 70 cm avstånd till brännbara material (t.ex. gardiner). Använd det bifogade handtaget för att ta ut gallret eller pannan. Försiktighet när vätskor finns i pannan - **Risk för brännskador.**
- Ställ omedelbart apparaten med baksidan mot köksväggen.

Rengöring och underhåll:

- Säkerställ att stickproppen är utdragen ut vägguttaget och låt apparaten kylas fullständigt innan den rengörs.
- Låt inget vatten spruta på glasdörren medan den fortfarande är varm.
- Rengör dörren, metalldelarna i det inre utrymmet och ytan med tvålatten. Låt allting torka ordentligt därefter.
- Använd inga skurmedel, syrahaltiga rengöringsmedel, skrapa eller stålsvampar.
- Rengör alla andra delar med en fuktig svamp.

Idrifttagande av apparaten

Sätt i kontakten i uttaget.

Genom att ställa in timern en tänd ljuset:

- den röda ljuset för att indikera enheten gjorde verk
- Innerbelysningen

Genom att ställa in termostat lampor i tillägg:

- det blå ljuset

När väl den önskade temperaturen har uppnåtts, klockas det blå ljuset. När tiden går ut en signal kan höras och alla lampor släcks.






Viktigt! Förvärm alltid apparaten 5 minuter vid bakugns- och grilldrift.

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

Kopplingsur:

Eftersom kopplingsurets drivverk arbetar mekaniskt måste uret först dras upp helt (dra upp till 90 min.) och ställ sedan tillbaka den på önskad tid. Ta hänsyn till förvärmningstiden på 5 minuter när tiden ställs in. Om livsmedlet inte skulle vara tillräckligt brunt så förlänger du tiden eller ställer uret på ON. Efter att grillningen avslutats ställer du uret på "0" och termostaten på "MIN", eftersom apparaten annars är i drift igen.



Inställningar

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

1. Bakugnsdrift:

Ställ in brytaren  i  ställningen och ställ in den önskade temperaturen. Välj baktiden med tiduret. Vid bakning glöder värmeelementen olika ljuset. Det är inget fel.


2. Grilldrift:

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

Placera maten på gallret och sätt in den på hyllan nivå 2 eller 3. Placera alltid bakt-råget en nivå nedan gallret.

Att grilla i bakplåten, sätter den på hyllan nivå 1 eller 2. Använd inte nivå 3 som maten kan bli bränd.



3. Upptining och varmhållning:

Ställ in kopplingsuret , och brytaren på termostaten 100°C. Lägg ner livsmedel i pannan eller lägg den på gallret.


4. Grilla med vridspett: i

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

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

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

5. Cirkulationsluft:

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

Anmärkning:

Efter att bakningen, grillningen eller upptiningen har avslutats ställer du programvalsväljaren och kopplingsuret på 0 och termostaten på "MIN".

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



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

Förpackning - avfallshantering

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

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

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



Exempel för beteckningar på plast:

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

Kundservice:















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

Ej frankerade paket emottages ej!

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

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

Tabell

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

Ställ alltid pannan nere på värmeelementet vid grillning på gallret.

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

Recept

Plangrillning

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

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

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

Bratwurstkorv

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

Lägg dem på gallret och skjut in det.

Frikadeller för 4 personer

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

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

Filéstek

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

Förgjorda spett (grillspett)

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

Blandade spett

För 4 spett

200 g oxfilé, 200 g fläskfilé, 100 g randigt fläsk, 3 lökar, 2

paprikaskivor, salt, peppar, paprika, curry, olja, speciell grillsås (finns i handeln).

Skär löken i tjocka skivor. Stick köttet delat i lika stora tärningar växlat med paprikaskivor, lökringar och randigt fläsk på spettet och olja in. Krydda efter stekning och håll på olika grillsåser.

Balkanspett

För 4 spett

400 g blandat fläskkött (länd, kam), 4 stora lökar, 200 g gurkor,

100 g peperoni (inlagd), salt, paprika, peppar, curry, tomatketchup.

Bryn löken som delats i fyra delar lätt. Skär köttet i lika stora delar och sätt på det på spetten tillsammans med lök, finskuren gurka och peperoni i blandad ordning, olja spetten och stek. Krydda med kryddblandning efter stekning och håll på lite tomatketchup ovanpå.

Kaukasiska grillspett

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

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

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

Fågel

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

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

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

Fransk ungtupp

För 2 personer

1 ungtupp på ung. 1000 g, lite dragon, 50 g smör, 1 tesked salt, peppar, paprika

Spola av ungtuppen, torka ordentligt och krydda inuti kraftigt med salt, peppar och paprika. Låt smöret smälta, rör ner salt och dragon och pensla jämt över ungtuppen.

Fisk

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

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

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

Gärs eller havslaxfilé

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

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

Fiskpinnar

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

Forell Müllerin

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

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

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

Makrillar

1 makrill per person, citronsaft, salt, smör

Till kryddpastan: 2 matskedar senap, 2 matskedar hackad persilja

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

Gratineringar:

Hawaii Toast

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

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

Pizza med champinjoner och salami

För 4 personer

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

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

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

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

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

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

Kakor och småbröd:

Hälsokaka

Form 30 cm lång

Ingredienser:

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

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

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

Baka i formen tills den har en vacker gyllengul färg.

Äppelkaka

20 cm kakform med löstagbar botten

Ingredienser:

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

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

Att pensla på: den andra hälften av ägget

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

Låt degen vila på en kall plats.

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

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

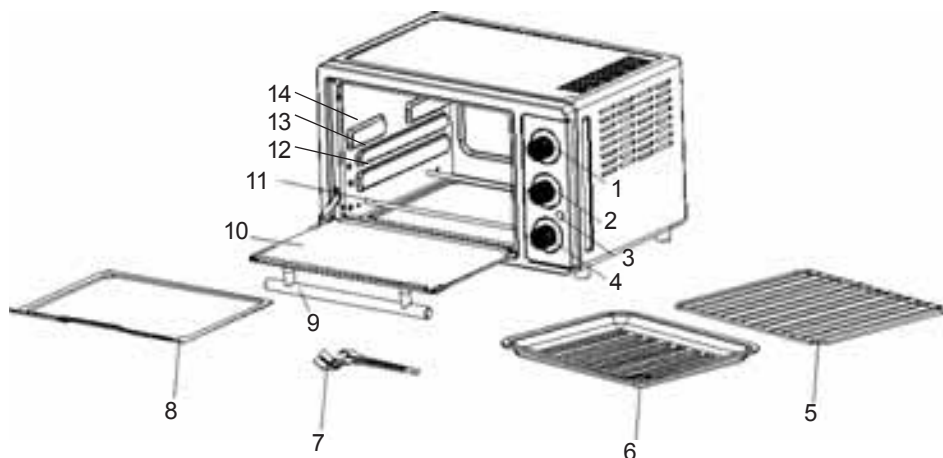
Kavla ut resten av degen och skär den i remsor. Lägg den korsvis på äppelkakan.

Pensla kakan med resten av ägget.

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

Nötkakor (färdig kaksmet)

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




- | | |
|----------------------|--|
| 1) Терморегулятор | 8) Поддон для сбора крошек |
| 2) Режимы программы | 9) Ручка дверцы |
| 3) Индикатор питания | 10) Стекло дверца |
| 4) Регулятор времени | 11) Нагревательный элемент |
| 5) Решетка для гриля | 12) 1 уровень установки противня/решетки |
| 6) Противень | 13) 2 уровень установки противня/решетки |
| 7) Держатель | 14) 3 уровень установки противня/решетки |


Общая информация

Настоящий прибор предназначен только для использования в домашних условиях, и не должен применяться в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации. При передаче прибора другому лицу с целью использования, также необходимо передать этому лицу и настоящее руководство по эксплуатации. Пользуйтесь прибором только согласно инструкций, описанных в настоящем руководстве по эксплуатации и особое внимание уделяйте обеспечению безопасности в процессе работы. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, которые были вызваны несоблюдением указанных инструкций.

Техника безопасности



- **Осторожно! Поверхность горячая! Существует опасность ожога при касании поверхности в процессе работы духового шкафа.** Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы его задняя стенка была направлена на кухонную стену. Дети не должны иметь доступ к устройству.
- Подключайте устройство только в соответствии с данными, указанными на табличке производителя, расположенной на духовке.
- Устройство не является встроенной духовкой и поэтому не должно использоваться как встроенный духовой шкаф.
- Пользуйтесь духовкой только если ни духовка, ни кабель не имеют никаких признаков повреждения.
- Проводите проверку духовки перед каждым включением!
- Дети не должны находиться рядом с работающей духовкой. Существует риск ожогов!
-  Духовкой могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди со сниженными физическими или умственными способностями, с пониженной чувствительностью или с отсутствием опыта и/или знаний, если они пользуются духовкой под контролем лиц, которые имеют представление о безопасной работе духовки и понимают риски, связанные с ее использованием. Не разрешайте детям играть с устройством и упаковкой. Чистка и обслуживание духового шкафа не должны выполняться детьми, за исключением случаев, когда такие процедуры осуществляются детьми старше 8 лет и под присмотром старших лиц.
- Дети до 8 лет не должны находиться вблизи устройства и кабеля.
- Духовка не оборудована таймером или пультом дистанционного управления!
- Отключайте питание после каждого пользования духовкой или в случае неисправности.
- Не выдергивайте кабель питания с силой. Не трите и не перегибайте его.
- Кабель питания не должен соприкасаться с горячими частями духовки.
- Не оставляйте духовку в процессе работы без присмотра.
- Запрещено использовать и хранить духовой шкаф на открытом воздухе или во влажном помещении.

- Не ставьте на устройство никаких предметов и не закрывайте вентиляционные отверстия духовки.
- Запрещено погружать духовой шкаф в воду.
- Никогда не включайте духовой шкаф, если он был до этого поврежден, например, после того, как он упал или был поврежден иным образом.
- Производитель духового шкафа не несет ответственности за ненадлежащее использование устройства, которое было связано с несоблюдением инструкции по эксплуатации.
- Для того, чтобы не допустить возникновения риска, необходимо проводить ремонт и, например, заменить поврежденный кабель только в соответствующем сервисном предприятии, имеющем на это полномочия.
- Запрещено переносить (транспортировать) устройство горячим, предварительно охладите духовку.
- Используйте духовой шкаф только для целей, которые указаны в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Духовка не работает с таймером или пультом дистанционного управления!
- Запрещено обертывать гриль алюминиевой фольгой (для аккумуляции тепла).
- Запрещено помещать вовнутрь духового шкафа такие материалы как, бумага, картон, пластик и др.
- **Перед первым использованием:** Все части, за исключением, нагревательного элемента, должны быть чистыми и сухими. Дайте духовке прогреться в течение приблизительно 15 минут для того, чтобы устранить запах.
-  **Будьте осторожны! Устройство нагревается! Существует опасность ожогов!**
Установите духовку на ровную и жесткую поверхность и горючие материалы (например, шторы) должны располагаться на расстоянии не менее 70 см.
- При использовании удлинителя, следите, чтобы дети не могли его касаться или устранить опасность споткнуться о шнур.
- Пожалуйста, используйте специальный держатель для удаления гриля или противня. Будьте осторожны, когда в противне находится горячая жидкость. **Существует опасность ожога.**

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы его задняя поверхность была направлена на кухонную стену.

Мойка и обслуживание духовки:

- Пожалуйста, перед началом мойки устройства, убедитесь, что штепсельная вилка удалена из розетки, кроме того, духовка должна полностью остыть.
- Вытрите капли воды со стеклянной дверцы пока она еще не нагрелась.
- Почистите дверцу, металлические детали, и поверхности, расположенные внутри духовки мыльной водой. Вымытые поверхности должны хорошо просохнуть.
- Запрещено использовать моющие средства, содержащие кислоту, а также царапающие или металлические щетки.
- Протрите все остальные детали влажной губкой.

Включение устройства

Включите духовой шкаф.

Таймер включается:

- Красный индикатор указывает на то, что устройство работает
- Включается внутреннее освещение духовки

В дополнение можно включить Терморегулятор:

- Загорается синий индикатор

Когда будет достигнута необходимая температура, синий индикатор будет указывать на это. По истечении установленного времени, звучит соответствующий сигнал и все индикаторы выключаются.






Важно! Для нагрева устройства с духовым шкафом и грилем требуется около 5 минут.

В начале работы духовой шкаф может выделять немного дыма. Запрещено класть негабаритные продукты питания в устройство, чтобы не произошло касание нагревательного элемента духового шкафа. Очень жирные продукты, устанавливайте на 2 уровне на решетку для гриля, противень удобнее всего установить в 1 уровень. Терморегулятор при необходимости можно повернуть обратно. Пожалуйста, никогда не забывайте устанавливать нижней поддон для сбора крошек и жира.



Таймер:

В связи с тем, что таймер работает механически, часы необходимо сначала правильно настроить (установить по часовой стрелке на 90 минут) и затем на то время, которое Вам требуется для приготовления блюда. Пожалуйста, учитывайте, что для нагрева духового шкафа потребуется около 10 минут. Если блюдо выглядит не достаточно прожаренным (коричневым), мы рекомендуем Вам продлить время приготовления.



Регулировка

-  Верхний + нижний нагрев + Циркуляция воздуха
-  Верхний нагрев + Циркуляция воздуха + Вертел
-  Верхний + нижний нагрев
-  Верхний нагрев + Вертел
-  Нижний нагрев

1. Выпечка хлеба:

Выберите режим  или  и далее установите необходимую Вам температуру. Время приготовления установите с помощью таймера. В процессе приготовления греющий элемент может иметь разный цвет, не обращайтесь на это никакого внимания. Это не является неисправностью. Если Вам необходимо чтобы корочка хлеба была хрустящей, в конце выпечки, включите режим: Нижний нагрев.


2. Гриль:

Выберите режим  или , Терморегулятор установите на 230°C. Время приготовления выберите с помощью таймера. Нижний элемент нагрева не будет работать.

Продукт для жарки на гриле располагается на 2 ли 3 уровне. Противень необходимо установить на один уровень ниже.

Если Вам необходимо приготовить пищу на противне, установите его на уровень с 1 по 2. 3 уровень лучше не использовать, так как пища может быстро сгореть.

3. Режим разморозки:



Установите таймер и включите  а также установите терморегулятор на температуру 100°C. Поместите продукт на противень или на гриль.

4. Гриль с вертелом:



Разместите продукт на шампуре. Положите куски мяса или птицы на шампуре и закрепите их с другой стороны гриля.

Убедитесь, что продукты находятся посередине шампура. Установите шампур в специальное отверстие, расположенное с правой стороны внутри духового шкафа. Другой конец шампура разместите на специальной опоре для шампура.

Противень с уровня 1 (№ 12) переключите в другое положение, например,  или  установите температуру 230°C. Затем установите таймер на необходимое время для приготовления в режиме гриль.

5. Циркуляция воздуха:

Данный режим используется, например, для выпечки, разогрева и разморозки продуктов, поверните выключатель с символом вентилятора, тем самым включив режим циркуляции воздуха.

Примечание:

После окончания процесса выпечки, гриля или разморозки, установите переключатель программ и таймер на 0, а терморегулятор на мин. (MIN).

Правильная утилизация устройства:

Немедленно утилизируйте устройство в случае его износа или непригодности к дальнейшему использованию.



На территории ЕС данный символ означает, что данный продукт не является бытовым отходом и должен быть соответствующим образом утилизирован. Вышедшие из строя устройства, содержат ценные материалы, используемые для вторичной переработки. Неконтролируемые выбросы отходов могут причинить вред окружающей среде или здоровью человека. Пожалуйста, утилизируйте старые устройства с помощью систем сбора мусора или отправьте устройство для утилизации в то место, где Вы его приобрели, таким образом будет обеспечена необходимая вторичная переработка продукта.

Утилизация упаковки

Упаковочный материал не просто выбрасывают, а подвергают вторичной переработке. Бумажные, картонные упаковки и упаковка из гофрированного картона должна быть отнесена в места сбора макулатуры. Пластмассовая упаковка и упаковка из фольги должна утилизироваться в специальные мусорные контейнеры.



Например, в обозначении пластиковых материалов указывается: PE для полиэтилена, показатель 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для полипропилена, а PS для полистирола.















STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Тел. Отдела Сбыта: 09543 / 449-17 / -18,

Сервисная Служба: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19

Адрес электронной почты: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>

Внимание! Электроприборы могут ремонтироваться только квалифицированными электриками, так как пользователь может понести значительные косвенные убытки из-за ремонта, выполненного ненадлежащим образом.

Таблица с рецептами

	Уровень	Положения выключателя	Терморегулятор	Приблиз. время в минутах
Яблочный пирог	1	 или 	180°	50-60
Штрудель с яблоками	1	 или 	180°	40-45
Жарка на шампуре	2		230°	60
Филе антрекот	3		230°	7+5
Филе рыбы	2		230°	7+8
Фрикадельки	3		230°	7+7
Кекс	1	 или 	180°	40
Курица	1		230°	60-75
Телячья печень	2		230°	5+4
Булочки + выпечка	1		180°	12-15
Пицца	1		230°	15-20

Во время работы гриля, поддон должен быть всегда установлен под греющей камерой.

Указанное время дано приблизительно и зависит от размера и общего веса продукта (например, 7+7 означает поворот гриля через 7 минут).

Рецепты

Мясо гриль

Мясо гриль не требуется сильно отбивать, просто слегка постучите по нему, чтобы придать необходимую форму. Никогда не прокалывайте мясо, так как иначе выбежит сок и готовое мясо не будет сочным.

Если мясо имеет слабый вкус, то его кладут в маринад и настаивают в маринаде довольно долгое время. Замороженные куски мяса сразу кладут в маринад и размораживают мясо прямо в нем. Перед приготовлением мясо необходимо промокнуть сухой салфеткой.

Сосиски

Вы можете по своему вкусу использовать тонкие или толстые колбаски (сосиски), мы рекомендуем тонкие, так как они получаются наиболее вкусными на гриле. Отварите сосиски в течение нескольких минут в воде, затем протрите их сухой салфеткой, установите должным образом на гриль и поджарьте.

Фрикадельки на 4 порции

150 г. соуса Тартар, 100 г. рубленого мяса, 1 яичный желток, ½ средней луковицы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки масла, 1 зубчик чеснока (по Вашему вкусу), 1 кусок сухого хлеба, соль, черный перец, красный перец, мускат. Смешайте Соус Тартар, мясной фарш с яичным желтком и хлеб, размоченный в воде. Добавьте мелко нарезанный лук, петрушку, растолченный чеснок и масло. Добавьте в смесь соль, черный и красный перец и мускат по вкусу. Слепите из фарша фрикадельки и сварите их в кастрюле с водой.

Стейк филе

На одну порцию потребуется: приблизительно 150 - 200 г. филе говядины. Филе необходимо с обеих сторон смазать маслом, положить на гриль и пожарить. По Вашему желанию мясо может быть минимальной прожарки «по-английски» (с кровью), средней прожарки (розового цвета) или полностью готовым. Текущее состояние мяса можно определить с помощью вилки, если мясо легко протыкается вилкой, из мяса вытекает кровь, такая прожарка называется «английской», т.е с кровью. Готовый стейк будет более жестким при прокалывании вилкой, кровь течь не должна. После приготовления стейка его заправляют солью и перцем. По желанию, Вы можете добавить для вкуса стейка пряного масла.

Блюда на шампуре (шашлык)

Важно для приготовления на шампурах различных продуктов: Ингредиенты должны быть нарезаны на ровные куски для того, чтобы они равномерно и одновременно зажарились.

Шампуры с разными продуктами

на 4 шампура потребуется:

200 г. филе говядины, 200 г. свиной вырезки, 100 г. бекона, 3 луковицы, 2 зеленых болгарских перца, соль, черный перец, красный перец, карри, масло, специальный соус для барбекю (продается в продуктовых магазинах).

Лук нарежьте крупными дольками. Мясо разрежьте на одинаковые крупные куски. Посыпая куски мяса перцем, нанижите их на шампур, попеременно нанизывая кольца лука и ломтики бекона. Добавьте приправы после приготовления. Рекомендуем Вам использовать специальный соус для барбекю

Балканский гриль

на 4 шампура потребуется:

400 г. свиной вырезки (бедро, лопатка), 4 крупных луковицы, 200 г. огурцов, 100 г. сладкого перца, соль, красный перец, черный перец, карри, томатный кетчуп.

Четвертинки лука слегка потушить. Мясо нарезать на равномерные куски и нанизать на шампуры вместе с луком, нарезанными огурцами и перцем. Смазать маслом и поставить в духовой шкаф для жарки. Приправу и смесь специй добавить после того, как мясо будет готово. Рекомендуем Вам использовать томатный кетчуп.

Кавказский шашлык

на 4 шампура потребуется: 400 г. мяса баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г. бекона, 3 крупных луковицы, масло, растительное соль, карри.

Вотрите чеснок в мясо и разрежьте мясо на крупные куски. Порежьте крупно бекон. Поочередно нанизывайте на шампура мясо, четвертинки лука, бекон. Смажьте кусочки мяса со всех сторон растительным маслом. После приготовления блюда, приправьте его солью и большим количеством карри.

Приготовление птицы

Данный духовой шкаф идеально подходит для приготовления птицы. Кожа выполняет роль крышки под которой мясо прожаривается в своем собственном жиру, выделяя необходимый сок.

Важно: При приготовлении птицы, Вы можете добавить соль перед началом жарки, так как кожа не даст соку вытечь. При разрезании мяса сок должен быть чистым, без крови, это говорит о том, что птица готова.

Необходимо готовить только полностью размороженную птицу так, как только в этом случае ее можно полить внутри и снаружи маринадом. Если Вы используете красный перец и карри, добавляйте их в самом конце. Пожалуйста, имейте в виду, что птицу необходимо тщательно прожарить, недожаренный продукт употреблять не рекомендуется.

Цыпленок «по-французски»

На 2 порции необходимо:

1 цыпленок весом около 1000 г. немного эстрагона, 50 г. масла, 1 ч. л. соли, черный перец, красный перец. Тщательно натрите цыпленка солью, перцем. Растопите масло с солью добавьте эстрагон и равномерно нанесите на цыпленка.

Рыба

Рыба также хорошо подходит для приготовления в духовом шкафу с излучателем. Она готовится в течение нескольких минут и не требует добавления жира.

Рыбу необходимо готовить на высокой мощности, чтобы процесс коагуляции белка прошел как можно быстрее, а нежное мясо внутри рыбы осталось сочным. В данной духовке рекомендуется готовить такие мелкие рыбы как скумбрия, сельдь, форель, сиг а также подходят караси, некрупные щуки, морской язык, угорь, филе других рыб, палтус, семга и рыбные палочки.

Филе морского окуня или лосося

1 упаковка замороженного морского окуня или лосося, лимонный сок, соль, томаты, масло.

Достаньте филе рыбы из упаковки и разморозьте. Перед приготовлением слегка сбрызните рыбу лимонным соком и посолите. Смажьте противень маслом. После приготовления подайте рыбу со свежими помидорами на гарнир.

Рыбные палочки

Замороженные рыбные палочки. Положите палочки на смазанный маслом противень и пожарьте.

Форель на гриле

На 1 порцию потребуется: 1 форель (прибл. 300 г.), лимонный сок, соль, масло. Используйте свежую, не мороженную форель. Протрите ее сухой салфеткой, чтобы удалить воду. Сбрызните рыбу внутри и снаружи лимонным соком и посолите. По желанию добавьте травы.

Установите форель на гриль и пожарьте. Полейте готовую рыбу растопленным сливочным маслом перед сервировкой.

Макрель (скумбрия)

На 1 порцию потребуется: 1 макрель, лимонный сок, соль, масло

Для пасты: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки нарезанной петрушки
Скумбрию взять, ополоснуть свежей водой и вытереть насухо салфеткой. Сделать по три надреза с каждой стороны, сбрызнуть лимонным соком и посолить внутри и снаружи.

Несладкая выпечка:

Гавайские тосты

На 1 порцию потребуется: 1 ломтик готовой ветчины (20 г.), 1 кружок ананаса, 1 ломтик швейцарского сыра, масло, 1 ломтик хлеба для тостов

Положите на поджаренный хлеб ветчину, ананас и сыр. Положите тост на гриль и поджарьте.

Пицца с шампиньонами и салями

На 4 порции требуется:

Для теста потребуется: 15 г. дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, почти 2 стакана муки, пол-чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса потребуется: 1 луковица, ½ очищенного помидора, 1 небольшая упаковка томатной пасты, 1/2 чайной ложки базилика, по пол-чайной ложки орегано, сахара и соли, ½ измельченного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Состав пиццы: 250 г сыра моцарелла, салями 125 г, 1 упаковка шампиньонов,

Приготовление: Смешать дрожжи с сахаром и водой. Накройте и поставьте смесь в теплое место, пока не начнут подниматься пузыри. Между тем в миске просеять муку с солью. В углубление в центре горки из муки положить дрожжи, оставшуюся воду и масло. Все тщательно перемешать, используя специальные инструменты для приготовления теста. Придать тесту форму шара. Шар обсыпать мукой накрыть полотенцем и поставить в теплое место приблизительно на 1 час, тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Для соуса: сначала поджарьте лук на горячем масле. Чеснок, перемешать с крупно нарезанными помидорами с соком помидоров и томатной пастой. Все тщательно перемешать. Добавить в соус остальные ингредиенты и варить 30 минут на слабом огне. Соус, используемый в пицце придает ей более насыщенный вкус. Вы можете использовать различные варианты соусов при приготовлении разной пиццы. Смажьте противень для выпечки небольшим количеством жира или масла и раскатайте тесто прямо на нем. Намажьте тесто соусом, выложите на тесто сыр, ломтики салями, моцареллу, нарезанную кубиками и нарезанные грибы. В конце полейте пиццу оливковым маслом. Поставьте противень в духовку для выпечки.

Пироги и выпечка:

Хлеб здоровья

Форма для выпечки: длиной 30 см

Ингредиенты:

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

Положите масло, сахар и ванильный сахар в миску и замесите тесто с помощью венчика (на большой скорости) в течение 5 минут до появления пены. Далее добавьте яйца и тщательно перемешайте массу. Добавьте просеянную муку, соль и пекарский порошок. Все ингредиенты быстро и тщательно перемешайте. Смажьте форму маслом и обсыпьте мукой. Заполните форму тестом и установите ее на гриле. Выпекать хлеб до тех пор, пока он не приобретет приятный золотистый оттенок.

Яблочный пирог

20 см разъемная форма

Ингредиенты:

Для теста: 120 г. сахара, 200 г. муки, 100 г. Охлажденного маргарина или масла, 1 щепотка соли, половина яйца

Для начинки: 600 г. кислых яблок, 60 г. изюма, 60 г. сахара, 2 столовые ложки измельченных орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для смазывания пирога: вторая половина яйца

Положить все указанные ингредиенты для теста в миску и тщательно вымесить его. Тесто должно стать гладким. Положите тесто в прохладное место. Около 2/3 теста раскатайте толщиной около 1/2 см и выложите его в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Очистите яблоки и нарежьте их на узкие дольки. Смешайте яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком и вылейте смесь на тесто. Из оставшегося теста, нарежьте полосы и уложите их поверх пирога решеткой. Смажьте пирог яйцом. Удалите пирог из разъемной формы пока он еще горячий.

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Пожалуйста, выполняйте инструкции, данные производителем и указанные на упаковке для выпечки.

Гарантийное обслуживание

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Мы устраняем повреждения, которые связаны с ошибками, допущенными производителем и о которых нам было сообщено пользователем сразу же после возникновения неисправности в течение гарантийного срока и после поставки конечному пользователю в соответствии с указанными условиями.

Гарантийное обязательство не распространяется на незначительные отклонения от установленных параметров, которые не имеют значения для использования и пригодности устройства, а также на ущерб, который был вызван аномальными условиями окружающей среды. Гарантия распространяется только на повреждения, которые связаны с дефектами материала или производственными дефектами. Устранение неполадок, подпадающее под действие гарантии, должно быть подтверждено, в этом случае неисправные детали заменяются на новые.

Из гарантии исключаются:

- Нормальный износ духового шкафа
- Повреждения покрытия
- Повреждение стекла
- Неправильное использование оборудования, например, перегрузка или использование не разрешенных аксессуаров
- Повреждение в результате внешних воздействий
- Применение силы или повреждение посторонними предметами
- Невыполнение требований инструкции, например, несоответствующее напряжение

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