QUALITÄT UND seit 1919 KOMPETENZ

Steba GERMANY

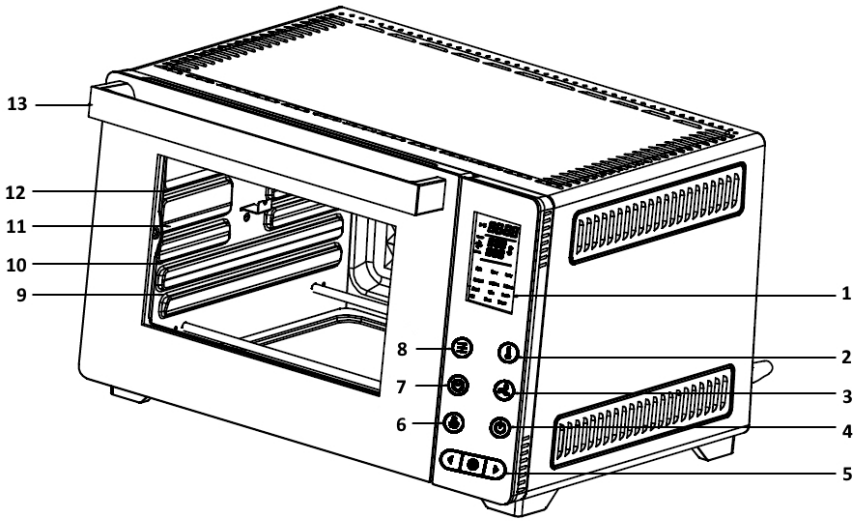


220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1600 W

Digitaler Grillbackofen KB E350

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 18
Mode d´emploi 28
Gebruiksaanwijzing 40
Brugsanvisning 52
Instruktionsbok 64
Ohjeet 76

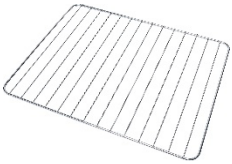
www.steba.com



1 Display
2 Temperatur-Taste
3 Umluft-Taste
4 Power-Taste
5 Auswahl-Taste, Start/Stopp
6 Innenraumbeleuchtung
7 Timer-Taste
8 Menu-Taste
9 Einschubebene 1
10 Einschubebene 2
11 Einschubebene 3
12 Einschubebene 4
13 Türgriff



Backblech



Gitterrost



Drehspieß



Spießausheber



Pfannenausheber

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Es eignet sich zum Grillen, Backen, Gratinieren und Wärmen von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

- 
Heiße Oberfläche! Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- 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!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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.

- ⚠ 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. 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- 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.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- 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 Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
    - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Achtung:** Da sich herabtropfende Fette leicht am Heizkörper entzünden können, niemals ohne Pfanne grillen! Beim Heraus-

nehmen der vollen Pfanne kein Fett auf den Heizkörper kippen.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff.
- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.
- Das Krümelblech immer unter den unteren Heizkörper, sowie den oberen Reflektor immer über den oberen Heizkörper schieben.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

- ⚠ **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel, die Glasscheibe mit Glasreiniger säubern und trocknen.
- Die innere Glasscheibe lässt sich zur Reinigung entfernen. Dazu lösen Sie die beiden Schrauben. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nur mit beiden Scheiben betrieben werden!
- Das Krümelblech sowie das Zubehör kann in heißem Wasser gereinigt und dann getrocknet werden. Das Krümelblech wieder einschieben.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Einstellungen

1) **Backofen**  **oder**  **+** 
   Zum Backen, Garen, Aufbacken
   Die Zeit und Temperatur gemäß Rezept einstellen. Die Heizkörper glühen unterschiedlich. Der Ventilator verteilt die Temperatur gleichmäßig im Innenraum. Stellen Sie bei Umluft den Thermostat etwas höher.

2) **Unterhitze**  **oder**  **+** 
   Für Pizza, Pommes etc.
   Maximale Temperatur einstellen.
   Die letzten 5 Minuten nur auf Unterhitze den Pizzaboden knusprig garen.

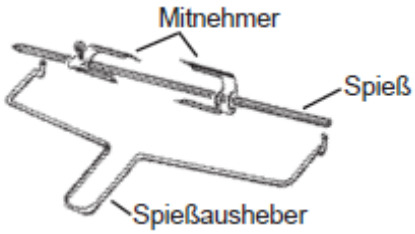
3) **Auftauen**  **+** 
   Bei niedriger Temperatur die gefrorenen Lebensmittel in der Pfanne auftauen.

4) **Oberhitze**  **oder**  **+** 
   Zum Grillen von Wurst, Fleisch, Gratinieren, etc.
   Maximale Temperatur einstellen.
   Die Grillpfanne im unteren Einschub einschieben, das Grillgut mit entsprechendem Abstand zum oberen Heizkörper auf den Grillrost einschieben.
   Die Lebensmittel dürfen nicht am Heizkörper anliegen!

5) **Grillen mit Drehspieß**  **+**  **oder**  **+** 
   Zum Grillen von Geflügel, Rollbraten, etc.
   Maximale Temperatur einstellen.
   Die Grillpfanne unten einschieben, damit das Fett abtropfen kann. Stark fetthaltige Lebensmittel können spritzen.

Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt. Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage. Zur Entnahme des fertigen Grillgutes den Spießausheber, sowie den Pfannenausheber für die Pfanne verwenden.



Inbetriebnahme

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

Die Touchcontrol Tasten mit trockenen, fettfeien Fingern berühren, sowie das Display immer sauber halten, da sonst die Tastatur nicht reagiert.

Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Power-Taste. Das Gerät piept und das Display leuchtet.

Menu-Taste drücken. Es leuchtet O/U-Hitze, 180°C und 0:30 Min. Die LED „Both“ blinkt.

Mit den **Auswahl-Tasten** das Gewünschte Programm wählen.

Die **Temperatur-Taste** drücken. Sie lässt sich von 60 bis 230°C in Schritten von 5°C verändern. Wenn die Taste länger gedrückt wird verändert sich die Temperatur schneller.

Die **Timer-Taste** 1 Mal drücken: Mit den Auswahl-Tasten stellt man die Minuten von 1 bis 60 Minuten ein.
Die Timer-Taste 2 Mal drücken: Mit den Auswahl-Tasten stellt man die Stunden von 1 bis 4 Stunden ein.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.

Die **Start-/Stopp-Taste** drücken. Das gewählte Programm wird gestartet, es heizt, im Display leuchtet ▶
Wird das Programm mit der Stopp-Taste unterbrochen leuchtet „II“ im Display. Durch erneutes Drücken der Start/Stopp-Taste wird das Programm fortgesetzt.

Die **Umluft** ist jederzeit zuschaltbar. Im Display leuchtet das entsprechende Symbol.

Die **Innenraumbeleuchtung** schaltet sich nach einer Minute aus. Bei Bedarf die Taste erneut drücken.

Kindersicherung: Die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden drücken, im Display leuchtet nur noch „L“. Ist ein Programm eingestellt, läuft dieses ab. Wird die Taste erneut für 3 Sekunden gedrückt, ist die Sperre aufgehoben.

Programme

Heizung

Both:	Ober- / Unterhitze
Upper:	Oberhitze
Lower:	Unterhitze

Programme

Ferment:	Joghurtstufe
Chicken:	Geflügel
Defrost:	Auftauen
Bread:	Brot
Cake:	Kuchen
Cookie:	Cookie
Grill:	Grillen
Pizza:	Pizza
Potato:	Kartoffeln



	Basisprogramm			Veränderbarer Bereich		
Funktion	**Zeit in Min**	**Ober-hitze in °C**	**Unter-hitze in °C**	**Zeit in Min**	**Oberhitze in °C**	**Unterhitze in °C**
Ober-/ Unterhitze	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Oberhitze	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Unterhitze	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Ferment	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Chicken	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Defrost	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Bread - Ferment	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Bread - Backen	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cake	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cookie	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grill	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 Min	180 – 230°C	180 – 230°C
Potato	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Bei den Programmen Cake, Cookie und Pizza beginnt die Zeit erst nach Erreichen der Temperatur abzulaufen.

Programmierung der veränderbaren Funktionen

Temperatur Ober- / Unterhitze

Mit der Menu-Taste Ober-/Unterhitze wählen. Die LED zeigt die Funktion an.
Mit den Auswahl-Tasten die Temperatur (z.B. 200°C) wählen:

- Die Temperatur-Taste 1 Mal drücken, es leuchtet Ober-/Unterhitze mit jeweils 200°C
- Die Temperatur-Taste 2 Mal drücken, es leuchtet Oberhitze mit 200°C
- Die Temperatur-Taste 3 Mal drücken, es leuchtet Unterhitze mit 200°C

Funktionen

Ferment / Joghurt
Basiseinstellung: 36°C, Unterhitze, 1 h
Veränderbarer Bereich: 35 – 45°C, 1 Min – 10 h

Drücken Sie die Menu-Taste und wählen Sie das Programm „Ferment".
Zum Verändern der Basiswerte:
· Die Temperatur-Taste drücken und mit der Auswahl-Taste die gewünschte Temperatur zwischen 35 und 45°C wählen.
· Die Timer-Taste 1 Mal drücken um die Minuten von 1 bis 60 zu ändern.
· Die Timer-Taste 2 Mal drücken um die Stunden von 1 bis 10 zu ändern.
· Anschließend die Start-Taste drücken.

Bread
Drücken Sie die Menu-Taste und wählen Sie das Programm „Bread". Drücken Sie anschließend die Start-Taste.
Das Gerät startet mit der Garstufe bei 36°C für 30 Min. Danach schaltet das Gerät automatisch auf das Basisprogramm „Bread" bei 165°C für 60 Min. Die Zeit beginnt erst zu laufen, wenn die Temperatur erreicht ist. Während des Betriebs ist das Programm nicht veränderbar.
Soll anschließend zusätzliche Backzeit oder Temperatur eingestellt werden, kann man die Zeit von 1 Min. bis 2 h und die Temperatur zwischen 150 und 200°C verändern.
· Drücken Sie die Menu-Taste und wählen Sie Ober- /Unterhitze oder Unterhitze aus.
· Die Temperatur-Taste drücken und mit der Auswahl-Taste die gewünschte Temperatur einstellen.
· Die Timer-Taste drücken und mit den Auswahl-Tasten die gewünschte Zeit einstellen.
· Anschließend die Start-Taste drücken.

Defrost
Drücken Sie die Menu-Taste und wählen Sie das Programm „Defrost". Drücken sie anschließend die Start-Taste.
Das Basisprogramm mit 30 Min. und 60°C startet. Die Zeit kann von 1 Min. bis 2 h verändert werden.
· Die Timer-Taste 1 Mal drücken um die Minuten von 1 bis 60 zu ändern.
· Die Timer-Taste 2 Mal drücken um die Stunden von 1 bis 2 zu ändern.
· Anschließend die Start-Taste drücken.

Fehleranzeige

E1	Kurzschluss oberer Temperatursensor
E2	Unterbrochener Stromkreis
E3	Kurzschluss unterer Temperatursensor
E4	Unterbrochener Stromkreislauf

Rezepte

Flachgrilladen

Grillfleisch nicht klopfen, sondern nur leicht flachdrücken und danach wieder in Form bringen. Niemals in das Fleisch hineinstechen, da sonst der Saft herausläuft und das Fleisch beim Garen austrocknet.
Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und lässt das Fleisch darin längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen ward das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

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

Frikadelle für 4 Personen

150g Tartar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, ½ mittlere Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat.
Tartar und Hackfleisch mit Eigelb und dem in Wasser eingeweichten Brötchen gut vermengen. Die kleingehackten Zwiebeln, kleingehackte Petersilie, zerdrückte Knoblauchzehe und Öl hinzufügen. Den Fleischteig mit Salz, Pfeffer , Paprika und etwas Muskat je nach Geschmack und Schärfe würzen. Aus dem Fleischteig Frikadellen formen, in die Backpfanne legen und garen.

Filetsteak

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

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

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

Gemischte Spieße

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

Balkanspieße

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

Kaukasischer Schaschlik

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

Geflügel

Von Natur aus ist Geflügel für das Garen mit Strahlungshitze wie geschaffen. Die Haut wirkt wie eine Schutzhülle unter der sich das Fleisch mit dem eigenen Fett von selbst begießt.
Wichtig: Geflügel kann man vor dem Garen salzen, da durch die Haut der Saft nicht auslaufen kann. Das Fleisch ist gar, wenn sich die Haut an der Keule zurückgezogen hat. Beim Einstechen muss der Fleischsaft klar sein.
Gefrorenes Geflügel muss vor dem Garen restlos auftauen, denn nur dann können die Innereien entnommen werden. Mit einer Marinade, vor allem wenn Sie Paprika und Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.
Beachten Sie bitte, dass Geflügel nur durchgegart verzehrt werden soll.

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen
1 Hähnchen ca. 1000g, etwas Estragon, 50g Butter, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprika
Das Hähnchen abspülen, gut trocknen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Butter zerlaufen lassen, mit Salz und dem Estragon verrühren und das Hähnchen gleichmäßig bepinseln.

Fisch

Auch Fisch eignet sich vorzüglich zum Garen mit Strahlungshitze. Er ist in wenigen Minuten gar und braucht fast kein Fett.
Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt.
Für diese Art Zubereitung eignen sich besonders kleinere Fische, wie z.B. Forellen, Makrelen, Heringe, Felchen; ebenso Schleie, kleine Hechte, Seezunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

1 Packung Goldbarsch oder Seelachsfilet aus der Tiefkühlruhe, Zitronensaft, Salz, Tomaten, Öl.
Die Fischfilets aus der Packung nehmen und auftauen. Vor dem Garen den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Pfanne einölen. Nach dem Garen mit frischen Tomaten garnieren.

Fischstäbchen

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

Forelle Müllerin

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

Makrelen

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

Überbackenes:

Hawaii Toast

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

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen
Für den Teig: 15g Hefe, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl
Für die Soße: 1 Zwiebel, ½ Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, je ½ Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Olivenöl
Für den Belag: 250g Mozarella 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 Mozarella 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.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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

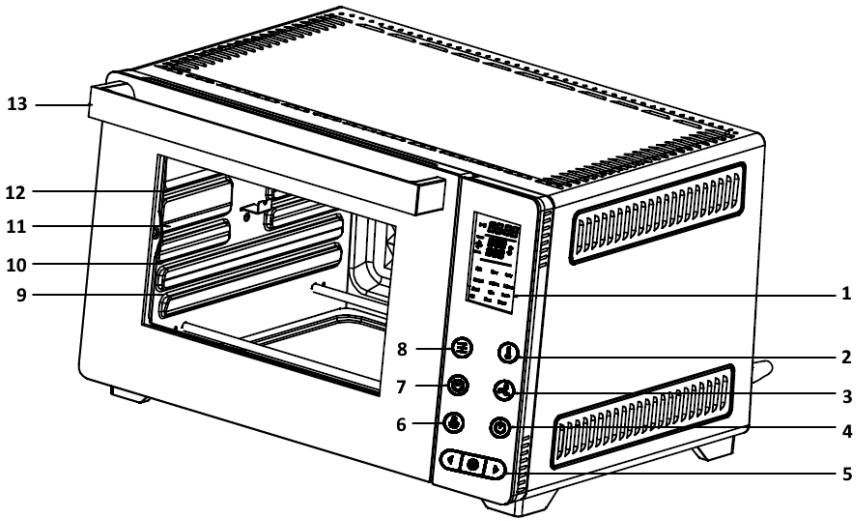
Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

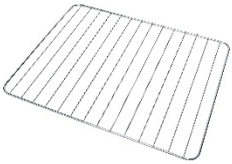
Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.



1 Display
2 Thermostat switch
3 Convection switch
4 Power switch
5 Select switch, Start/Stop
6 Interior lighting
7 Timer
8 Menu
9 Shelf level 1
10 Shelf level 2
11 Shelf level 3
12 Shelf level 4
13 Door handle



Baking tray



Wire grill



Rotisserie spit



Spit handle



Pan handle

Generally

This insulated appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. It is suitable for grilling, baking, cook au gratin and warming of food. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- This device is no built-in oven and cannot be used like this.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- ⚠ Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- 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.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
    - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
    - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Attention:** as dripping fats can easily ignite the radiator, never grill without a pan! When removing the full pan, do not tip any grease on the radiator.
- Please use the enclosed handle to remove the wire grill and baking tray.
- Clean after every use.
- Always push the crumb tray under the lower radiator.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.

· Clean the housing and the interior with a damp cloth with detergent, clean the glass with glass cleaner and dry.
· The inner glass door can be removed for cleaning. To do this, loosen the two screws. For safety reasons, the device may only be operated with both glass windows!
· The crumb tray and accessories can be cleaned in hot water and then dried. Insert the crumb tray again.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Settings

1) **Baking**  **or**  **+** 
For baking, cooking, crisping.
Set the time and temperature according to the recipe. The heating element glow differently. The fan distributes the temperature evenly in the interior. With convection, set the thermostat slightly higher.

2) **Lower heat**  **or**  **+** 
For Pizza, fries etc.
Set the max. temperature.
Cook crispy only with lower heat for the last 5 minutes.

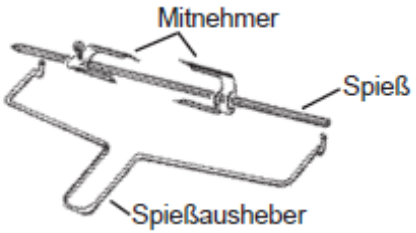
3) **Defrosting**  **+** 
Defrost the food with low temperatures in the baking tray.

4) **Upper heat**  **or**  **+** 
For grilling of sausage, meat, cook au gratin, etc.
Set the max. temperature.
Insert the grill pan into a lower slot, insert the food onto the wire grill with a distance to the upper heating element.
The food must not contact the radiator!

5) Rotisserie grilling + **or** +

For grilling poultry, rolled pork roast, etc.
Set the max. temperature.
Insert the grill pan at the bottom to allow the fat to drip off. High-fat foods can splash.

Fix a rotisserie fork at the spit.
Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork. Be careful, that the meat is in the middle of the spit. Put the spit with the meat on the rotisserie handle and insert the top of the spit in the spit motor opening on the right side of the inner housing. Then put the other side of the spit on the spit holder.



To remove the ready cooked food, use the spit handle and the pan handle.

Put into operation

Important: Heat the appliance up for at least 5 min. 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 baking pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower. Always insert the crumb tray.

Touch the touch control panel with dry, fat free fingers and keep the display clean. Otherwise the control panel will not respond.

Plug in the device and press the power button. The device beeps and the display lights up.

Press the **Menu button**. Upper/lower heat, 180°C and 0:30 Min. are shown in the display. The LED "Both" flashes.

Choose the desired program with the **select button.**

Press the **temperature button.** The temperature can be set from 60 to 230°C in steps of 5°C. If the button is pressed longer, the temperature changes faster.

Press the **timer button** once: set the desired time with the select button from 1 to 60 minutes.
Press the timer button twice: set the desired time with the select button from 1 to 4 hours.
After the time run out, a signal sounds and the device turns off.

Press the **Start/Stop button.** The selected program will be started, the device heats up and the display shows ▶
If the program is interrupted with the stop button, "II" is shown in the display. By pressing again the start/stop button, the program will be continued.

The **convection** is switchable anytime. The display shows the corresponding symbol.

The **interior lighting** turns off after 1 minute. If necessary, press the button again.

Child lock: press the start/stop button for 3 seconds, the display shows "L". If a program is set, it will continue. By pressing the button again for 3 seconds, the lock is cancelled.

Programs

Heating

Both:	Upper / lower heat
Upper:	Upper heat
Lower:	Lower heat

Programs

Ferment
Chicken
Defrost
Bread
Cake
Cookie
Grill
Pizza
Potato



	Base Program			Modifiable Scope		
Function	**Time in Min**	**Upper heat in °C**	**Lower heat in °C**	**Time in Min**	**Upper heat in °C**	**Lower heat in °C**
Upper/ Lower heat	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Upper heat	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Lower heat	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Ferment	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Chicken	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Defrost	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Bread - Ferment	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Bread - Baking	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cake	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cookie	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grill	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 min	180 – 230°C	180 – 230°C
Potato	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

For the programs Cake, Cookie and Pizza, the time starts to count down after the temperature is reached.

Programming the Modifiable Functions

Temperature Upper and Lower Heat

Choose upper/lower heat with the menu button. The LED shows the function.
Choose the temperature (e.g. 200°C) with the select buttons:

- Press the temperature button once, upper and lower heat are set with 200°C each.
- Press the temperature button twice, upper heat flashes with 200°C
- Press the temperature button three times, lower heat flashes with 200°C

Functions

Ferment / Yoghurt
Default setting: 36°C, lower heat, 1 h
Modifiable scope: 35 – 45°C, 1 Min – 10 h

Press the menu button and choose the program "Ferment".
To change the default settings:
· Press the temperature button and set the desired temperature from 35 to 45°C by using the setting buttons.
· Press the timer button once to set the minutes from 1 to 60.
· Press the timer button twice to set the hours from 1 to 10.
· Then, press the start button.

Bread
Press the menu button and choose the program "Bread". Then, press the start button.
The device starts fermenting with 36°C for 30 minutes. After that, the device automatically switches to the default program "Bread" with 165°C for 60 minutes. The timer starts to count down when the temperature is reached. During operation, the program can not the changed.
If an additional baking time or temperature is needed after the program is finished, the time can be changed from 1 Min. to 2 h and the temperature from 150 to 200°C.
· Press the menu button and choose upper / lower heat or lower heat.
· Press the temperature button and choose the temperature with the setting buttons.
· Press the time button and choose the time with the setting buttons.
· Then, press the start button.

Defrost
Press the menu button and choose the program "Defrost". Then, press the start button.
The default setting is 30 min. and 60°C. The time can be changed from 1 Min. to 2 h.
· Press the time button once to change the minutes from 1 to 60 minutes.
· Press the time button twice to change the hours from 1 to 2 hours.
· Then, press the start button.

Error indication

E1	Short circuit of upper temperature sensor
E2	Interrupted circuit
E3	Short circuit of lower temperature sensor
E4	Interrupted circuit

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.

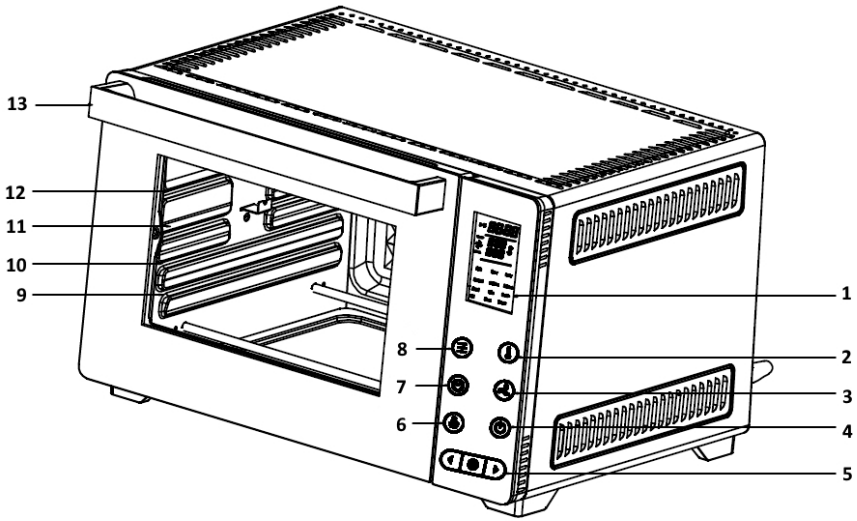


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

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

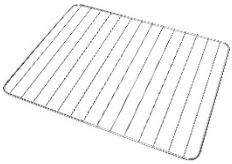
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com



1 Affichage
2 Commutateur du thermostat
3 Chaleur tournante
4 Bouton power
5 Boutons de sélection, marche/arrêt
6 Éclairage intérieur
7 Minuterie
8 Menu
9 Niveau d'insertion 1
10 Niveau d'insertion 2
11 Niveau d'insertion 3
12 Niveau d'insertion 4
13 Poigné



Tôle á pâtisserie



Grille



Tournebroche



Support pour tournebroche



Support pour tôle

Généralement

Cet appareil isolé contre la chaleur est conçu pour un usage privé et non commercial. Il est adapté pour griller, cuisson, gratiner et réchauffer la nourriture. 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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

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 avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.

- ⚠ 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. 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.
- Veillez á ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- 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.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- 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. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- 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.
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
    - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
    - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
    - o dans chambres d'hôtes
- **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 devient chaud.** Risque de brûlures. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Attention :** Puisque les graisses dégoulinantes peuvent facilement enflammer sur le radiateur, ne grillez jamais sans casse-

role ! Lorsque vous enlevez la casserole pleine, ne versez pas de graisse sur le radiateur.
- Pour enlever la tôle et le grille utilisez le support joint.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Poussez toujours le tôle à miettes sous le radiateur inférieur.
- **Hygiène :** Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

- ⚠ **Toujours débrancher l´appareil et le laisser complétement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- N'utilisez pas d'abrasifs, nettoyant pour fours ou de solvants.
- Nettoyez le boîtier et intérieure du l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, la porte avec nettoyant vitres. Laissez sécher.
- Le port en verre intérieure peut être retirée pour le nettoyage. Pour ce faire, desserrez les deux vis. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit être utilisé sans les deux portes en verre.
- La tôle a miettes et les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude puis séchés. Insérez la tôle à miettes.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionnez seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Réglage

1) Fonctionnement du four ou +
Pour fair la pâtisserie, la cuisson et réchauffer.
Choisissez la durée de cuisson et le température. Lors de la cuisson, les résistances prennent des couleurs claires différentes. Le ventilateur distribue la température uniformément à l'intérieur. Avec la chaleur tournante, réglez le thermostat légèrement plus haut.

2) Chaleur inférieure ou +
Pour Pizza, pommes, etc.
Choisissez la température maximal.
Fair cuire la pizza bien croustillante pendant le 5 dernières minutes seulement avec chaleure inférieure.

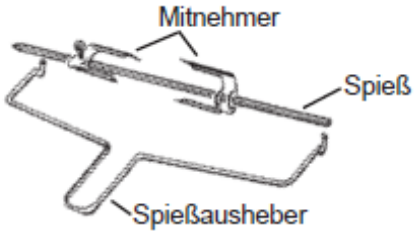
3) Décongelation +
Décongelez les aliments à basse température dans la poêle.

4) Chaleur supérieur ou +
Pour griller des saucisses, de la viande, gratiner, etc.
Choisissez la température maximal.
Insérez la tôle au niveau inférieure, insérez les aliment sur le gril avec une distance appropriée aux résistances.
Éviter tout contact avec les résistances !

5) Griller avec le tournebroche + ou +
Pour griller la volaille, rôti, etc.
Choisissez la température maximal.
Insérez la tôle au niveau inférieure pour permettre à la graisse de s'égoutter. Les aliments riches en gras peuvent éclabousser.

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

Vérifiez que la grillade se trouve bien au milieu de la broche. Placez la broche avec la grillade sur le support de broche et mettez l'extrémité de la broche dans l'ouverture du moteur sur la partie droite de l'intérieur du four. Placez ensuite l'autre extrémité de la broche sur le support de broche.
Pour retirer les aliments finis, utilisez le support pour tournebroche et le support pour la tôle.



Mise en service de l'appareil

Important ! Préchauffez toujours l'appareil durant environ 5 minutes avant d'utiliser. 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 la tôle á miettes dans le bas du four.

Touchez le control tactile avec des doigts secs et vierge de graisse, et gardez l'écran propre. Sinon le control tactile ne répondra pas.

Branchez l'appareil er appuyez le bouton power. L'appareil émet un biep et l'affichage s'allume.



Appuyez le **bouton menu.** Chaleur sup. et inf., 180°C et 0 :30 min. s'allume en écran. La LED « Both » clignote.



Utilisez les **boutons de sélection** pour sélectionner le programme souhaité.



Appuyez le **bouton de température.** Vous pouvez le régler de 60 à 230°C en niveaux de 5 °C. Si le bouton est appuyé plus longtemps, la température change plus rapidement.



Appuyez le **bouton de minuterie** une fois : utilisez les boutons des sélections pour sélectionner les minutes de 1 à 60 minutes.
Appuyez le bouton de minuterie deux fois : utilisez les boutons des sélections pour sélectionner les heures de 1 à 4 heures.
Une fois le temps écoulé, un bip retentit et l'appareil s'éteint.



Appuyez le **bouton march/arrêt**. Le programme sélectionné est démarré, l'appareil se chauffe, l'écran s'allume ▶
Si le programme est interrompu avec le bouton d'arrêt, « II » s'allume à l'écran. Par appuyez à nouveau sur le bouton, le programme est repris.



Chaleur tournante peut être allumé à tout moment. Le symbole correspondant s'allume à l'écran.



L'éclairage intérieur s'éteint après une minute. Si nécessaire, appuyez à nouveau sur la touche



Sécurité enfants : Appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes, «L» s'allume sur l'affichage. Si un programme est défini, il expirera. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, le verrouillage est désactivé.

Programmes

Chauffage

Both:	chaleur supérieure / inférieure
Upper:	chaleur supérieure
Lower:	chaleur inférieure

Programmes

Ferment:	yaourt
Chicken:	volatile
Defrost:	décongeler
Bread:	pain
Cake:	gâteau
Cookie:	cookie
Grill:	griller
Pizza:	pizza
Potato:	pomme de terre



	Programme standard			Gamme modifiable		
Fonction	**Temps en Min**	**Chal. sup. en °C**	**Chal. inf. en °C**	**Temps en Min**	**Chal. sup. en °C**	**Chal. inf. en °C**
Chal. sup. / inf.	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Chal. sup.	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Chal. inf.	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Ferment	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Chicken	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Defrost	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Bread - Ferment	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Bread - Backen	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cake	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cookie	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grill	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 Min	180 – 230°C	180 – 230°C
Potato	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Pendant les programmes Cake, Cookie et Pizza, la minuterie commence à écouler après que la température a été atteinte.

Programmation de Fonctions modifiables

Température de la chaleur supérieur / inférieur

Sélectionez la chaleur supérieur / inférieur avec le bouton menu. La LED indique la fonction.

Utilisez les boutons de sélection pour choisir la température (par example 200°C) :

- Appuyez le bouton de température une fois, il s'allume la chaleur supérieur / inférieur avec 200°C.
- Appuyez le bouton de température deux fois, il s'allume chaleur supérieur avec 200°C
- Appuyez le bouton de température trois fois, il s'allume chaleur inférieur avec 200°C

Fonctions

Ferment / Yaourt

Programme standard : 36°C, chaleur inférieur, 1 h
Gamme modifiable : 35 – 45°C, 1 min – 10 h

Appuyez le bouton menu et sélectionnez le programme « Ferment ».
Pour changer les valeurs standard :

- Appuyez le bouton de température et sélectionnez la température souhaitée entre 35 et 35°C avec les boutons de sélection.
- Appuyez le bouton minuterie une fois pour changer les minutes de 1 à 60 minutes
- Appuyez le bouton minuterie deux fois pour changer les heures de 1 à 10 heures.
- Puis, appuyez le bouton marche.

Bread

Appuyez le bouton menu et sélectionnez le programme « Bread ». Puis, appuyez le bouton marche.
L'appareil commence à fermenter à 36°C avec 30 min. Ensuit, l'appareil passe automatiquement au programme de base « Bread » à 165°C avec 60 min. La minuterie commence à courir que lorsque la température est atteinte. Pendant la fonctionnement, le programme ne peut pas être modifié.
Si vous souhaitez de régler le temps de cuisson ou la température supplémentaire après le programme est fini, la minuterie peut être changé de 1 minute à 2 heures et la température entre 150 et 200°C.

- Appuyez le bouton menu et sélectionnez le chaleur supérieur / inférieur ou inférieur.
- Appuyez le bouton de la température et choisir la température souhaitée avec les boutons de sélections.
- Appuyez le bouton minuterie et choisir la température souhaitée evec les boutons de sélections.
- Puis, appuyez le bouton marche.

Defrost

Appuyez le bouton menu et sélectionnez le programme « Defrost ». Puis, appuyez le bouton marche.
Le programme de base avec 30 min. et 60°C démarre. La minuterie peut être changé de 1 minute à 2 heures.

- Appuyez le bouton minuterie une fois pour changer les minutes de 1 à 60 minutes
- Appuyez le bouton minuterie deux fois pour changer les heures de 1 à 2 heures
- Puis, appuyez le bouton marche.

Indication d'erreur

E1	court-circuit du capteur de températur supérieur
E2	circuit interrompu
E3	court-circuit du capteur ed température inférieur
E4	circuit interrompu

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. 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.

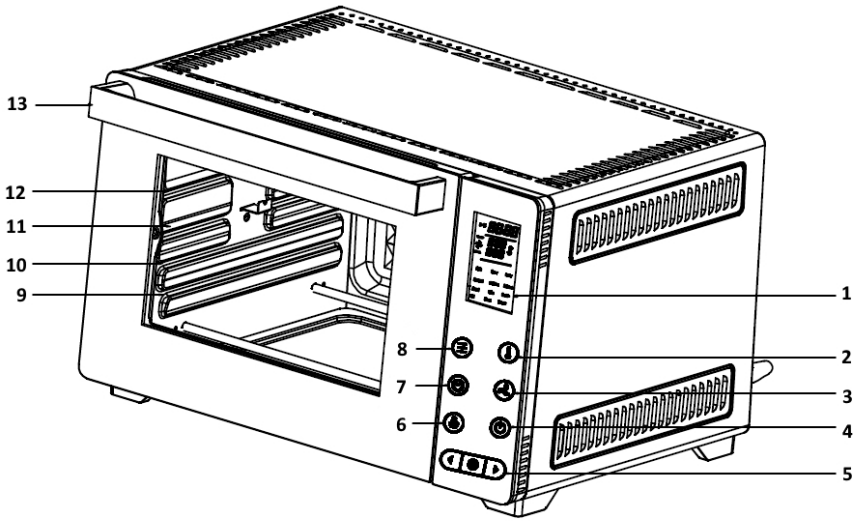
Service après-vente

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

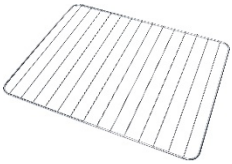
Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.



1 Display
2 Temperatuur schakelaar
3 Convection schakekelaar
4 Aan knop
5 Start/Stop
6 Verlichting
7 Timer
8 Menu
9 Inschuifniveau 1
10 Inschuifniveau 2
11 Inschuifniveau 3
12 Inschuifniveau 4
13 Deurhendel



Bakplaat



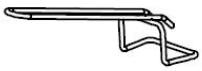
Grillrooster



Draaispit



Spit uitnemer



Bakplaat uitnemer

Algemeen

Dit geïsoleerde apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Hij is geschikt voor grillen, bakken, gratineren en opwarmen van voedsel. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Dit apparaat is geen inbouwoven en kan niet op deze manier worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.

- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/ kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk system op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- ⚠ Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de grill niet omwikkelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
    - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
    - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
    - o bed & breakfast- achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

- **Let op:** druipend vet kan eenvoudig ontbranden op de verwarmingselementen, grill nooit zonder bakplaat! Wanneer de bakplaat wordt uitgenomen, mors dan geen vet op de verwarmingselementen.
- Gebruik de meegeleverde uitnemer om het rooster of bakplaat te verwijderen.
- Reinig na elk gebruik.
- Plaats altijd de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

- ⚠ **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.
- Reinig de behuizing en de binnenzijde met een vochtige doek met afwasmiddel, maak het glas schoon met glasreiniger en droog het.
- Het binnenste glas van de deur kan verwijderd worden voor het schoonmaken. Doe dit door de twee schoreven los te draaien. Voor veiligheidsredenen mag het apparaat alleen gebruikt worden met beide glazen ramen.
- De kruimellade en accessoires kunnen in heet water worden gereinigd en vervolgens worden gedroogd. Plaats de kruimellade terug op zijn plaats.

Plaatsing

Belangrijk: Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Instellingen

1) **Bakken**  **of**  **+** 
Voor bakken, koken, krokant maken.
Stel de tijd en temperatuur in volgens het recept. Het verwarmingselement gloeit anders. De ventilator verdeelt de temperatuur gelijkmatig in de oven. Stel met convective de thermostaat iets hoger in.

2) **Onderwarmte**  **of**  **+** 
Voor pizza, friet, etc.
Stel de maximale temperatuur in.
Bak de laatste 5 minuten krokant met alleen onderwarmte.

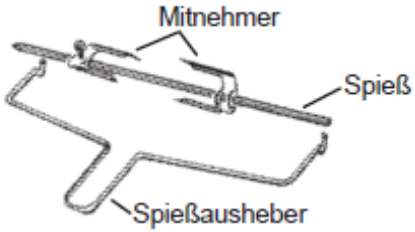
3) **Ontdooien**  **+** 
Ontdooi voedsel met lage temperaturen in de bakplaat.

4) **Bovenwarmte**  **of**  **+** 
Voor grillen van wordt, vlees, gegratineerde gerechten etc.
Stel de maximale temperatuur in.
Plaats de bakplaat in het laagste inschuifniveau, plaats het voedsel op het grillrooster op afstand van het bovenste verwarmingselement.
Het voedsel mag niet in contact komen met de verwarmingselementen!

5) **Draaispit**  **+**  **of**  **+** 
Voor het grillen van gevogelte, rollades, etc.
Stel de maximale temperatuur in.
Plaats de bakplaat in het laagste inschuifniveau zodat vet kan afdruipen. Vetrijk voedsel kan spatten.

Bevestig een draaispit-vork aan het spit. Plaats het gebonden vlees of gevogelte aan het spit en fixeer deze met de tweede draaispit-vork.

Zorg ervoor dat het vlees in het midden van de draaispit geplaatst is. Plaats het spit met het vlees op de spituitnemer en steek de punt van het spit in de motor opening in de rechter binnenzijde van de oven. Plaats daarna de andere kant van het spit op de spithouder aan de linkerzijde. Gebruik de spituitnemer om het klaargemaakte voedsel uit de oven te nemen.



* Mitnehmer = Draaispit-vorken
* Spies = Draaispit
* Spiesausheber = Spituitnemer

In gebruik nemen

Belangrijk: Verwarm het apparaat minstens 5 minuten op. Het apparaat kan tijdens het eerste gebruik iets roken. Plaats nooit extra groot voedsel in de oven en voorkom contact met de verwarmingselementen. Voedsel dat veel vet bevat moet op het rooster worden gegrild op inschuifniveau 2, de bakplaat moet op inschuifniveau 1 worden geplaatst. Draai de thermostaat indien nodig iets lager. Plaats altijd de kruimellade in de juiste positie.

Raak de touch display aan met droge, vet-vrije vingens en houdt het display schoon. Anders kan het zijn dat het display niet reageerd.

Doe de stekker in het stopcontact en het apapraat zal geluid maken en het display geeft licht.

Druk op de **Menu button.** Onder/boven verwarming, 180°C en 0:30 Min. worden weergegeven in het display. De LED "Both" knippert.

Kies het gewenste programma met de **select button.**

Druk op het **temperatuur knop.** De temperatuur kan ingesteld worden van 60 tot 230°C in stappen van 5°C. Als de knop langer indrukt wordt, versteld de temperatuur zich sneller.

Druk eenmaal op de **timer knop:** stel de gewenste tijd in met de select knop van 1 tot 60 minuten.
Druk tweemaal op de timer knop: stel de gewenste tijd in van 1 tot 4 uur.
Als de tijd verstreken is, zal er een geluid klinken en schakelt het apapraat zich uit.

Druk op de **Start/Stop knop.** Het geselecteerde programma zal gaan starten en het apparaat zal zich opwarmen. Het display laat zien: ▶
Als het programma onderbroken is met de stop knop, zal het display zien: "II". Als er weer op de start/stop knop zal het programma zich hervatten.

De **convectie** is op elk moment over te schakelen. Het display laat het bijbehorende symbool zien.

De **binnenverlichting** gaat na 1 minuut uit. Druk op de knop om de verlichting weer aan te zetten.

Kinderslot: houdt de start/stop knop voor 3 seconden ingedrukt. Het display laat "L" zien. Als het programma is geselecteerd, zal het gewoon door gaan. Om het eraf te halen; druk de knop weer voor 3 seconden in.

Programma's

Opwarmen

Beide:	boven en onder verwarming
Upper:	Bovenverwarming
Lower:	onderverwarming

Programma's

Ferment:	Yoghurt prgramma
Chicken:	Kip
Defrost:	Antdooien
Bread:	Brood
Cake:	Cake
Cookie:	Koekjes
Grill:	Grillen
Pizza:	Pizza
Potato:	Aardappel



	Basis programma			Aanpasbaar tot		
Functie	**Tijd in min**	**Boven verwarming in °C**	**Onder verwarming in °C**	**Tijd in Min**	**Onder verwarming in °C**	**Onder verwarming in °C**
Boven/ onderverwarming	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Boven verwarming	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Onder verwarming	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Gisten	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Kip	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Ontdooien	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Brood gisten	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Brood bakken	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cake	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Koekjes	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grillen	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 Min	180 – 230°C	180 – 230°C
Aardappel	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Voor het promgramma cake, koekjes en pizza, start de timer nadat de juiste temperatuur is bereikt. .

Programmeren van de aanpasbare functies

Temperatuur van beneden en boven verwarming

Kies boven/onder verwarming met de menu knop. De LED verlichting laat de functie zien. Kies de temperatuur met de selecteer knoppen.

- Kies de temperatuur knop eenmaal en de boven en onder verwarming zijn ingesteld op 200°C.
- Druk tweemaal op de temperatuur knop en de boven verwarming knippert met 200°C
- Druk driemaal op de temperatuur knop en de onderverwarming knippert met 200°C

Functies

Gisten / Yoghurt

Standaard instelling: 36°C, onderste verwarming, 1 h
Aanpasbare range: 35 – 45°C, 1 Min – 10 h

Klik op de menu knop en kies het programma "Ferment" (gisten).
Om de standaard instellingen aan te passen:

- Druk op de temperatuur knip en selecteer de gewenste van 35 tot 45°C door op de selecteer knoppen.
- Druk op eenmaal op de timer knop om de minuten in te stellen van 1 tot 60.
- Druk tweemaal op de timer knop om de uren in te stellen van 1 tot 10.
- Vervolgens op de startknop drukken.

Brood

Druk op de menuknop en kies het programma brood. Verolgens klik op de start knop.
Het apparaat zal automatisch gaan gisteren op 36°C voor 30 minuten. Hierna zal het apparaat overschakelen op het standaard brood programma van 165°C voor 60 minuten. De timer gaat aftellen wanneer de juiste temperatuur is bereikt. Als het programma al is gestart, kan het niet meer worden veranderd.
Als er een andere baktijd of tempertuur is gewenst als het programma is afgerond, kan de tijd worden veranderd van 1 minuut tot 2 uur en de temperatuur van 150 tot 200°C.

- Druk op de menuknop en kies voor boven/onderverwarming of voor onderverwarming.
- Druk op de temperatuur knop en kies de temperatuur met de selecteer knoppen.
- Druk op de timer knop en kies de tijd met de selecteer knoppen.
- Druk vervoglens op de start knop.

Ontdooien
Druk op de menu knop en kies het programma “Defrost”. Vervolgens op de start knop klikken.
De standaard instelling is 20 minuten en 60°C. De tijd kan veranderd worden van 1 minuut tot 2 uur.

- Druk eenmaal op de timer knop om de minuten te veranderen van 1 minuut tot 60 minuten.
- Druk tweemaal op de timer knop om de uren van 1 tot 2 uur te veranderen.
- Druk vervolgens op de start knop.

Foutmeldingen

E1 Kortsluting van de bovenste temperatuursensor
E2 Onderbroken circuit
E3 Kortsluiting van de sensor met lagere temperatuur
E4 Onderbroken circuit

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.

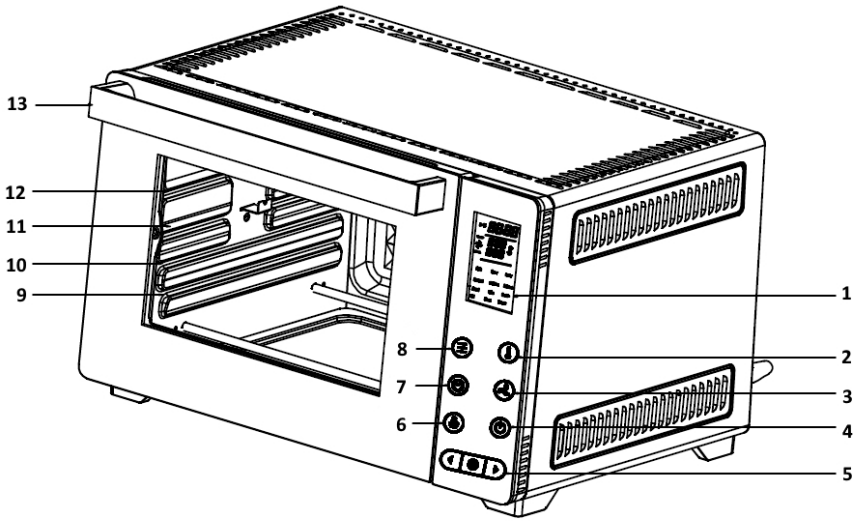
Klantenserviceafdeling:

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

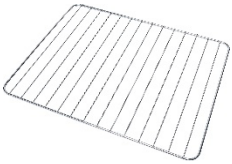
Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.



1 Display
2 Temperaturknap
3 Varmluftknap
4 Power-knap
5 Valgknapper, start/stop
6 Indvendig belysning
7 Timer-knap
8 Menu-knap
9 Skinne 1
10 Skinne 2
11 Skinne 3
12 Skinne 4
13 Håndtag



Bradepande



Rist



Drejespyd



Spydudtager



Greb til bageplade

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. 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. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- 
Varm overflade! Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må heller ikke anvendes som en.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.

- ⚠ 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.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- ⚠ Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- 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. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
    - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
    - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
    - o bed and breakfast miljøer
- Inden første anvendelse: Alle dele- undtaget varmeelementet-rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Advarsel:** neddryppende fedt kan føre til brand. Aldrig grill uden bradepande under. Ved udtagning af bradepanden med fedt, vær opmærksom på ikke der ikke drypper fedt på varmestrålerne.
- Anvend grebet til bradepanden eller risterne ved udtagning.
- Rengør apparatet efter brug.
- Husk at placere krummebakken inden brug.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

- ⚠ **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtrester skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler.
- Lågen, overfladerne og det indvendige kan rengøres med en fugtig klud og lidt sæbevand. Glaspladen rengøres med glasrens og aftørres efterfølgende.
- Den indvendige glasrude kan fjernes til rengøring. For at gøre dette skal du løsne de to skruer. Af sikkerhedsmæssige årsager må apparatet kun betjenes når begge glassene sidder i!
- Krummebakken og tilbehøret kan rengøres med varmt vand og derefter aftørres. Sæt krummebakken på plads igen.

Arbejdspladsen

Vigtig: Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Indstillinger

1) Bagning eller +

Anvendes ved bagning
Indstil tid og temperatur i følge opskriften. Varmeelementerne gløder forskelligt.
Ventilatoren fordeler varmen regenmæssigt i ovnen.

2) Undervarme eller +

Anvendes ved pizza, pomfritter m.m.
Indstil max. temperatur
De sidste 5 minutter skal undervarmen kun være tænd for at bunden bliver sprød

3) Optøning +

Frossende medvarer opvarmes ved svag varme i bradepanden.

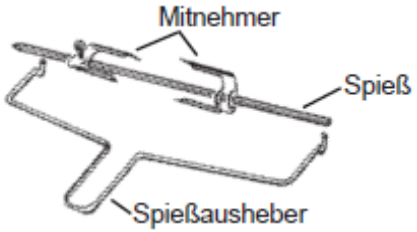
4) Overvarme eller +

Anvendes når f.eks. ved tilberedning af pølser, kød, gratinering m.m.
Indstil max. Temperaturen.
Bradepanden placeres i den nedereste skinne. Grillmaden placeres, med nok afstand til de øverste varmeelementer, på grillpladen. Maden må ikke røre varmeelementerne!

5) Grill med drejespyden + eller +

Anvendes ved grill af fjerkræ m.m.
Indstil max. Temperatur.
Bradepanden placeres i den nedereste skinne, så kan fedtet dryppe ned på den.
Hvis der er meget fedt på maden, kan det sprøjte.

Festgør kødet imellem de udtagelige holdere. Vær opmærksom på, at kødet sidder i midten af spydet. Placer spyden, med mande på, på spydudtageren og placer spidsen af spydet i ovnen på højre side. Placer den anden side af spydet modsat. Anvend det medfulgte greb forat udtage det færdig tilberedte mad.



Ibrugtagning af bageovnen

Vigtig! Apparatet skal altid forvarmes i ca. 5 minutter inden brug.
Apparatet kan afgive damp og røg i starten. Undgå at placere for store madvarer i apparatet, for maden må ikke røre varmeelementerne. Madvarer med meget fedt burde tilberedes på 2. skinne. Der burde bradepanden samtidig være placeret på skinne 1.
Ved nødvendighed kan temperaturen sænkes.
Husk altid at placere krummebakken.

Touch panelet skal betjenes med tørre, fedtfrie fingre og displayet skal altid holdes rent, for ellers virker det ikke.

Tilslut apparatet og tryk på power knappen. Apparatet afgiver et signal og displayet lyser.



Menu-knappen trykkes. Følgende lyser: øvre-og undervarme, 180°C og 0:30 min. LED „Both“ blinker.



Med valgknappen vælges det ønskede program.



Tryk på **temperatur-knappen.** Temperaturen kan indstilles fra 60 til 230°C i intervaller af 5°C . Hvis knappen holdes nede i længere tid, ændres tiden hurtigere.



Tryk 1 gang på **timer-knappen:** med valgknappen kan minutterne indstilles fra 1 til 60 minutter
Tryk to gange på timer knappen: med valgknapperne kan timerne indstilles fra 1 til 4 timer.
Når tiden er gået, afgives en signaltone og apparatet slukkes.



Tryk på **start-/stop-knappen.** Det ønskede program starter, ovnrummet varmes og i displayet lyser ▶
Hvis programmet afbrydes med stop-knappen lyser „II“ i displayet. Ved igen at trykke på start/stop-knappen fortsætter programmet.



Varmluftsfunktionen kan altid tændes. I displayet lyser det tilhørende symbol.



Den **indvendige belysning** slukkes efter et par minutter. Ved behov kan du trykke på knappen igen.



Børnesikring: Start/stop knappen holdes nede i 3 sekunder, i displayet lyser kun „L“. Hvis et program er indstillet, så er den ikke længere gældende. Hvi knappen igen holdes nede i 3 sekunder, ophører børnesikringen.

Programmer



Varme

Both:	Over-/ undervarme
Upper:	Overvarme
Lower:	Undervarme

Programmer

Ferment:	Youghurt
Chicken:	Fjerkræ
Defrost:	Optøning
Bread:	Brød
Cake:	Kage
Cookie:	Cookie
Grill:	Grill
Pizza:	Pizza
Potato:	Kartofler

	Basisprogram			Ændringsområde		
Funktion	**Tid i min**	**Over-varme °C**	**Under-varme i °C**	**Tid i min**	**Overvar-me i °C**	**Undervar-me in °C**
Over-/ un-dervarme	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Overvar-me	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Undervar-me	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Youghurt	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Fjerkræ	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Optøning	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Brød - ferment	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Bread - bagning	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Kage	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Cookie	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grill	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 Min	180 – 230°C	180 – 230°C
Kartofler	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Ved kage, cookie og pizza programmerne starter tiden først når temperaturen er opnået.

Programmering af ændringsområderne

Temperatur over-/undervarme

Med menu knappen vælges over-/undervarme. LED viser funktionen.
Med valgknapperne kan temperaturen indstilles (f.eks. 200°C):

- Tryk 1 gang på temperaturknappen og over-/undervarmen lyser med hver 200°C
- Tryk 2 gange på temperaturknappen og overvarme lyser med 200°C
- Tryk 3 gange på temperaturknappen og undervarmen lyser med 200°C

Funktioner

Ferment / yoghurt
Basisindstilling: 36°C, undervarme, 1 time
Ændringsområde: 35 – 45°C, 1 min – 10 timer

Tryk på menu knappen og vælg „ferment" programmet.
For at ændre på basisværdierne:
· Tryk på temperaturknappen og med valgknapperne indstilles den ønskede temperatur mellem 35 og 45°C.
· Tryk 1 gang på timerknappen for at ændre minutterne fra 1 til 60.
· Tryk 2 gange på timerknappen for at ændre timerne fra 1 til 10.
· Derefter trykkes startknappen.

Brød
Tryk på menu knappen og vælg „bread" programmet. Derefter trykkes start knappen.
Apparatet starter med 36°C i 30 min. Derefter skifter apparatet automatisk til basisprogrammet „bread" ved 165°C i 60 Min. Tiden starter først når temperaturen er opnået. Under drift kan programmet ikke ændres.
Hvis der efterfølgende skal indstilles på tid og temperatur, kan tiden ændres fra 1 min. til 2 timer og temperaturen kan ændres fra 150 til 200°C.
· Tryk på menu knappen og vælg over-/ undervarme eller overvarme.
· Tryk på temperaturknappen og indstil den ønskede temperaturen med valgknapperne
· Tryk på timer knappen for at indstille den ønskede tid med valgknapperne
· Efterfølgende trykkes startknappen.

Optøning
Tryk på menu knappen og vælg programmet „defrost". Tryk efterfølgende på startknappen.
Basisprogrammet med 30 min. og 60°C startet. Tiden kan ændres fra 1 min. til 2 timer.
· Tryk 1 gang på timerknappen for at ændre minutterne fra 1 til 60 min.
· Tryk 2 gange på timerknappen for at ændre timerne fra 1 til 2.
· Efterfølgende trykkes startknappen.

Fejlmeddelelse

E1	Kortslutning øvre temperatursensor
E2	Afbrudt strømkreds
E3	Kortslutning nedre temperatursensor
E4	Afbrudt strømkredsløb

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 maskinenens 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.
- Forpakningsdele 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.

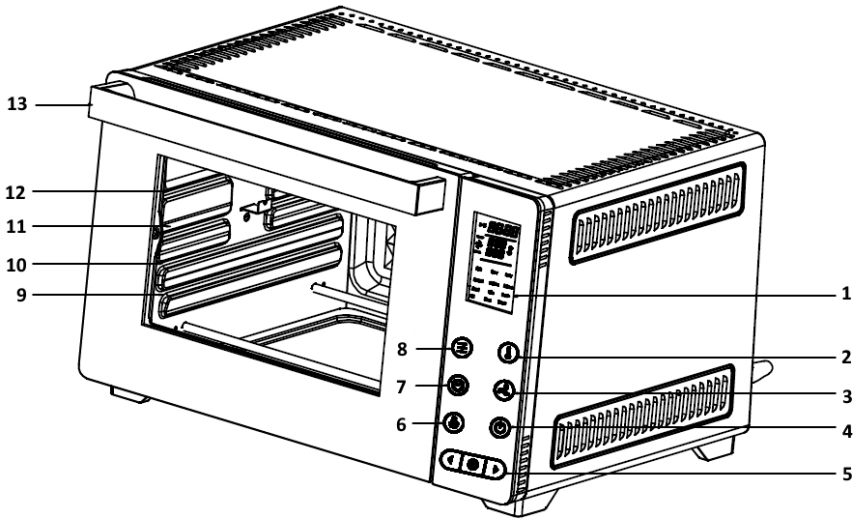
Kundeservice:

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.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

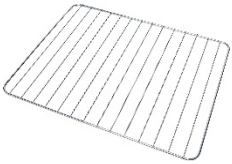
Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.



1 Display
2 Temperaturknapp
3 Varmluftsknapp
4 På/Av knapp
5 Valknappar, start/stopp
6 Inre belysning
7 Timerknapp
8 Menyknapp
9 Insats 1
10 Insats 2
11 Insats 3
12 Insats 4
13 Handtag



Bakplåt



Grillrost



Rotisserie/Grillspett



Handdtag för spett



Grepp till bakplåt

Allmänt

Denna apparat är avsedd för hushålls- och inomhusbruk. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och bevara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av apparaten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats genom ej beaktande, övertas inget ansvar. Ta bort eventuellt förpackningsmaterial och alla klistermärken. Rengör alla delar noggrant (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

-  **Het yta!** Det finns risk för brännskada vid beröring av ytan under pågående drift. Ställ apparaten med baksidan mot köksväggen och med 10 cm avstånd.
- Anslut och använd apparaten endast enligt uppgifterna på typskylten.
- Apparaten är inte lämpad för inbyggnad och får ej heller användas som en inbyggnadsugn.
- Använd endast om kabeln och apparaten inte visar några tecken på skador.
- Kontrollera apparaten före varje användning!
- Rör inte apparaten med våta händer.
- Anslut apparaten endast i jordanslutna och lättåtkomliga eluttag.
- Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln, utan genom att dra i kontakten.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra aldrig i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanten eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt

och förstått eventuella risker. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och elkabeln.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller med förpackningsmaterialet (som t.ex. plastpåsar).
- Apparaten får inte drivas med en timer eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
- ⚠ Placera inget på apparaten och täck inte ventilationerna.
- **Doppa ej apparaten i vatten.**
- Lämna minst 10 cm plats runt apparaten.
- Använd aldrig apparaten efter funktionsfel, t.ex. om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för falsk eller felaktig användning, vilket orsakats av att bruksanvisningen inte följts.
- För att undvika risker, får reparationer på apparaten, som t.ex. en skadad ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst. Endast original reservedelar får användas.
- Apparaten blir väldigt varm och bör transportas endast efter kylning.
- Använd apparaten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
- Grillrosten får inte packas in i aluminiumfolie.
- Stoppa inget material så som papper, plastik osv. in i apparaten.
- Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och linknande miljöer så som:
    - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
    - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
    - o På pensionat

- **Före första användningen:** Rengör alla delar grundligt och torka dem, förutom värmeelementen. För att få bort lukten „ny apparat", värm upp apparaten under ca. 15 min.
-  **Varning! Apparaten blir het. Risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli väldigt hög! Placera inte apparaten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm borta från brännbart material (t.ex. gardiner).
- Under användning uppstår det varm ånga. Håll händern och ansikte borta.
- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm². Ledningen på kabeln måste vara helt utrullad.
- Vid användning av en GS- testad 16 A förlängningskabel, får den inte belastas med mer än 3680 watt. Detta innebär fara för brand!
- Ha koll på sladden, barn får inte dra i den och det får inte uppstå risk för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, inte är under uppsikt eller vid rengöring.
- **Varning:** droppande fett kan orsaka brand. Använd aldrig grillen utan stekpanna under. När du tar bort stekpanna med fett i, var försiktig så att fettet inte hamnar på värmestrålar.
- Använd alltid stekpannans grepp eller rosten vid uttagning.
- Rengör apparaten efter användning.
- Kom ihåg att sätta in smulbrickan före användning.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel är det alltid viktigt att apparaten rengörs!

Rengöring

- **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör apparaten!**
- **Doppa aldrig apparaten i vatten.**
- Fettrester ska alltid avlägsnas på grund av hygieniska skäl och på grund av brandrisk.
- Använd inte slipmedel eller andra syrmedel.
- Luckan, ytorna och inre material kan rengöras med en fuktig trasa och lite tvålvatten. Rengör glasplattan med glasputs och torka efteråt.
- Innersidan på glasluckan kan avlägsnas för rengöring. För att göra detta, lossa båda skruvarna. Av säkerhetsskäl, använd ugnen endast när båda glasen är på plats.
- Smulplåten och tillbehören kan rengöras med varmt vatten och torkas. Lägg tillbaka smulbrickan när den är torr.

Hantering

Viktigt: Placera aldrig apparaten på eller nära het yta (t.ex. spis). Använd alltid apparaten på en jämn, stabil och temperaturbeständig yta. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns några brandfarliga föremål i närheten.
Ställ inte apparaten på kanten av bordet vart barn kan nå upp till den eller vart den kan falla ner på vid beröring.

Inställning

1) Bagning eller +

Anvendes ved bagning
Indstil tid og temperatur i følge opskriften. Varmeelementerne gløder forskelligt.
Ventilatoren fordeler varmen regenmæssigt i ovnen.

2) Undervarme eller +

Anvendes ved pizza, pomfritter m.m.
Indstil max. temperatur
De sidste 5 minutter skal undervarmen kun være tænd for at bunden bliver sprød

3) Optøning +

Frossende medvarer opvarmes ved svag varme i bradepanden.

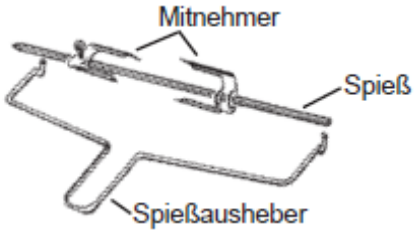
4) Overvarme eller +

Anvendes når f.eks. ved tilberedning af pølser, kød, gratinering m.m.
Indstil max. Temperaturen.
Bradepanden placeres i den nedereste skinne. Grillmaden placeres, med nok afstand til de øverste varmeelementer, på grillpladen. Maden må ikke røre varmeelementerne!

5) Grill med drejespyden + eller +

Anvendes ved grill af fjerkræ m.m.
Indstil max. Temperatur.
Bradepanden placeres i den nedereste skinne, så kan fedtet dryppe ned på den. Hvis der er meget fedt på maden, kan det sprøjte.

Festgør kødet imellem de udtagelige holdere. Vær opmærksom på, at kødet sidder i midten af spydet. Placer spyden, med mande på, på spydudtageren og placer spidsen af spydet i ovnen på højre side. Placer den anden side af spydet modsat. Anvend det medfulgte greb forat udtage det færdig tilberedte mad.



Idrifttagning av apparaten

Viktigt! Apparaten ska alltid värmas upp i ca. 5 minuter innan användning.
Apparaten kan frige ånga och rök vid första användning. Undvik att placera överdrivet stor mat i apparaten eftersom maten inte får röra vid värmeelementen. Matvaror med mycket fett bör förberedas på insats 2. Samtidigt ska pannan placeras på insats 1.
Vid behov kan temperaturen sänkas.
Tänk på att alltid sätta in smulbricka.

Se till att dina fingrar är torra och fettfria när du använder touch displayen. Displayen ska alltid vara ren för annars fungerar den inte.

Anslut apparaten till eluttaget och sätt på den. Apparaten ger ifrån sig en signal och displayen lyser.



Tryck på **meny-knappen.** Följande lyser: över-och undervärme, 180°C och 0:30 min. LED „Both“ blinkar.



Med **valknappen** väljs det önskade programmet.



Tryck på **temperaturknappen.** Temperaturen kan ställas in från 60˚C upp till 230°C med 5-graders intervaller. Om du trycker ner knappen lite längre ändras tiden fortare.



Tryck 1 gång på **timerknappen:** med valknappen kan minuterna ställas in från 1 till 60 minuter.
Tryck två gånger på timerknappen: med valknapparna kan timern ställas in från 1 till 4 timmar.
När den inställda tiden är över, kommer det en signalton och apparaten stängs av.



Tryck på **På/Av knappen.** Det önskade programmet startar, ugnen värms upp och i displayen visas ▶
Om programmet avbryts genom att trycka på (stopp)knappen visas „II“ i displayen. Genom att trycka igen på På/Av knappen, fortsätter programmet.



Varmluftsfunktionen kan alltid startas. I displayen visas då tillhörande symbol.



Apparatens inre **belysning** släcks efter ett par minuter. Vid behov av inre ljus, kan du trycka på knappen igen.



Barnsäkerhet: Om på/av knappen trycks ner i 3 sekunder, visas det i displayen „L“. Om ett program är inställt, så gäller det inte längre. Om knappen trycks ner igen i 3 sekunder, så upphör barnsäkerhets låsningen.

Program

Värme

Båda:	Över-/ undervärme
Övre:	Övervärme
Nedre:	Undervärme

Program

Ferment:	Joghurt
Chicken:	Kyckling
Defrost:	Upptining
Bread:	Bröd
Cake:	Bakelse
Cookie:	Kaka
Grill:	Grill
Pizza:	Pizza
Potato:	Potatis



	Grundprogram			Ändringsområde		
Funktion	**Tid i min.**	**Över-värme °C**	**Under-värme i °C**	**Tid i min.**	**Över-värme i °C**	**Under-värme in °C**
Över-/ undervärme	30	180°C	180°C	1 Min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Över-värme	30	180°C	/	1 Min – 4 h	60 – 180°C	/
Under-värme	30	/	180°C	1 Min – 4 h	/	60 – 200°C
Joghurt	1 h	/	36°C	1 Min – 10 h	/	35 – 45°C
Kyckling	1 h	210°C	/	1 Min – 3 h	150 – 210°C	/
Upptining	30	60°C	60°C	1 Min – 2 h	/	/
Brödjäs-ning	30	36°C	36°C	30 Min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Brödbak-ning	60	165°C	165°C	1 Min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Bakelse	35	170°C	170°C	1 Min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Kaka	20	180°C	160°C	1 Min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grill	20	230°C	230°C	1 Min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 Min – 30 Min	180 – 230°C	180 – 230°C
Potatis	60	230°C	230°C	1 Min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Vid val av bakelse, kaka och pizza, startar programmens tid först när temperaturen är uppnådd.

Programmering av ändringsområden

Temperatur över-/undervärme

Med menyknappen väljs över-/undervärme. LED visar funktionen.
Med valknapparna kan temperaturen ställas in (t.ex. 200°C):

- Tryck 1 gång på temperaturknappen och över-/undervärmen visar 200°C
- Tryck 2 gånger på temperaturknappen och övervärme visar 200°C
- Tryck 3 gånger på temperaturknappen och undervärmen visar 200°C

Funktioner

Ferment / Joghurt

Grundinställningar: 36°C, undervärme, 1 timme
Ändringsområde: 35 – 45°C, 1 min – 10 timmar

Tryck på menyknappen och välj „ferment“ programmet.
För att ändra grundvärden:

- Tryck på temperaturknappen och med valknapparna kan du ställa in den önskade temperaturen mellan 35 och 45°C.
- Tryck 1 gång på timerknappen för att ändra minuter från 1 till 60.
- Tryck 2 gånger på timerknappen för att ändra timmar från 1 till 10.
- Därefter trycker du på startknappen.

Bröd

Tryck på menyknappen och välj „bröd“ programmet. Därefter trycker du på startknappen.
Apparaten startar med 36°C i 30 min. Därefter byter apparaten automatiskt till grundprogrammet „bröd“ vid 165°C i 60 min. Tiden startar först när temperaturen är uppnådd. Under drift kan programmet inte ändras.
Om du vill ändra tid eller temperatur i efterhand kan tiden ändras från 1 minut upp till 2 timmar och temperaturen kan ändras från 150 upp till 200°C.

- Tryck på menyknappen och välj över-/ undervärme eller övervärme.
- Tryck på temperaturknappen och ställ in önskad temperatur med valknapparna.
- Tryck på timerknappen för att ställa in önskad tid med valknapparna.
- Avsluta genom att trycka på startknappen.

Upptining

Tryck på menyknappen och välj programmet „upptining“. Tryck därefter på startknappen.
Grundprogrammet med 30 min. och 60°C startar. Tiden kan ändras från 1 min. till 2 timmar.

- Tryck 1 gång på timerknappen för att ändra minuterna från 1 upp till 60 minuter.
- Tryck 2 gånger på timerknappen för att ändra timern från 1 till 2.
- Avsluta genom att trycka på startknappen.

Felsökning

E1	Kortslutning övre temperatursensor
E2	Bruten strömkrets
E3	Kortslutning nedre temperatursensor
E4	Bruten strömkretslopp

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

· Papir-, pap- og bølgepapemballager skal afleveres på en genbrugsplads.
· Plasticemballager og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

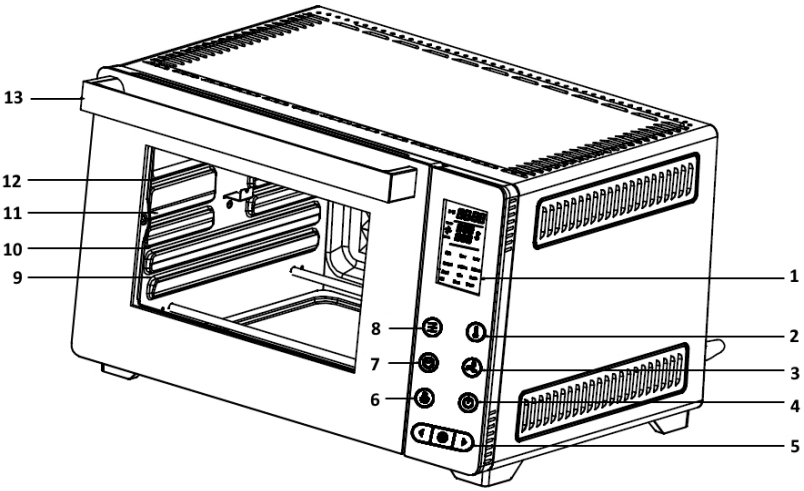
Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: http://www.steba.com

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.



1 Näyttö
2 Lämpötilanäppäin
3 Kiertoilmanäppäin
4 Power-näppäin
5 Valikkonäppäin, Start/Stop
6 Sisävalo
7 Ajastinnäppäin
8 Menu-näppäin
9 Taso 1
10 Taso 2
11 Taso 3
12 Taso 4
13 Ovenkahva



Pelti



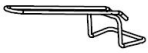
Ritilä



Varras



Vartaannostin



Pellinnostin

Yleistä

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja sisätiloissa, se ei sovi kaupalliseen käyttöön. Sitä voi käyttää grillaamiseen, leipomiseen, gratinointiin/kuorruttamiseen sekä elintarvikkeiden lämmittämiseen. Ole hyvä ja lue käyttöohjeet läpi huolellisesti ja säilytä ne. Mikäli annat laitteen eteenpäin, anna sen mukana myös käyttöohjeet. Käytä laitetta, kuten käyttöohjeissa on kuvattu ja noudata turvallisuusmääräyksiä. Valmistaja ei ota mitään vastuuta virheellisestä tai asiantuntemattomasta käytöstä, joka aiheutuu käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä. Poista kaikki pakkausmateriaali sekä tarrat. Pese kaikki osat huolellisesti (kts.puhdistus).

Turvallisuusmääräykset



- **Kuuma pinta!** Kosketettaessa käytössä olevan laitteen pintaa, saattaa syntyä palovamma. Aseta laite vähintään 10 cm päähän seinästä.
- Laiteetteen saa liittää ja sitä käyttää ainoastaan tyyppikilven mukaisessa sähköverkossa.
- Laite ei ole integroitava/sisäänrakennettava uuni, eikä sitä saa sellaisena käyttää.
- Käytä ainoastaan, kun johdossa tai laitteessa ei ole vaurioita. Tarkista ennen jokaista käyttöä!
- Älä koske verkkopistokkeeseen märin käsin.
- Liitä verkkopistoke vain määräysten mukaan asennettuun ja maadotettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta eina tarttuen itse pistokkeeseen, älä vedä johdosta.
- Irrota pistoke joka käytön jälkeen tai vian ilmeentyessä.
- Älä kisko johtoa. Älä anna sen hankautua reunoihin, äläkä anna sen puristua.
- Pidä johto erossa kuumista osista.



Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistiperäiset tai henkiset kyvyt tai puutteellinen kokemus ja/tai tietämys, jos heitä valvotaan tai jos heille on neuvottu laitteen turvallinen käyttö ja he ovat ymmärtäneet käytöstä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella tai sen pakkauksella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjän huoltotoimia, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen ja verkkojohdon luota.

- Lapsia tulee valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella tai sen pakkausmateriaaleilla (esim.muovipusseilla).
- Laitetta ei saa käyttää ajastimella eikä erillisellä kaukokytkentäjärjestelmällä!
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Älä säilytä laitetta ulkosalla tai kosteissa tiloissa.



- Älä laita mitään laitteen päälle, äläkä peitä sen ilmastointiluukkuja.
- **Älä milloinkaan upota laitetta veteen.**
- Jätä laitteen ympärille vähintään 10cm tilaa.

- Älä käytä laitetta, mikäli siinä on vikaa, esim. jos se on pudonnut lattialle tai on vahingoittunut jotenkin muuten.
- Valmistaja ei ota mitään vastuuta virheellisestä tai asiantuntemattomasta käytöstä, joka aiheutuu käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi vain valtuutettu huoltopalvelu saa tehdä laitteeseen korjauksia, kuten esim. vaihtaa vahingoittuneen verkkojohdon uuteen.
- Laite kuumenee käytössä, anna sen jäähtyä ennen kuin kuljetat sitä.
- Käytä laitetta vain käyttöohjeessa selostettuihin tarkoituksiin.
- Älä kääri ritilää alumiinifolioon.
- Älä laita uuniin paperia, pahvia, muovia jne.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa tarkoituksissa, kuten:
- Toimistojen tai liiketilojen työntekijöiden keittiöihin tai muihin kaupallisiin tiloihin
- Hotellien, motellien tai loma-asuntojen asiakkaiden käyttöön
- Maatilojen työntekijöiden käyttöön

- **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa:** Pese ja kuibaa kaikki osat – paitsi kuumennuselementti - huolellisesti. Jotta uuden laitteen haju häviää, anna laitteen olla päällä n. 15 min ennen käyttöä.



Huomio! Laite kuumenee! Voi aiheuttaa palovamman! Käytössä ollessa saattavat kosketettavat pinnat kuumeta huomattavasti! Käytä laitetta tukevalla, kuumuuttakestävällä alustalla ja vähintään 70 cm päässä helposti syttyvistä materiaaleista, kuten esimerkiksi verhoista tms.

- Käytössä laitteesta tulee höyryä, varo sen joutumista käsiisi ja kasvoihisi.
- Käytettäessä jatkojohtoa, tulee sen läpimitan olla vähintään 1,5mm².
- GS-testattu 16 A monipistorasiaa ei saa tulipalovaaran takia lastata enempää kuin 3680 wattia.
- Varmista, etteivät lapset vedä johdosta tai ettei siihen pääse kompastumaan.
- Irrota laite verkkovirrasta aina, kun se ei ole käytössä ja ennen kuin kokoat sen tai kun puhdistat sitä.
- **Huomio:** Koska putoava rasva syttyy helposti palamaan osuessaan kuumennuselementteihin, älä koskaan grillaa ilman pannua! Ottaessasi pannua ulos, varo pudottamasta rasvaa kuumennuselementteihin.
- Irrota laite verkkovirrasta aina ennen kuin otat sen käyttöön, puhdistat tai huollat sitä tai mikäli se ei ole valvonnan alla.
- Puhdista laite käytön jälkeen.
- Murupelti on alimman kuumennuselementin alla, laita se sinne takaisin puhdistuksen jälkeen.
- **Hygienia:** Huolehdi siitä, että laite tulee aina puhdistetuksi, välttääksesi bakteerien ja homeen syntyä.

Puhdistus

Huomio! Irrota virtajohto ja anna laitteen viiletä ennen kuin puhdistat sen.

- **Älä upota laitetta veteen.**
- Rasvajäämät tulee poistaa hygieenisistä syistä sekä vältyttääkseen tulipalolta.
- Älä käytä hankaavia aineita, uuninpuhdistussprayta tai syövyttäviä aineita.
- Puhdista uuni sisältä astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla, lasin voit puhdistaa lasinpesunesteellä.
- Sisemmän ikkunaluukun saa irrotettua puhdistusta varten. Irrota sitä varten molemmat ruuvit. Turvallisuussyistä saa laitetta käyttää ainoastaan, kun molemmat ikkunaluukut on integroitu
- Murupellin ja muut irtoavat osat voidaan puhdistaa kuumalla vedellä ja kuivata sen jälkeen. Työnnä murupelti puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

Työpiste

Tärkeää:

Älä aseta laitetta milloinkaan kuumalle alustalle tai sellaisen viereen (esim. keittolevy), vaan tasaiselle, tukevalle ja kuumuutta keställe alustalle. Kiinnitä aina huomiota siihen, ettei lähettyvillä ole helposti syttyviä esineitä. Älä aseta laitetta pöydän reunalle, mistä se saattaa pudota tai joutua lasten käsiin.

Säädöt

1) **Uuni** **tai** **+**
   Leipomiseen, paistamiseen, kuorruttamiseen.
   Säädä aika ja lämpötila reseptin mukaan. Kuumennuselementit hehkuvat eritavoin. Tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan. Aseta kiertoilmatoiminnossa lämpötila hieman korkeammaksi.

2) **Alalämpö** **tai** **+**
   Pizzalle, ranskalaisille perunoille jne.
   Säädä korkein mahdollinen lämpötila.
   Paista viimeiset 5 min vain alalämmöllä saadaksesi pizzapohjasta rapean.

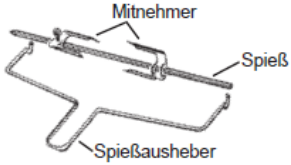
3) **Sulatus** **+**
   Sulata elintarvikkeet miedolla lämmöllä pannussa.

4) **Ylälämpö** **tai** **+**
   Makkaran ja lihan grillaamiseen, kuorruttamiseen jne.
   Säädä korkein mahdollinen lämpötila.

Työnnä grillipannu alimmalle mahdolliselle tasolle, aseta grillattavat tuotteet ritilälle riitävän etäisyyden päähän kuumennuselementeistä. Elintarvikkeet eivät saa osua kuumennuselementteihin!

5) **Vartaalla grillaus** + **tai** +
Esimerkiksi kanangrillaukseen jne.
Säädä korkein mahdollinen lämpötila.
Työnnä grillipelti uunin alatasolle, jotta rasva voi pudota sille. Hyvin rasvaisista elintarvikkeista saattaa roiskua rasvaa.

Kiinnitä ensin yksi piikki vartaaseen. Työnnä grillattava tuote esim. kana vartaaseen ja kiinnitä se sitten toisella piikillä.
Kiinnitä huomiota siihen, että grillattava tuote on keskellä varrasta.
Aseta varras grillattavan tuotteen kanssa vartaannostimeen
ja työnnä varras oikeanpuoleiseen ottimeen uunin sisällä.
Aseta sen jälkeen vartaan toinen puoli sille tarkoitettuun pitimeen.
Käytä varrasnostinta ottaaksesi valmiiksi grillatun tuotteen uunista.



Käyttöönotto

Tärkeää! Kuumenna uunia aina väh. 5min.
Laitteesta saattaa aluksi nousta hieman savua. Älä laita uuniin liian suuria tuotteita, jotka osuisivat kuumennuseementteihin. Valmista erittäin rasvaisia tuotteita 2-tasolla grilliritilällä, jolloin pellin tai pannun tulisi olla 1-tasolla. Säädä lampötilaa hieman alemmas.Työnnä myös murupelti sille tarkoitetulle alimmalle tasolle.

Käytä kosketusnäyttöä kuivin, rasvattomin sormin ja pidä näyttö aina puhtaana, sillä muuten se ei reagoi/toimi.

Sulje uuninluukku ja paina Power -näppäintä. Laite piippaa ja näyttö loistaa.

Paina **Menu-näppäintä**. Ylä- ja alalämpö loistaa, 180°C ja 0:30 min. LED -valo Vilkkuu „Both“ .

Valitse **säätönäppäimillä** haluamasi ohjelma.

Paina **lämpötilanäppäintä**. Sitä voi säätää 60 - 230°C välillä 5°C -askelin. Kun painat näppäintä pidempään, muuttuu lämpötila nopeammin.

Paina **ajastinnäppäintä** kerran: Valintanäppäimillä säädät minuutit 1 - 60 min välille.
Paina ajastinnäppäintä kaksi kertaa: Valintanäppäimillä säädät tunnit 1-4 h välille. Ajanpäätteeksi uunni piippaa ja menee automaattisesti pois päältä.

Paina **Start-/Stop-näppäintä**. Valitsemasi ohjelma alkaa, uuni kuumenee ja näytöllä näkyy ▶
Mikäli ohjelma katkaistaan Stop -näppäimellä, näkyy näytöllä „II“. Painamalla Start/Stopp-näppäintä uudestaan, jatkuu ohjelma

Kiertoilma on käytettävissä aina. Näytöllä näkyy silloin sen symboli.

Uuninvalo menee automaattisesti pois päältä 1. min jälkeen. Tarvittaessa paina näppäintä uudelleen.

Lapsilukko: Paina Start/Stop- näppäintä 3 sekuntia, näytöllä „L“. Mikäli jokin ohjelma on käynnissä, käy se loppuun asti. Kun painat uudestaan näppäintä 3 sekuntia, menee lapsilukko pois päältä.

Ohjelmat

Lämmöt

Both:	Ylä- ja alalämpö
Upper:	Ylälämpö
Lower:	Alalämpö

Ohjelmat

Ferment:	Jugurtti
Chicken:	Linturuoat
Defrost:	Sulatus
Bread:	Leipä
Cake:	Kakku
Cookie:	Keksi
Grill:	Grilli
Pizza:	Pizza
Potato:	Perunat



	Perusohjelma			Säädettävä alue		
Toiminto	**Aika min**	**Ylälämpö °C**	**Alalämpö °C**	**Aika min**	**Ylälämpö °C**	**Alalämpö °C**
Ylä-/ alalämpö	30	180°C	180°C	1 min – 4 h	60 – 230°C	60 – 230°C
Ylälämpö	30	180°C	/	1 min – 4 h	60 – 180°C	/
Alalämpö	30	/	180°C	1 min – 4 h	/	60 – 200°C
Fermentointi	1 h	/	36°C	1 min – 10 h	/	35 – 45°C
Kana	1 h	210°C	/	1 min – 3 h	150 – 210°C	/

Sulatus	30	60°C	60°C	1 min – 2 h	/	/
Leipä - fermentointi	30	36°C	36°C	30 min – 2 h	33 – 38°C	33 – 38°C
Leipä - paistaminen	60	165°C	165°C	1 min – 2 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Kakku	35	170°C	170°C	1 min – 1 h	150 – 200°C	150 – 200°C
Keksi	20	180°C	160°C	1 min – 1 h	150 – 210°C	150 – 210°C
Grilli	20	230°C	230°C	1 min – 1 h	200 – 230°C	200 – 230°C
Pizza	20	200°C	200°C	1 min – 30 min	180 – 230°C	180 – 230°C
Peruna	60	230°C	230°C	1 min – 2 h	180 – 230°C	180 – 230°C

Kakku-, keksi- ja pizza -ohjelmissa alkaa aika kulkea vasta, kun lämpötila on saavutettu.

Säädettävien toimintojen ohjelmointi

Ylä- ja alalämmönsäätö

Valitse ylä- tai alalämpö menu-näppäimelä. LED -valo näyttää toiminnon.
Valitse valintanäppäimillä haluamasi lämpötila (esim. 200°C):

- Paina lämpötilanäppäintä kerran, sekä ala- että ylälämpö näyttää 200°C
- Paina lämpötilanäppäintä kaksi kertaa, ylälämpö näyttää 200°C
- Paina lämpötilanäppäintä 3 kertaa, alalämpö näyttää 200°C

Toiminnot

Fermentointi/jugurtti
Perussäätö: 36°C, alalämpö, 1 h
Säädettävä alue: 35 – 45°C, 1 min – 10 h

Paina Menu-näppäintä ja valitse ohjelma „Ferment“.
Perussäätöjen muuttaminen:

- Paina lämpötilanäppäintä ja valitse valintanäppäimellä haluamasi lämpötila 35 - 45°C välillä.
- Paina ajastinnäppäintä kerran ja valitse minuutit 1-60 välillä.
- Paina ajastinnäppäintä kahdesti ja valitse tunnit 1-10 välillä.
- Lopuksi paina Start -näppäintä.

Leipä
Paina Menu-näppäintä ja valitse toiminto „Bread“. Paina lopuksi Start-näppäintä.
Laite aloittaa automaattisesti lämmitystoiminnolla 30 minuuttia 36°C asteessa. Sen jälkeen laite vaihtaa automattisesti perusohjelmaan „Bread“ 60 minuuttia/ tunnin 165°C asteessa. Aika alkaa kulkea vasta , kun lämpötila on saavutettu. Ohjelman olessa käynnissä, sitä ei enää voi muuttaa.

Mikäli ohjelman päätteeksi, on vielä tarpeen lisätä paistoaikaa tai lämpötiaa, voi ne säätää 1 minuutista 2 :een tuntiin ja lämpötilan 150 - 200°C välille.

- Paina Menu-näppäintä ja valitse joko ylälämpö tai ylä-ja alalämpö.
- Paina lämpötilanäppäintä ja valitse haluamasi lämpötila valintanäppäimillä.
- Paina ajastinäppäintä ja valitse haluamasi aika valintanäppäimillä.
- Paina lopuksi Start -näppäintä.

Sulatus

Paina Menu-näppäintä ja valitse toiminto „Defrost“. Paina lopuksi Start-näppäintä.Perusohjelma alkaa 30 min ja 60°C. Aikaa voi säätää 1 min ja 2 tunnin välille.

- Paina ajastinnäppäintä kerran ja valitse minuutit 1-60 välillä.
- Paina ajastinnäppäintä kahdesti ja valitse tunnit 1-2 välillä.
- Lopuksi paina Start -näppäintä.

Virhekoodit

E1 Ylemmän lämpösensorin oikosulku
E2 Sähkönkierrossa tukos
E3 Alemman lämpösensorin oikosulku
E4 Sähkönkierrossa tukos

Tämän tuotteen oikea hävittäminen:

Loppuun kuluneet laitteet on heti tehtävä käyttökelvottomiksi.



EU:ssa tämä symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteissä. Loppuun käytetyissä laitteissa on arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja, jotka tulee toimittaa uusiokäyttöön, eikä niiden valvomattomalla jätehuollolla saa vaarantaa ympäristöä tai ihmisten terveyttä. Hävitä vanhat laitteet siksi sopivien kierrätysjärjestelmien kautta tai toimita laite hävitettäväksi sille liikkeelle, josta olet sen ostanut. Se toimittaa laitteen sitten edelleen raaka-ainekierrätykseen.

Pakkauksen hävittäminen

Älä heitä pakkausmateriaalia pois, vaan toimita se kierrätykseen. Paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset toimitetaan paperinkeräykseen. Muoviset pakkauksen osat sekä kelmut tulee samoin panna niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien tunnusmerkintöjen esimerkeissä lukee: PE polyetyleenille, tunnus 02 on PE-HD, 04 on PE-LD, PP polypropyleenille, PS polystyrolille.

Huoltopalvelu:

Mikäli laitteesi vastoin odotuksia tarvitsee joskus huoltokorjaamon apua, ota yhteyttä seuraavaan osoitteeseen. Me järjestämme takuutapauksessa sitten laitteen noutamisen. Laite tulee pakata kuljetuskelpoisesti. **Emme ota vastaan paketteja, joiden postimaksua ei ole maksettu!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Saksa
Myyntiosasto, puh. +49 (0)9543 449-17 / -18.
Huoltamo, puh. +49 (0)9543 449-44, faksi: +49 (0)9543 449-19
S-posti: elektro@steba.com Verkkosivusto: http://www.steba.com

Huomio! Vain sähköalan ammattihenkilöt saavat korjata sähkölaitteet, koska asiantuntemattomista korjauksista saattaa aiheutua huomaavia seuraamusvahinkoja.

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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-13710 Stand 12/2018