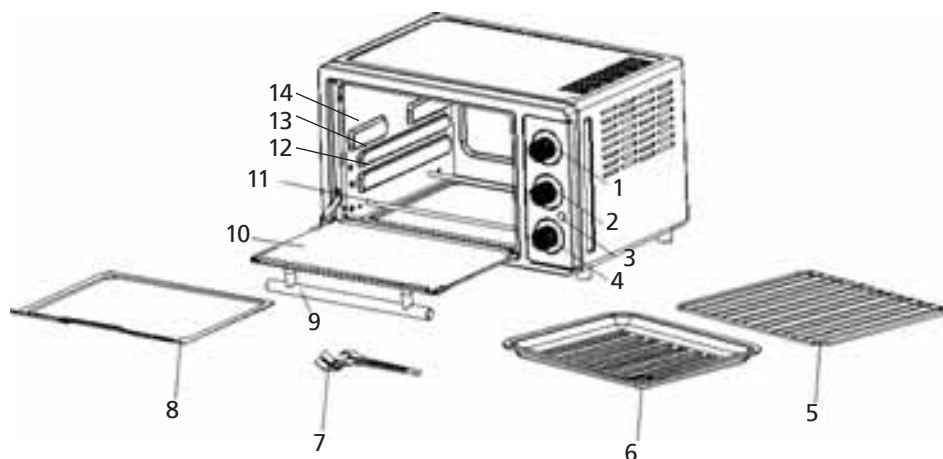




220-240V, 50/60Hz, 1300Watt

Backofen KB 19

Gebrauchsanweisung + Rezepte	2
Instructions for use	14
Mode d'emploi + Recettes	18
Gebruiksaanwijzing + Recepten	28
Brugsanvisning	38
Руководство по эксплуатации	44



- 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.
- **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.
- Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff. Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist - **Verbrennungsgefahr.**

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

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 10min vorheizen.

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

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
-  Oberer + unterer Heizkörper
-  Oberer Heizkörper
-  Unterer Heizkörper

1. Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung  oder  bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeituhr wählen. Die Kontrollleuchte leuchtet. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, ertönt ein Glockenzeichen und die Lampe erlischt. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell, es liegt kein Fehler vor. Soll der Boden des Backgutes röscher werden, dann stellen Sie am Ende der Backzeit den Schalter auf .

2. Grillbetrieb:

Schalter in Stellung  oder , Thermostat auf 230°C und Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Die unteren Heizkörper werden nicht heiß. Das Grillgut auf den Rost legen und die Pfanne auf den unteren Heizkörper stellen. Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden. Beim Grillen mit dem Rost die Pfanne immer eine Position unter dem Rost einschieben.

3. Auftauen-Warmhalten:

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

4. Umluft:

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

Anmerkung:

Nach Beendigung des Backens, Grillens oder Auftauens stellen Sie den Programmwahlschalter und die Zeitschaltuhr auf OFF und den Thermostat auf 100°C.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

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

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

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

Technische Daten:

230V ~ ;50/60Hz; 1300Watt

Innenraummasse: H22,5 x B29,5 x T37,5 cm

Außenmasse: H26 x B43 x T36cm

Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Schalter- stellung	Thermostat	Zeit ca. in Minuten
Apfelkuchen	1	 oder 	180°	50-60
Apfelstrudel	1	 oder 	180°	40-45
Filetsteak	3		230°	7+5
Fischfilet	2		230°	7+8
Frikadellen	3		230°	7+7
Rührkuchen	1	 oder 	180°	40
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, Seesunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

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

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

Fischstäbchen

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

Forelle Müllerin

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

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

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

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter

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

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

Überbackenes:

Hawaii Toast

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

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

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

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

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

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

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

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

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

Kuchen und Gebäck:

Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang

Zutaten:

200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen

Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 ½ Tl. Backpulver, 1 Prise Salz

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

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

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

Apfelkuchen

20cm Springform

Zutaten:

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

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

Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Zitronensaft

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

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

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

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

Nusskuchen (Fertigkuchen)

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

Generally

This 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 (vinyl) 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.
- While using an extension cable, pay attention that children do not pull on or trip over it.
- To remove the grill or a pan, please use the attached handle. Caution when liquids are in the pan – danger of burns.

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 abrasive Materials, acid cleaners, or steel wool for cleaning.
- Clean all other parts with a sponge

Put into operation

Important: Heat the appliance up for at least 10min for the first time to eliminate any production oil. The appliance can smoke slightly when used the first time. Never put oversized food inside the oven and prevent any contact to the heating elements.

Food which contains much fat should be grilled on the wire grill in position 2; the bake pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower.

Settings

-  Upper + lower heat + convection
-  Upper heat + convection
-  Upper + lower heat
-  Upper heat
-  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 10min prewarming time. The Power light is on. When the time runs out, a bell sounds and the power light gets off. During baking the heating elements can glow in different colours, this is not a malfunction. If the lower side of the food should get more crunchy, then turn the Prog. switch at the end to .

2. Grilling

Put the Prog. switch to  or  and the thermostat to 230°C and adjust the Timer.

The lower heating elements are getting not hot.

Put the food on the wire grill and the baking pan at the lowest position in the grill.

The food should be turned after half of the grilling time.

To grill inside the pan, put the baking pan on the wire grill and insert it at the wished position. Please use for removing the pan or the wire grill the delivered handle.

Caution! Liquid in the pan get very hot, Danger of burns!

3. Warming - Keeping warm

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

4. Convection Air

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

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

Caution:

After baking, grilling or defrosting is finished, turn the thermostat and Prog. switch to "Off" and the thermostat to 100°C

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>

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.
- 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

pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

- Si une rallonge est utilisée, veiller à ce que les enfants ne tirent pas dessus ou qu'elle puisse être à l'origine d'une perte d'équilibre.
- En raison du danger de brûler au grill ou à la poêle portez toujours un gant de cuisine pour enlever.
- 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 intérieur du four et les surfaces anti-adhésives avec du détergent liquide. Séchez.
- Ne utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs et aucun ustensile métallique.
- Nettoyez les autres pièces avec éponge humide
- Mis en service: Important ! Préchauffer le four environ 10min.

Mise en service de l'appareil

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

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

Le moteur de la fonction grill marche avec tous les programmes.

Minuterie

Le mécanisme de minuterie travaillant mécaniquement, la montre doit être tout d'abord complètement remontée (mettre sur 90 minutes) puis réglée à la durée de cuisson désirée. Prenez en compte le temps de préchauffage de 10 minutes dans le réglage de la durée. Si l'aliment n'est pas assez coloré, augmentez la durée de cuisson.

Réglage

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

1. Fonctionnement du four:

Mettez le bouton sur  ou  et réglez la température voulue.

Choisissez la durée de cuisson avec la minuterie. Le témoin lumineux s'allume.

Lorsque la minuterie arrive à son terme, elle sonne et le témoin lumineux s'éteint.

Lors de la cuisson, les résistances prennent des couleurs claires différentes, ce n'est pas un défaut. Si le dessous de votre pâtisserie n'était pas assez croustillant, réglez le bouton sur  à la fin du temps de cuisson.

2. Fonctionnement du gril:

Mettez le bouton sur  ou , réglez le thermostat sur 230°C et la minuterie sur la durée de cuisson désirée. Les résistances inférieures ne chauffent pas.

Posez la pièce à griller sur la grille et le plat sur les résistances inférieures. Retournez la pièce à griller à la moitié du temps de cuisson.

Lors qu'on utilise la grille pour la fonction gril, placez toujours le plat en dessous de cette grille.

3. Décongeler – Maintenir au chaud:

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

4. Chaleur tournante:

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

Remarque:

Après avoir cuit, grillé ou décongelé, mettez le commutateur de programme et la minuterie sur OFF et le thermostat sur 100°C.

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.

Recettes

Grillades plates

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

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

Saucisses à rôtir / griller

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

Boulettes pour 4 personnes

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

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

Steak

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

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 fonder et la viande aurait un léger goût de brûlé.

La viande de volaille doit être consommée bien cuite.

Poulet français

Pour 2 personnes

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

Poisson

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

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

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

Sébaste ou filets de colin

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

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

Bâtonnets de poisson

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

Truites meunières

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

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

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

Maquereaux

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

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

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

Gratins:

Toast Hawaiï

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

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

Pizza aux champignons et au salami

Pour 4 personnes

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

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

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

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

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

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

Tartes et gâteaux : Gâteau nature

Moule à cake de 30cm de long

Ingrédients:

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

Tarte aux pommes

Moule à tarte de 20cm de diamètre

Ingrédients:

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

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

Pour dorer : la 2ème moitié de l'œuf

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

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

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

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

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

Gâteau au noix (gâteau prêt à cuire)

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

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 oppervlak wanneer 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 door-

gevoerd 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 keukenmuur 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.

Vor het eerste gebruik

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

Ingebruikname van het apparaat

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

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

Bij alle programma's draait de grillmotor.

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 tijdinstelling met de voorverwarmingstijd van 10 minuten rekening te houden. Indien het levensmiddel niet bruin genoeg is, verlengt u de tijd.

Instellingen

-  Boven + onder warmte + convector
-  Boven warmte + convector
-  Boven + onder warmte
-  Boven warmte
-  Onder warmte

1. Bakovenmodus:

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

2. Grillmodus:

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

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

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

3. Ontdooien – warm houden:

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

4. Circulatielucht:

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

Opmerking:

Na beëindiging van het bakken, grillen of ontdooien zet u de programmakeuzeschakelaar en de tijdschakelklok op OFF en de thermostaat op 100°C.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:

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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

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

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

Recepten

Vlak gegrild vlees

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

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

Braadworsten

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

Gehaktballetjes voor 4 personen

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

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

Filetsteak

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

Sjaslieks

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

Gemengde spiesen

Voor 4 spiesen

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

Balkanspiesen

Voor 4 spiesen

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

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

Kaukasische sjasliek

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

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

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

Gevogelte

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

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

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

[PDF, Seite 6]

Franse kip

Voor 2 personen

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

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

Vis

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

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

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

Roodbaars of koolvisfilet

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

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

Visstaafjes

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

Forel op de wijze van de molenaarsvrouw

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

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

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

Makrelen

Per persoon 1 makreel, citroensap, zout, boter

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

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

Gratiné:

Hawaii Toast

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

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

Pizza met champignons en salami

Voor 4 personen

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

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

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

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

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

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

Taart en gebak

Gezondheidstaart

Bakvorm 30 cm lang

Ingrediënten:

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

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

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

De bak bakken totdat hij een mooie goudgele kleur heeft.

Appeltaart

20 cm springvorm

Ingrediënten:

Deeg: 120 g suiker, 200 g meel, 100 g koude margarine of boter, 1 snufje zout, ½ ei

Vulsel: 600 g zure appels, 60 g rozijnen, 60 g suiker, 2 eetlepels gehakte noten, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel citroensap

Om te bestrijken: de 2de helft van het ei

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

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

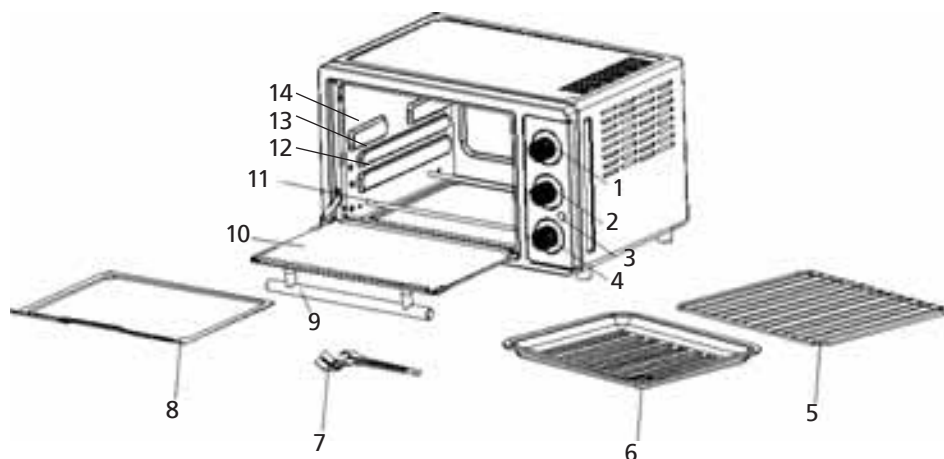
Schil de appels en snijd ze in smalle strookjes. Meng de appels met de rozijnen, de suiker, de noten, de kaneel en het citroensap en doe dit mengsel op het deeg.

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

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

Notentaart (kant-en-klare taart)

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



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

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige 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.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkomfur, 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

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

Grillmotoren kører med uanset hvilket program der er indstillet.

Tænd- og slukuret

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

Indstillinger

-  Øvre + undervarme + varmluft
-  Overvarme + varmluft
-  Øvre + undervarme
-  Overvarme
-  Undervarme

1. Anvendelse som bageovn

Stil drejeknappen på  eller  og indstil den ønskede temperatur. Bagetiden indstilles med tænd- og slukuret. Kontrollampen lyser. Når tænd- og slukuret slukker for ovnen, lyder der et ringesignal, og lampen slukker. Under bagningen lyser 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, som skal grilles, på risten og stil bakken på de nederste varmelegemer. Vend maden, som skal grilles, når halvdelen af tiden er gået. Under grillningen med risten skal bakken altid placeres på skinnen under risten.

3. Optøning og varmholdning

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

4. Cirkulationsluft

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

NB: Når du er færdig med at bage, grille, eller tøs op, skal programvælgeren og tænd- og slukuret drejes tilbage til OFF og termostaten til 100 °C.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackningsdele 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.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

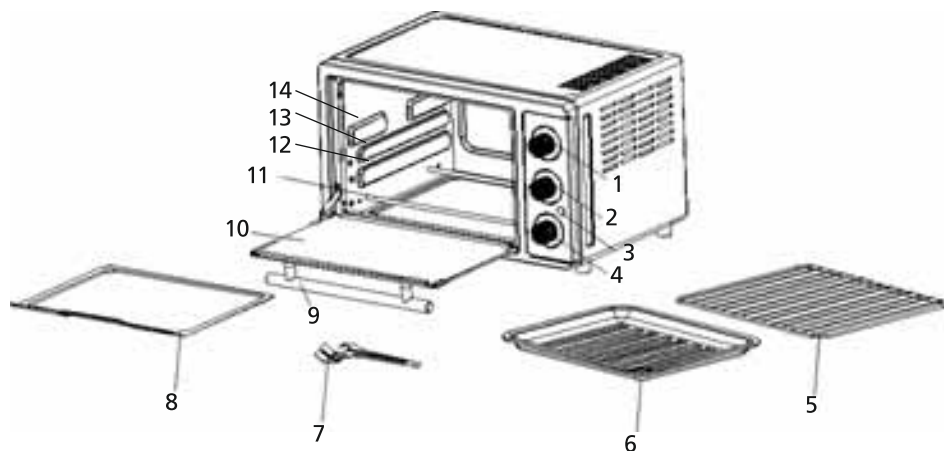
STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

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.

Загальні положення

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайтеся її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку, що настали у наслідок недотримання інструкції.



1)

2) Програмування
3)

4)

5) Решітка - гриль

6) Пательня

7) Хват

8) Лист

9) Ручка дверцят

10) Складні дверцята

11) Корпус розігріву

12) Ребра висоти 1

13) Ребра висоти 2

14) Ребра висоти 3

Безпека

- · підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці.
- · пристрій не може бути використаний як вбудований.
- · не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений.

Перевіряйте перед кожним використанням!

- · перевіряти перед кожним використанням
- · тримайте дітей надалі від пристрою.

! - цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій.

- · діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій або його упаковку як іграшку
- · не дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування
- · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.
- · не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клею.
- · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
- · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
- · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
- · ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав, або був пошкоджений якимось іншим способом.
- · виробник не несе відповідальності у разі некоректного використання пристрою, або недотримання пунктів інструкції.
- · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад зміна шнура живлення, може бути проведений тільки у сертифікованому сервісному центрі
- · пристрій стає гарячим, транспортувати його можна тільки коли він охолоне.
- · використовуйте пристрій лише за призначенням

! Перед першим використанням

Усі частини - крім нагрівальних елементів – ретельно очистити на висушити. Щоб позбавитися запаху ввімкніть пристрій на 15 хвилин.

!!! Увага! Корпус та дверцята стають гарячим. Небезпека опіку!

Помістіть пристрій на рівну, не чутливу поверхню (наприклад лаковані меблі), і тримайте його принаймні 70 см далі від матеріалів, що спалахують (наприклад, штори). Задня поверхня пристрою має стояти притиснутою до кухонної стіни. Задля того щоб вийняти решітку або пательню з пічки використовуйте хват. Небезпека опіку рідиною з пательні.

Початок роботи пристрою

Важливо! При випіканні та вмиканні гриля треба прогріти пристрій на протязі 10 хвилин. На початку пристрій може трошки чадити. Не готувати у пристрої завеликі порції. Виключайте контакт продуктів з нагрівальними елементами. Продукті які містять багато жиру треба ставити на ребра висоти 2 решітки грилю, пательню треба ставити на ребра висоти 1. По можливості термостат трошки змістити назад. Лист для випікання також треба розміщати на нижньому рівні.

є механічним пристроєм. Спочатку заведіть часовий механізм (повернути до позначки 90) потім поставте на бажане значення часу. При встановленні часу приготування додавайте 10 хвилин на розігрівання. Якщо у продукту під час приготування не з'явилась злата скоринка додайте час приготування.

1 Випікання

Натисніть вмикач та встановіть необхідну температуру. Час випікання встановіть на часах. Загоряться контрольні лампочки. Коли час випікання закінчиться ,буде подано звуковий сигнал та потухне лампочка. При випіканні нагрівальні елементи світяться – це є нормальним явищем. Якщо Ви бажаєте щоб нижня сторона продукту після випікання мала хрустку скоринку ,треба робити наступне: ввімкніть пристрій на положення нижнього нагрівального елемента на останніх хвилинах випікання.

2 Гриль

Ввімкніть верхні нагрівальні елементи та встановіть температуру 230 °C. Встановити час приготування. Нижній нагрівальний елемент не розігрівається . Покласти продукт на решітку чи у пательню та поставити на ребра висоти 2 або 3 , а пательню на ребра висоти 1. Після половини часу на приготування поверніть продукт. Якщо ви користуєтесь решіткою завжди ставте пательню під решіткою.

3 Розморожування – підігрів

4. Смаження на грилі

Встановити пательню на ребра 1, 2 або 3, встановіть вмикач бажаного режиму , та температуру на 230°C. Встановіть час приготування на грилі.

5. Обдування

Режим обдування використовують для випікання, розморожування. Щоб його ввімкнути натисніть відповідний важіль.

Увага! По закінченні випікання , випіканні на грилі або розмороження переведіть важіль програм та часи на позначку OFF , а термостат на 100°C.

Очищення та зберігання

- Впевніться , що пристрій відключений від живлення, та залиште його охолоджуватися перед очищенням.
- Прослідкуйте щоб вода не попадала на скляні дверцята доки вони ще гарячі.
- Дверцята, металічні часті та поверхні очищуються мильним розчином. Все має добре висохнути.
- Не використовуйте абразивних засобів, засобів що містять кислоту, абразивних та металічних мочалок .
- Інші частини очистити м'якою мочалкою.

Правило з утилізації цього приладу:

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали , які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи , де ви його придбали. Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки:

Пакувальні матеріали не треба просто викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому
- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену , позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу..

	Висота	Режим		Час
Яблучний пиріг	1		180	50-60
Яблучний струдель	1		180	40-45
Стек	2		230	7+5
Філе риби	2		230	7+8
Фрикадельки	2		230	7+7
Печінка теляти	1		230	5+4
Печиво	1		180	12-15
Піца	1		230	15-20

Якщо ви користуєтесь решіткою завжди ставте пательню під решіткою.

Вказаний час на приготування – є середнім і залежить від розмірів та ваги продукту (наприклад 7+7 означає, що за 7 хвилин продукт треба перевернути)

Технічні данні:

230 V, 50\60 Hz 1000, Watt

Внутрішні розміри: В 22,5 x Ш29,5 xГ37,5 см

Зовнішні розміри: В 26 x Ш43 xГ36 см

Рецепти

М'ясо на грилі

М'ясо перед готуванням не відбивати, тільки трошки розрівняти та надавити і покласти у форму. Не проштрикуйте м'ясо, щоб сік не стік і м'ясо не стало сухим. Якщо ви бажаєте пом'якшити м'ясо, або додати смаку покладіть його у маринад на деякий час. заморожені шматки м'яса можна класти у маринад щоб там вони розтавали. Перед готуванням мариноване м'ясо має бути трошки просушеним.

Смажені ковбаски

В залежності від смаку ви можете брати ковбаски з твердих та м'яких сортів м'яса. Найкраще підходять тонкі ковбаски для грилю. Ковбаски перед приготуванням слід положити на декілька хвилин до гарячої води щоб вони розрівнялися, висушити їх. Покласти їх на решітку та просунути.

Фрикадельки на 4 персони

150 гр яловичини, 100 гр рубленого м'яса, 1 жовток, 1½ середньої цибулі, 1½ пучка петрушки, 2 столові ложки олії, 1 зубчик часнику (можна не додавати якщо не до смаку), 1 сухарик, сіль, перець, паприка, мускатний горіх. Змішати м'ясо, жовток та розмочений у воді сухарик. Додати мілко нарізані лук, петрушку та часник і олію. Додати приправи: сіль, перець, паприку та мускатний горіх до смаку. Сформувати фрикадельки та скласти їх у пательню. Готувати.

Стейк з яловичини

Філе яловичини на персону 150-200 гр. Філе натерти олією з обох боків, покласти на решітку та просунути. Прожарка філе може бути за бажанням: англійська (злегка сира), медіум (у середині з кров'ю) або добре прожарена. Ступінь прожарки можна перевірити виделкою. Якщо м'ясо тягнеться за виделкою то всередині може бути кров або це прожарка «англійська». Добре прожарений стейк навпаки не тягнеться за виделкою. Після приготування стейк можна посолити та додати перцю. Для покращення смаку стейк можна змащувати маслом з травами.

Шашлики

Важливо, щоб шматки були порізані рівномірно задля кращого та одночасного прожарювання

Суміш 4 шампура

200 гр яловичини, 200 гр свинини, 100 гр шпику, 3 луковиці, 2 перці, сіль, перець, паприка, карі, олія, соус для шашлику (готовий у магазині) .

Розрізати лук великими кільцями. Однакові шматки м'яса, перцю, цибулі та шпику нанизати на шампур та змастити олією. Після приготування додати спеції та соуси.

Балканські шашлики

400 гр. свинини, 4 великих цибулі, 200 гр. огірків, 100 гр пепероні (консервовані) , сіль, перець, паприка, карі, кетчуп

Цибулю розрізати на 4 частини та злегка потушити. Шматки м'яса , цибулю , розрізані огірки та пепероні нанизати на шампур у змінному порядку, намастити та готувати. Після приготування додати спеції та кетчуп.

Шашлик кавказький

На 4 шампура : 400 гр м'якого м'яса ягня, 1 зубчик часнику, 100-150 гр. шпику, 3 великі цибулі , оля, сіль ,карі.

М'ясо натерти часником, розрізати. Розрізати шпик та цибулю на чотири частини. На шампур нанизати у змінному порядку м'ясо , цибулю, та шпик. Змастити все олією та готувати. Після обжарювання додати солі та карі.

Птиця.

Пташине м'ясо найкраще підходить для приготування у печі .

Шкіра служить як захисна плівка в якій м'ясо готується у власному жирі.

Важливо: перед приготуванням птицю можна посолити, тому що жир затримується у шкірі.

М'ясо готове , коло воно відстає від кісток. Якщо м'ясо проткнути має виділятися прозорий сік.

Птицю треба повністю розморожувати перед готуванням.

Маринади які складаються з паприки та карі треба наносити на м'ясо тільки на останніх хвилинах. Інакше шкірка стає дуже темною а м'ясо смакує як підгоріле. Зважайте , що лише приготовлена птиця стає м'якою.

Курча французьке на 2 персони

1 курча біля 1000 гр, естрагон , 50 гр масла, 1 чайна ложка солі, перець, паприка.

Курча промити та натерти ззовні сіллю, перцем та паприкою. Розм'якшити масло , змішати разом з естрагоном та сіллю на намастити курча.

Риба

Риба – це дуже гарний продукт для печіння. За декілька хвилин вона готова и практично не вимагає додавання жиру. Готувати рибу треба при високій температурі , щоб скоринка, яка сформується зверху, допомогла залишатися м'ясу у середині м'яким та соковитим. Найкращим чином готуються невеликі риби такі як: форель, макрель, оселедець, лінь, маленькі щуки, морські язики, вугрі, рибне філе, куски риб , палтус, лосось, рибні палички.

Золотий окунь або філе лосося

1 пакет риби глибокої заморозки, сік лимона, сіль, томати , олія.

Витягти філе та розморозити його. Перед готування приспунути філе соком та трошки посолити. Намастити пательню подавати з нарізаними свіжими томатами.

Рибні палички

Палички заморожені покласти на решітку додати пластинку масла та готувати.

Форель «Мельничиха»

На одну персону -1 рибику біля 300 гр , сік лимоні, сіль, масло.

Використовуйте найсвіжішу форель. Рибу очистити, промити та висушити. Додати лимонний сік, сіль., можливо додати трави. Покласти рибу на решітку и жарити. Перед подачею риби додати масло.

Макрель

На 1 персону: 1 рибина , сік лимона, сіль, масло

Для пасти: 2 столові ложки гірчиці, 2 столові ложки порізаної петрушки. Рибу очистити, промити та висушити. По бокам розрізати тушки по діагоналі. Змастить рибу ззовні та з внутрішньої сторони лимонним соком , сіллю.

Гавайський тост на 4 персони

На персону 1 скибочка шинки (20гр) , 1 скибочка ананасу, 1 шматок ементалю, масло, 1 скибка хлібу для тостів.

Просмажити хліб , намастити маслом, додати шинку, ананас та сир. Покласти тост на решітку та просунути.

Піца з шампіньйонами та шинкою

на 4 персони

Для тіста: 15 гр дріжджів, 2 столові ложки теплої води, 1 щіпочка цукру, 2 склянки муки, 1\2 чайної ложки солі, 1 столова ложка оливкової олії.

Соус: 1 цибуля, 1\2 баночки очищених томатів, маленька баночка томатної пасти, 1\2 чайної ложки базиліка, орегано, цукор та сіль, продавлений зубчик часнику, столова ложка оливкової олії.

Наповнювач: 250 гр моцарели, 125 гр салямі 1 баночка шампіньйонів

Робимо тісто. Змішати дріжджі, воду та цукор. Залишити у теплому місці, щоб дріжджі піднялись. Просіяти муку та сіль , зробити заглиблення та в нього перелити дріжджі , залишок води та олію. Замішати. Тісто сформувати у шар, присипати мукою, накрити рушником залишити у теплому місці на 1 годину ,доки воно не збільшиться у 2 рази.

Робимо соус. Жаримо лук в олії. Додаємо часник, томати, сік томатів та пасту, змішуємо. Додати інші приправи та готувати на маленькому вогні біля 30 хвилин. Соус додає повний, інтенсивний смак продукту. Його можна додавати у різні піци.

Робимо піцу. На пательню нанести трохи жиру чи олії та розподілити тісто. На тісто нанести соус , покласти сир, салямі та подрібнені гриби. Додати трошки оливкової олії. Поставити у піч на листі.

Пироги та випічка

Пиріг – фітнес

Форма для випічки 30 см

Складові частини: 200гр цукор, 200 гр мука, 200 гр. масло або маргарин (м'який) , 1 пакетик ванільного цукру, 4 середніх яйця, 1 1\2 чайної ложки пекарського порошку, 1 щіпка солі.

У ємності змішайте міксером : масло, цукор та ванільний цукор , встановивши найвищу швидкість, на протязі 5 хвилин, щоб сформувалась піна. Додавайте повільно яйця та повільно змішуйте. Додайте просіяну муку , сіль та пекарський порошок та все добре змішайте. Змажте форму жиром та додайте муку. Додайте тісто на поставте форму на решітку. Випікайте пиріг до золотавої скоринки.

Яблучний пиріг

Роз'ємна форма для випічки 20 см

Складові частини: 120 гр цукру, 200 гр муки, 100гр холодного маргарину або масла, 1 щіпка солі, 1\2 яйця.

Наповнювач: 600 гр кислих яблук, 60 гр цукру, 2 столові ложки подрібнених горіхів, 1 чайна ложка кориці, 1 чайна ложка соку лимону.

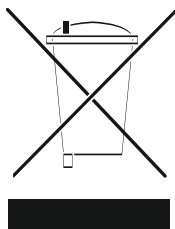
Змащувати: друга частина яйця

Ретельно змішайте усі частини тіста у ємності . Залиште тісто у прохолодному місці. Розправте 2\3 тіста на листи біля 1\2 товщиною. Форму змажте жиром та додайте муку. Листи тіста викладіть на дно та стінки форми.

Почищені яблука поріжте на тонкі скибочки , змішайте з родзинками, цукром, горіхами, корицею та соком. Покладіть це у тісто. Залишене тісто розправте та поріжте на стрічки. Покладіть їх зверху перехрестивши. Змажте пиріг зверху залишеним яйцем. Пиріг треба достати з форми , коли він ще буде теплим.

Горіховий пиріг (Готова суміш)

Зважайте на вказівки виробника наведені на упаковці , в якій продається суміш для пирога.



Утилізація вироба

Ви можете зберегти навколишнє середовище!
Будь ласка, не забувайте про правила
безпеки: відправляйте не працюючи
електрообладнання в центри переробки.

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

Сервісні центри:

м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305
м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
м. Донецьк, вул. Зв'язильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробиттехсервис»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О.», тел.: (044) 5764616
м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845
м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242, 494217
м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55, ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618, 7151025
м. Одеса, вул. Філатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042, 7770822
м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
м. Павлоград, вул. Дніпровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554, 62342
м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901, 636542
м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бужин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!

Не заполненный продавцом гарантийный талон
лишает Вас права на гарантию.

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18