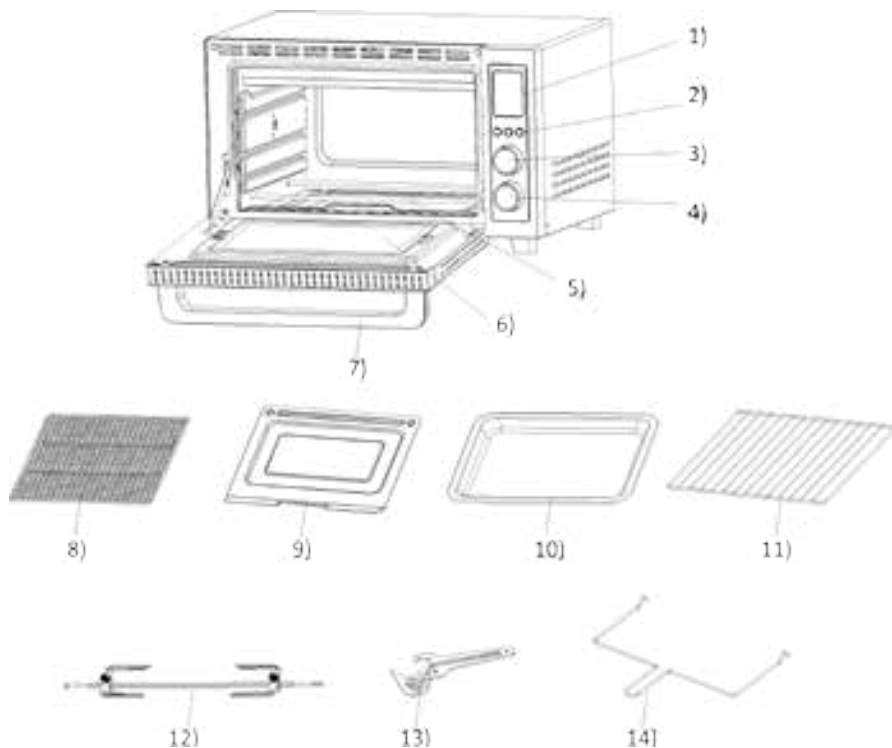




220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1500 W

## **Digitaler Grillbackofen KB E300**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	20
Mode d'emploi	38
Gebruiksaanwijzing	56



1. Display
2. Start / Stopp Taste
3. Funktionsknopf
4. Temperatur / Timer
5. Heizkörper
6. Glastür
7. Türgriff
8. Heißluft- / Dörrgitter: zum Heißluft-Grillen und Dörren
9. Krümelblech: zur leichten Reinigung herausnehmbar
10. Backblech: zum Grillen und Fettauffang
11. Gitterrost: zum Grillen, Backen, Dörren
12. Drehspieß: zum Grillen von Geflügel
13. Pfannenausheber: zur Entnahme des Backbleches und Gitterrostes
14. Spießausheber: zur Entnahme des Drehspießes

**Einschubebene unten:** zum Dörren, Niedrigtemperaturgaren, Ebene der Pfanne beim Drehspießgrillen


**Einschubebene mittig:** zum Backen und Grillen dickerer Fleischstücke, Dörren, Niedrigtemperaturgaren, Heißluftgrillen


**Einschubebene oben:** zum Grillen dünnerer Fleischstücke und Gratiniere

## Allgemein

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

## Sicherheitshinweise

-  **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 gerdete 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 Fernwirkssystem 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 falschem oder unsachgemäßem 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 1,5mm<sup>2</sup> 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 Herausnehmen 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 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.
- 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.



Oberhitze



Unterhitze



Ober- /Unterhitze



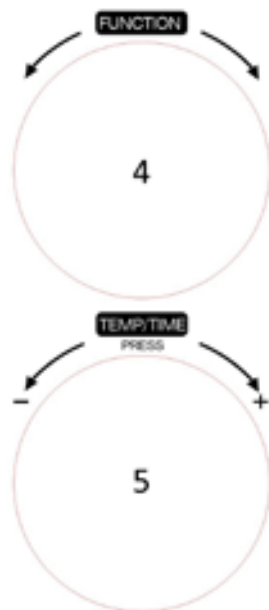
Umluft



Drehspießgrillen





## Einstellung

1. Heißluftgrillen – Schnellwahl
2. Drehspießgrillen – Schnellwahl
3. Start / Stopp
4. Programmwahl  
Durch Drehen kann ein Basisprogramm gewählt werden. Mit Start/Stopp wird das Programm gestartet.
5. Temperatur / Zeitwahl  
Mit dem Drehregler können Temperatur und Zeit des Basisprogramms verändert werden.  
Mit dem Drehregler kann die Temperatur zwischen 70 und 230°C gewählt werden.  
Drücken Sie den Knopf 5.  
Mit dem Drehregler kann die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten, bzw zum Dörren zwischen 1 und 24 Stunden, gewählt werden.  
Drücken Sie Start/Stopp.





## Hinweise:

- Die **Innenraumbelichtung** leuchtet aus Energiespargründen jeweils 1 Minute nach Programmwahl, als auch vor und nach Ende des Timers.
- Das **Kühlgebläse** läuft nach Ende des Programms 5 Minuten nach.
- **Vorheizen**: nur im Programm „Air Fry“ muss das Gerät vorgeheizt werden. Wird dieses Programm gewählt, leuchtet „Pre“ im Display. Ist nach 5 Minuten die Temperatur erreicht leuchtet die Zeit im Display. Die Lebensmittel sollen erst jetzt in das Gerät eingeschoben werden. Bei allen anderen Programmen können die Lebensmittel direkt ins kalte Gerät gegeben werden.

Pro-gramm	Basis-einstellung		Änderungs-bereich							Änderung während Gebrauch	
	Temp °C	Zeit	Zeit	Temp °C					<b>Vorheizen</b>	Zeit	Temp °C
Toast	230	4	1 – 6	230	✓	✓	-	-	-	-	-
Air Fry	200	20 min	1 – 90 min	70 – 200	✓	✓	-	✓	Pre 5 min	✓	✓
Bake	180	30 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Rotisserie	200	40 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Broil	230	30 min	1 – 90 min	230	✓	✓	-	-	-	✓	-
Pizza	200	18 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Chicken	200	60 min	1 - 90 min	70 – 200	✓	-	✓	-	-	✓	✓
Dehy	60	12 h	1 – 24 h	30 – 80	✓	-	-	-	-	✓	✓



## Inbetriebnahme

### Toast – Toasten/Aufbacken


- Zum Toasten von 4 – 6 Scheiben Toast, Aufbacken von Brötchen, Muffin, etc.
- Den Gitterrost mit den Lebensmitteln in die mittlere Ebene einschieben.
- Mit dem Programmwähler (Nr. 4) „Toast“ wählen. Im Display blinkt Bräunungsstufe „04“ und . Das Programm mit Start/Stopp starten.
- **Um den Bräunungsgrad zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann der Bräunungsgrad zwischen 1 und 6 gewählt werden. Anschließend wieder Start/Stopp drücken.
-  Brandgefahr: Keine ausgetrockneten Toastscheiben in das Gerät geben und mit Stufe 6 toasten!
- Nach dem Signalton die Lebensmittel aus dem Ofen entnehmen.



## Air Fry – Heißluft

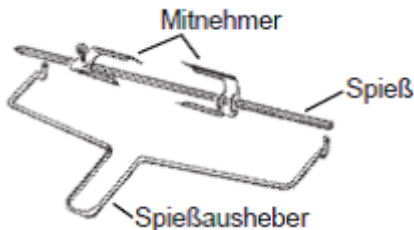
- Zum Zubereiten von Pommes, Hähnchenteilen, Fertiggerichten, etc.
- Drücken Sie die Schnellwahltaste Heißluftgrillen (Nr.1), oder wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler.
- Basisprogramm: 20 Min, 200°C,  
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann die Temperatur zwischen 70 und 200°C gewählt werden. Drücken Sie den Regler (Nr.5) nochmals um die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stop. Für ca. 5 Min leuchtet die Vorheizzeit „Pre“ im Display.
- Die Lebensmittel auf dem Heißluftgitter (kleine Teile wie z.B. Pommes), oder auf dem Gitterrost (größere Teile) verteilen.
- Das Gerät muss vorheizen!
- Nach Erreichen der Temperatur piept es 3 Mal und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Die Lebensmittel können auf mittlerer Ebene in das Gerät geschoben werden. Schieben Sie dabei auch immer ganz unten das Backblech ein.
- Nach dem Signalton die Lebensmittel aus dem Ofen entnehmen.


## Bake – Backen

- Zur Zubereitung von Kuchen und Gebäcken geeignet.
- Die Lebensmittel auf dem Gitterrost oder Heißluftrost auf mittlerer Ebene in das Gerät schieben.
- Wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler (Nr.4).
- Basisprogramm: 30 Min, 180°C, 
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann die Temperatur zwischen 70 und 230°C gewählt werden. Drücken Sie den Regler (Nr.5) nochmals um die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stop um das Programm zu starten.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.



## Rotiss – Drehspießgrillen

- Zum Grillen von Geflügel oder Bratenstücken auf dem Drehspieß.
- 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.




- Schieben Sie dabei auch immer ganz unten das Backblech ein.
- Drücken Sie die Schnellwahltaste Drehspießgrillen (Nr.2), oder wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler.
- Basisprogramm: 40 Min, 200°C, 
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann die Temperatur zwischen 70 und 230°C gewählt werden. Drücken Sie den Regler (Nr.5) nochmals um die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stopp um das Programm zu starten.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.
- Zur Entnahme des fertigen Grillgutes den Spießausheber, sowie den Pfannenausheber für die Pfanne verwenden.

### Broil – Braten

- Zum Braten von dünnen Steaks, Hamburgern, Würstchen, sowie zum Gratинieren.
- Die Lebensmittel auf dem Gitterrost oder Heißluftrost auf oberster oder mittlerer Ebene in das Gerät schieben. Schieben Sie dabei auch immer ganz unten das Backblech ein.
- Wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler (Nr.4).
- Basisprogramm: 30 Min, 230°C, 
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Drücken Sie den Regler (Nr.5) um die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stopp um das Programm zu starten.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.
-  Brandgefahr: Der Grillvorgang auf oberster Ebene muss beobachtet werden. Die Lebensmittel dürfen nicht am Heizkörper anliegen. Stark fetthaltige Lebensmittel nicht auf der obersten Ebene zubereiten.


### Pizza

- Die Pizza auf dem Gitterrost auf mittlerer Ebene in das Gerät schieben.
- Wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler (Nr.4).
- Basisprogramm: 18 Min, 200°C, 
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann die Temperatur zwischen 70 und 230°C gewählt werden. Drücken Sie den Regler (Nr.5) nochmals um die Zeit zwischen 1 und 90 Minuten zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stopp um das Programm zu starten.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.
- Hinweis: Zeiten und Temperaturen sind abhängig von verschiedenen Faktoren wie frische oder Tiefkühl-Ware, Dicke des Bodens, Belag, etc. und müssen individuell gewählt werden.

### Chicken – Hähnchen

- Ähnliche Funktion wie Drehspießgrillen, nur mit Oberhitze.
- Basisprogramm: 60 Min, 200°C, 

## Dehy – Dörren

- Zum Auftauen oder Dörren von Lebensmitteln.
- Die Lebensmittel auf dem Dörrgitter oder auf dem Gitterrost (größere Teile) verteilen und in das Gerät schieben.
- Die Temperaturen der Einschubebenen sind leicht unterschiedlich. Oben ist die Temperatur am höchsten.
- Wählen Sie das Basisprogramm mit dem Programmwähler (Nr.4).
- Basisprogramm: 12 Stunden, 60°C, 
- **Um die Einstellungen zu verändern:** Mit dem Temperatur/Timer Regler (Nr.5) kann die Temperatur zwischen 30 und 80°C gewählt werden. Drücken Sie den Regler (Nr.5) nochmals um die Zeit zwischen 60 Min und 24 Stunden zu wählen.
- Drücken Sie Start/Stopp um das Programm zu starten.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.
- Werden mehrere Gitter zum Dörren verwendet, sollten diese nach der Hälfte der Garzeit auf den Ebenen getauscht werden.

## Vorbereitung

Die Qualität des Trockenprodukts ist so gut wie die der Rohware. Deshalb verwenden Sie nur gewaschenes und frisches Obst und Gemüse. Bitte keine überreifen Lebensmittel verwenden! Bei Früchten bitte Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen. Früchte nicht schälen.

Das Dörrgut in gleichmäßige Stücke schneiden – dünne Scheiben trocknen schneller. Um Verfärbungen zu vermeiden, die Früchte mit Zitronensaft einpinseln. Bitte mit der Schnittseite nach oben auf den Auflagerost legen – die Lebensmittel dürfen nicht übereinander liegen und den Abstand zueinander so wählen, dass die Luft ausreichend zirkulieren kann.

Da die Lebensmittel unterschiedlich trocknen, je Rost immer gleichartiges Obst oder Gemüse auflegen. Man kann eine fertige Lage entnehmen und dann den Rest weiter trocknen oder einen neu belegten Rost zum Trocknen hinzufügen.

Gemüse mit fester Struktur sollte für 2 Minuten in heißem Wasser blanchiert werden.

# Gewürzpflanzen

	Temperatur	Zeit	
Basilikum, Bohnenkraut, Brennnessel, Estragon, Liebstöckel, Majoran, Oregano, Petersilie, Salbei, Thymian	60°C	4 - 6 Std.	auf der Kräuterablage

## Blüten


Holunderblüten	60°C	4 - 6 Std.
Lavendel	60°C	4 - 6 Std.
Kamille	60°C	4 - 6 Std.
Ringelblumen	60°C	4 - 6 Std.

## Obst (Kern, Gehäuse und Stiele entfernen)

Apfel in Scheiben (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 Std.	
Birnen in Scheiben (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 Std.	
Kirschen entsteint/halbiert	65°C	14 - 16 Std.	
Aprikosen entsteint/geviertelt	70°C	14 - 15 Std.	Schalenseite nach unten
Pflaumen entsteint/geviertelt	70°C	14 - 16 Std.	Schalenseite nach unten
Pfirsiche entsteint/geviertelt	70°C	16 - 18 Std.	Schalenseite nach unten
Orangen in Scheiben (3 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Zitronen in Scheiben (3 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Bananen (3mm längs geschnitten)	70°C	10 - 12 Std.	

## Gemüse

Zucchini in Scheiben (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Kürbis in Streifen (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Paprika in Streifen (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Tomaten in Scheiben (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Zwiebeln in Scheiben (5 mm)	60°C	6 - 8 Std.	
Lauch in Scheiben (10 mm)	70°C	3 - 4 Std.	
Karotten in Scheiben (5 mm)	70°C	4 - 5 Std.	
Sellerie in Würfel (5 mm)	70°C	5 - 6 Std.	
Pilze in Scheiben (5-6 mm)	55°C	6 - 8 Std.	geputzt

-  Das Ergebnis ist abhängig von der Schnittstärke (sollte zwischen 2 und 4 mm sein) und von der Feuchtigkeit des Lebensmittels.
- Die angegebenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte und können sich zum Teil erheblich verändern.
- Der Trockenzustand nach der vorgegebenen Zeit ist:
 

Kräuter / Blüten = Brüchig	Obst = flexibel	Gemüse = flexibel bis brüchig
----------------------------	-----------------	-------------------------------

# Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

<b>Problem</b>	<b>Gründe</b>	<b>Empfehlung</b>
Gerät geht nicht	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nicht angeschlossen</li><li>· Sicherung ausgefallen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Netzstecker prüfen</li><li>· Sicherungen prüfen</li></ul>
Fehlercode „E1“ oder „E2“	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gerät ist überhitzt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen</li><li>· Service kontaktieren</li></ul>

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

### Verpackungs-Entsorgung

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



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

## Kundenservice:

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

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

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

# Rezepte

## Flachgrilladen

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

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

## Bratwürste

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

## Frikadelle für 4 Personen

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

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

## Filetsteak

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

## Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

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

## Gemischte Spieße

Für 4 Spieße

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

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

## Balkanspieße

Für 4 Spieße

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

## Kaukasischer Schaschlik

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

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

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

## Geflügel

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

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

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

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



## Französisches Hähnchen

Für 2 Personen

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

## Fisch

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

Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt.

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

## Goldbarsch oder Seelachsfilet

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

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

## Fischstäbchen

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

## Forelle Müllerin

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

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

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

## Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter

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

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

# Überbackenes:

## Hawaii Toast

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

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

## Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

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

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

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

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

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

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

# Kuchen und Gebäck:

## Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang

Zutaten:

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

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

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

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

## Apfelkuchen

20cm Springform

Zutaten:

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

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

Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies

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

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

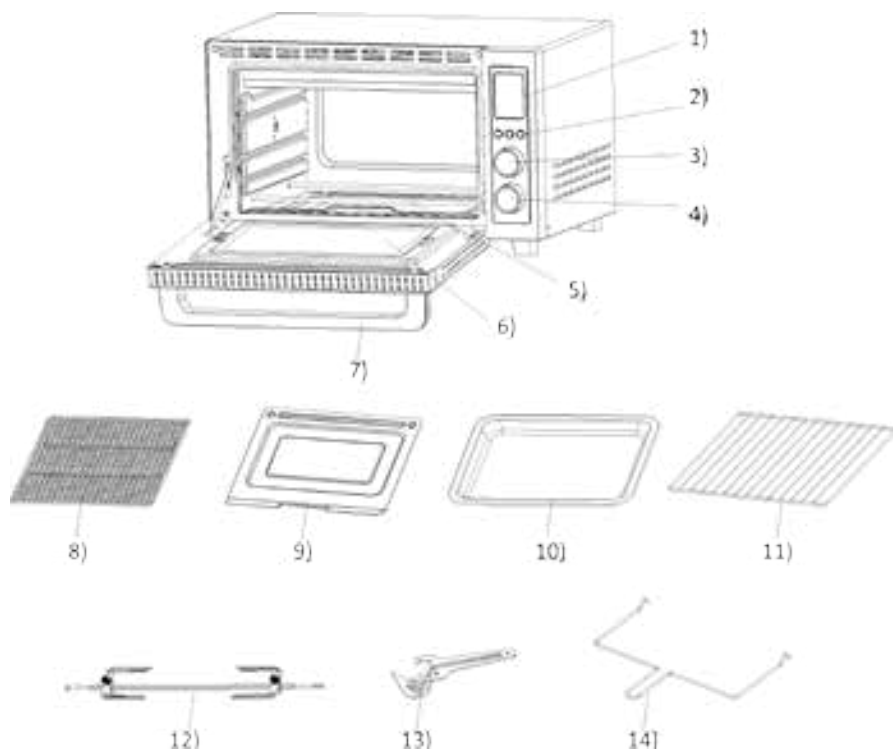
Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.

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

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

## Nusskuchen (Fertigkuchen)

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



1. Display
2. Start / Stop button
3. Function knob
4. Temperature / timer
5. Heating element
6. Glass door
7. Door handle
8. Air fry / dehydration rack
9. Crumb tray
10. Wire grill
11. Baking tray
12. Rotisserie spit
13. Pan handle
14. Spit handle

**Lower shelf level:** for drying, low-temperature cooking, level of the baking tray for rotisserie grilling



**Middle shelf level:** for baking and grilling thick pieces of meat, dehydration, low-temperature cooking, air frying


**Upper shelf level:** for grilling thin pieces of meat au cook au gratin


## Generally

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


## Safety 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 after 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 – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>. A cable drum must always be unwound.
- 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 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.





Upper heat



Lower heat



Upper & lower heat



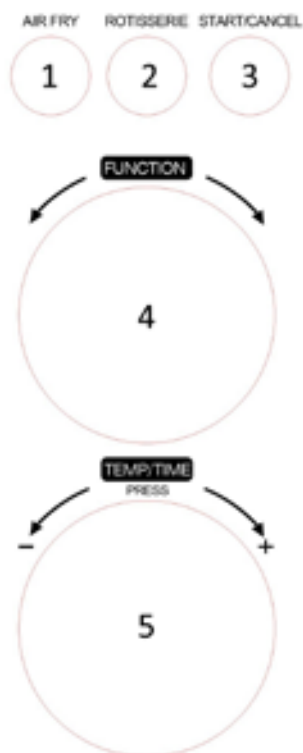
Convection



Rotisserie spit grilling





## Settings

1. Air fry grilling - shortcut
2. Rotisserie grilling - shortcut
3. Start / Stop
4. Programm setting  
A basic program can be selected by turning the knob.  
The program is started with Start / Stop.
5. Temperature / Timer  
The temperature and time of the basic program can be changed with the rotary control.  
With the rotary control the temperature can be selected between 70 and 230 ° C.  
Press button 5. The rotary control can be used to select the time between 1 and 99 minutes or for drying between 1 and 24 hours. Press Start / Stop.




## Hints:


- To save energy, the **interior lighting** lights up 1 minute after the program has been selected, as well as before and after the timer ends.
- The **cooling fan** runs on for 5 minutes after the end of the program.
- **Preheating:** the device only needs to be preheated in the "Air Fry" program. If this program is selected, "Pre" lights up on the display. If the temperature is reached after 5 minutes, the time lights up in the display. Only now should the food be placed into the device. With all other programs, the food can be put directly into the cold device.

Program	Default setting		Modifiable Scope							Modifiable while use	
	Temp °C	Time	Time	Temp °C					Pre-heat	Time	Temp °C
Toast	230	4	1 – 6	230	✓	✓	-	-	-	-	-
Air Fry	200	20 min	1 – 90 min	70 – 200	✓	✓	-	✓	Pre 5 min	✓	✓
Bake	180	30	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Rotisserie	200	40 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Broil	230	30 min	1 – 90 min	230	✓	✓	-	-	-	✓	-
Pizza	200	18 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Chicken	200	60 min	1 90 min	70 – 200	✓	-	✓	-	-	✓	✓
Dehy	60	12 h	1 – 24 h	30 – 80	✓	-	-	-	-	✓	✓



## Getting started

### Toast - toasting


- For toasting 4 - 6 slices of toast, to crisp rolls, muffin, etc.
- Place the wire grill with the food into the middle shelf level.
- Use the program selector (No. 4) to select "Toast". The browning level "04" and  flashes in the display. Start the program with start / stop.
- **To change the degree of browning:** The degree of browning can be selected between 1 and 6 using the temperature / timer controller (No. 5). Then press start / stop again.

-  Fire hazard: Do not put dried toast slices in the device and toast at level 6!
- After the beep, remove the food from the oven.

## Air Fry

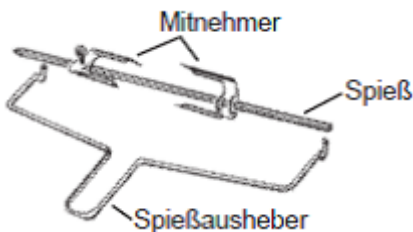
- For preparing french fries, chicken parts, ready meals, etc.
- Press the air fry shortcut button (No.1) or select the basic program with the program selector.
- Basic program: 20 min, 200°C,  
- **To change the settings:** The temperature / timer controller (No. 5) can be used to select the temperature between 70 and 200°C. Press the control (No. 5) again to select the time between 1 and 90 minutes.
- Press start / stop. The preheating time "Pre" is shown on the display for about 5 min.
- Spread the food on the air fry rack (small parts such as French fries) or on the wire grill (larger parts).
- The device must preheat!
- Once the temperature is reached, the device beeps 3 times and the set time begins to count down. The food can be placed into the device at the middle shelf level. Always insert the baking tray at the lowest level.
- After the beep, remove the food from the oven.

## Bake



- For the preparing cakes and pastries.
- Place the food on the wire grill or air fry rack and put it in the middle shelf level into the appliance.
- Select the basic program with the program selector (No. 4).
- Basic program: 30 min, 180°C, 
- **To change the settings:** The temperature / timer controller (No. 5) can be used to select the temperature between 70 and 230°C. Press the control (No. 5) again to select the time between 1 and 90 minutes.
- Press start / stop to start the program.
- The set time begins to count down.

## Rotiss – Rotisserie grilling



- For grilling poultry on the rotisserie.
- 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.




- Always insert the baking tray at the lowest level.

- Press the shortcut button Rotisserie (No.2) or select the basic program with the program selector.
- Basic program: 40 min, 200°C,  
- **To change the settings:** The temperature / timer controller (No. 5) can be used to select the temperature between 70 and 230°C. Press the control (No. 5) again to select the time between 1 and 90 minutes.
- Press start / stop to start the program.
- The set time begins to count down.
- Use the spit handle and the pan handle to remove the ready done food.


## Broil

- For roasting thin steaks, hamburgers, sausages and for cook au gratin.
- Place the food on the wire grill or the air fry rack and insert it on the upper or middle level into the device. Always insert the baking tray at the lowest level.
- Select the basic program with the program selector (No. 4).
- Basic program: 30 min, 230°C, 
- **To change the settings:** Press the control (No. 5) to select the time between 1 and 90 minutes.
- Press start / stop to start the program.
- The set time begins to count down.
-  Fire hazard: The grilling process at the upper level must be observed. The food must not touch the radiator. Do not prepare high-fat foods at the upper level.


## Pizza

- Place the pizza on the wire grill at the middle level into the device.
- Select the basic program with the program selector (No. 4).
- Basic program: 18 min, 200°C, 
- **To change the settings:** The temperature / timer controller (No. 5) can be used to select the temperature between 70 and 230°C. Press the control (No. 5) again to select the time between 1 and 90 minutes.
- Press start / stop to start the program.
- The set time begins to count down.
- Note: Times and temperatures depend on various factors such as fresh or frozen pizza, thickness, topping, etc. and must be selected individually.

## Chicken

- Similar function to rotisserie grilling, but only with upper heat.
- Basic program: 60 min, 200°C,  

## Dehy – dehydration

- For thawing or drying food
- Spread the food on the dehydration rack or the wire grill (larger parts) and insert it into the device:
- The temperatures at the shelf levels are slightly different. At the upper level, the temperature is highest.
- Select the basic program with the program selector (No. 4).
- Basic program: 12 h, 60°C, 
- **To change the settings:** The temperature / timer controller (No. 5) can be used to select the temperature between 30 and 80°C. Press the control (No. 5) again to select the time between 60 min and 24 hours.
- Press start / stop to start the program.
- The set time begins to count down.
- If several racks are used for drying, their position at the shelf levels should be changed after half of the preparation time.

## Preparation

The quality of the dried products is as good as that of the raw food. Therefore, only use washed and fresh fruits and vegetables. Please do not use overripe food! Remove all cores, stalks and stones. Do not peel fruits.

Cut the food in equal pieces – thin slices dry faster. To avoid discoloration, brush the fruits with lemon juice. Place the food with the cut side up on the tray – the food may not be superimposed and the distance between the pieces must be chosen in a manner that air can circulate sufficiently.

As food dries differently, place congeneric fruits or vegetable on one tray only. A ready dried tray can be withdrawn during the drying process, or a new tray can be added. Vegetable with a firm structure should be blanched for 2 minutes in hot water.

## Herbs

	temperature	time
Basil, Savory, Stinging nettle, Tarragon, Lovage, Marjoram, Oregano, Parsley, Sage, Thyme	60°C	4 - 6 hours

## Blooms


Elderflower	60°C	4 - 6 hours
Lavender	60°C	4 - 6 hours
Chamomile	60°C	4 - 6 hours
Marigold	60°C	4 - 6 hours

## Fruits (Remove pips, core and stipe)

Apple, sliced (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 hours
Pear, sliced	70°C	5 - 6 hours
Apricot, pitted/quartered	70°C	14 - 15 hours, skin down
Plum, pitted/quartered	70°C	14 - 15 hours, skin down
Peaches, pitted/quartered	70°C	16 - 18 hours, skin down
Orange, sliced (6mm)	65°C	6 - 8 hours
Lemon, sliced (3mm)	65°C	6 - 8 hours
Banana, sliced (3mm)	70°C	10 - 12 hours

## Vegetables

Zucchini, sliced (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 hours
Pumpkin, in strips (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 hours
Pepper, in strips (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 hours
Tomatoes, quartered (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 hours, skin down
Onions, sliced (5 mm)	60°C	6 - 8 hours
Leek, sliced (10 mm)	70°C	3 - 4 hours
Carrots, sliced (5 mm)	70°C	4 - 5 hours
Celeriac, diced (5 mm)	70°C	5 - 6 hours
Mushrooms, sliced (5-6 mm)	55°C	6 - 8 hours, do not wash

-  The result depends on the thickness of the slices (should be between 2 and 4 mm) and the humidity of the food.
- The given temperatures and times are approximate values and may change significantly in some cases.
- The condition of the dried food should be as followed:  
Herbs/blossom = crumbly      fruits = flexible      vegetable = flexible/ crumbly

# Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Suggestion</b>
Device does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>· It is not connected</li><li>· Fuse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Plug in the device</li><li>· Check the fuse</li></ul>
Error code "E1" or "E2"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Device is overheated</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Unplug and leave to cool</li><li>· Contact service</li></ul>

# Recipes

## Food for flat grilling

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

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

## Grill sausage

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

## Flat meatball for 4 persons

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

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

## Fillet Steak

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

## Meat skewer (Shashlik)

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



## Mixed Skewer

For 4 skewers

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

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

## Skewer "Balkan" style

For 4 skewers

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

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

## Shashlik "Caucasian" style

For 4 skewers

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

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

## Poultry

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

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

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

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

## French chicken

For 2 persons

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

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

## Fish

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

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

## Gold Bass or Pollack

1 pack of Gold Bass or Pollack fillet from the freezer, lemon juice, salt, tomato, oil

The fillet should be removed from the packaging and defrosted. Add some lemon juice on the fish and salt it a little. Put some oil on the bake pan. After grilling please add some tomato for garnish.

## Fish sticks

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

## Trout "Miller" style

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

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

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

## Mackerel

1 Mackerel per Person, lemon juice, salt, butter

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

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

# Toasting

## Toast Hawaii

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

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

## Pizza with mushroom and salami

For 4 persons

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

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

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

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

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

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

# Cake

## Basic recipe

Rectangular baking form (ca 30cm)

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

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

## Apple pie

Springform pan, ca 20cm

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

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

Glazing: the rest of the egg used for the dough

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

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

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

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

## Correct Disposal of this product



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

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

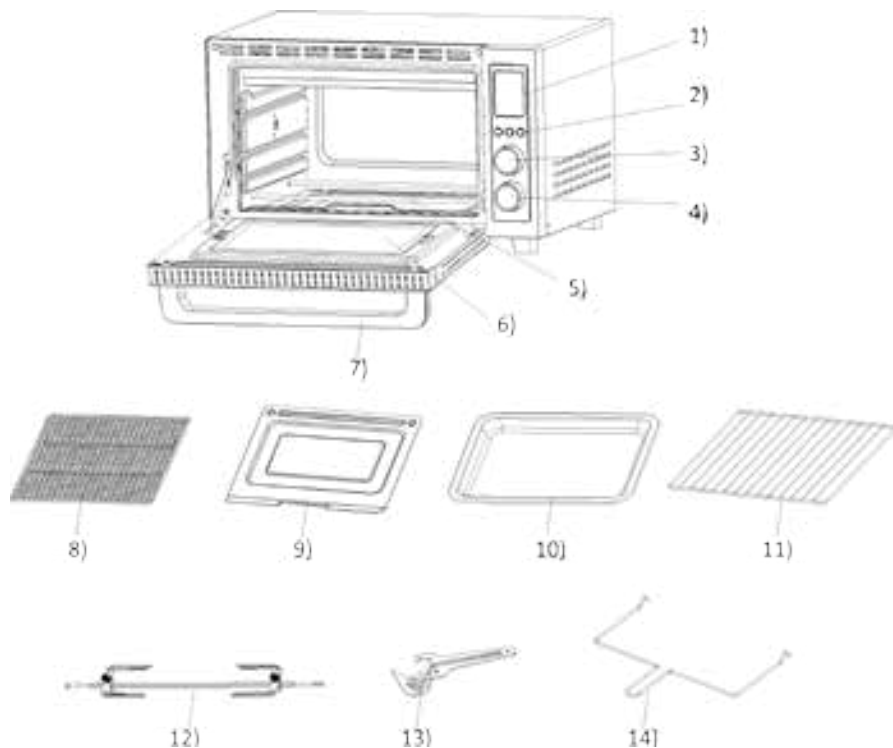


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:

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

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



1. Affichage
2. Bouton marche/arrêt
3. Bouton de fonction
4. Température / Minuterie
5. Élément du chauffage
6. Port en verre
7. Poignée du port
8. Tôle d'air chaud / de séchage
9. Tôle à miettes
10. Tôle à pâtisserie
11. Grille
12. Tournebroche
13. Support pour tôle
14. Support pour tournebroche

**Niveau d'insertion en bas** : pour le séchage, la cuisson à basse température, le niveau de la tôle à pâtisserie pour le tournebroche.


**Niveau d'insertion centré** : pour faire la pâtisserie, griller des morceaux de viande épais, le séchage, la cuisson à basse température, grillades à air chaud.



**Niveau d'insertion en haut** : pour griller des morceaux de viande fins et gratiner.

## Généralement


Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. 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.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- 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 débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- 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 à 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 défectueux, 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 originales peuvent être utilisées.
- 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 chauds. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- 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 mm<sup>2</sup>.
- 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 dégraissantes peuvent facilement enflammer sur le radiateur, ne grillez jamais sans casserole-

- le ! 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 la formation des bactéries ou de moisissures.

## Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement 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.
- La tôle à 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 fonctionner 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.



Chaleur supérieure



Chaleur inférieure



Chaleur sup. / inf.



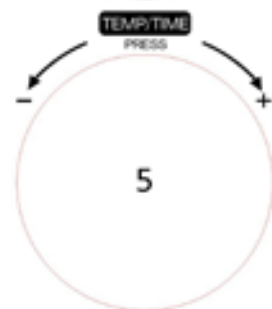
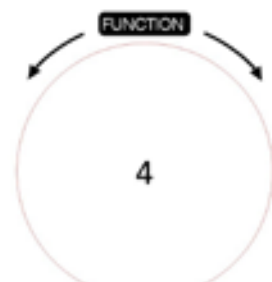
Chaleur tournante



Grille avec tournebroche

## Programmes

1. Griller à air chaud – sélection rapide
2. Griller avec tournebroche – sélection rapide
3. Marche / arrêt
4. Sélection du programme  
Un programme de base peut être sélectionné en tournant. Le programme démarre avec marche / arrêt.
5. Température / Minuterie  
La température et la minuterie du programme de base peuvent être modifiées avec le bouton rotatif.  
La température peut être sélectionnée entre 70 et 230 ° C avec le bouton rotatif.  
Appuyez sur le bouton 5.  
Le bouton rotatif peut être utilisé pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes, ou pour le séchage entre 1 et 24 heures.  
Appuyez sur marche / arrêt.





### Remarques :

- Pour économiser de l'énergie, **l'éclairage intérieur** s'allume 1 minute après la sélection du programme, ainsi qu'avant et après la fin de la minuterie.
- Le **ventilateur de refroidissement** fonctionne pendant 5 minutes après la fin du programme.
- **Préchauffage** : l'appareil n'a besoin d'être préchauffé que dans le programme «Air Fry». Si ce programme est sélectionné, «Pre» s'allume sur l'affichage. Si la température est atteinte au bout de 5 minutes, la minuterie s'allume sur l'affichage. Ce n'est que maintenant que les aliments doivent être placés dans l'appareil. Avec tous les autres programmes, les aliments peuvent être placés directement dans l'appareil froid.



Programme	Standard		Gamme modifiable						Changer pendant utilisation		
	Temp °C	Temps	Temps	Temp °C					Pré-chauf.	Temps	Temp °C
Toast	230	4	1 – 6	230	✓	✓	-	-	-	-	-
Air Fry	200	20 min	1 – 90 min	70 – 200	✓	✓	-	✓	Pre 5 min	✓	✓
Bake	180	30	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Rotisserie	200	40 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Broil	230	30 min	1 – 90 min	230	✓	✓	-	-	-	✓	-
Pizza	200	18 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Chicken	200	60 min	1 - 90 min	70 – 200	✓	-	✓	-	-	✓	✓
Dehy	60	12 h	1 – 24 h	30 – 80	✓	-	-	-	-	✓	✓

## Mise en service


### Toast – griller du pain

- Pour griller 4 à 6 tranches de pain de mie, petits pains, muffins, etc.
- Placez les aliments sur la grille et poussez-la au niveau d'insertion centré.
- Utilisez le sélecteur de programme (n° 4) pour sélectionner «Toast». Le niveau de brunissement «04» et  clignote sur l'affichage. Démarrez le programme avec marche / arrêt.
- **Pour modifier le degré de brunissement** : Le degré de brunissement peut être sélectionné entre 1 et 6 à l'aide du bouton rotatif température / minuterie (n° 5). Appuyez à nouveau sur marche / arrêt.
-  Risque d'incendie : ne placez pas de tranches de pain de mie séchées dans l'appareil et grillez au niveau 6 !
- Après le bip, retirez les aliments du four.

### Air Fry – griller avec air chaud

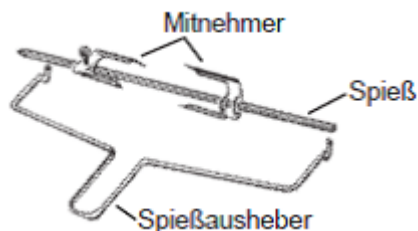
- Pour préparer des frites, des morceaux de poulet, des plats cuisinés, etc.
- Appuyez sur le bouton de sélection rapide de l'air chaud (n° 1) ou sélectionnez le programme de base avec le sélecteur de programme.
- Programme de base : 20 min, 200 ° C,  
- **Pour modifier les paramètres** : Le bouton de température / minuterie (n° 5) peut être utilisé pour sélectionner la température entre 70 et 200 ° C. Appuyez à nouveau sur le bouton (n° 5) pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur marche / arrêt. «Pre» s'allume sur l'affichage pendant environ 5 minutes (c'est le temps de chauffage).
- Répartissez les aliments sur la tôle d'air chaud (petites pièces comme les frites) ou sur la grille (grandes pièces).
- L'appareil doit préchauffer !
- Dès que la température est atteinte, l'appareil émet 3 bip et la minuterie s'écoule. Les aliments peuvent être insérées dans l'appareil au niveau centré. Insérez toujours la tôle à pâtisserie en bas.
- Après le bip, retirez les aliments du four.



### Bake – faire cuire

- Convient pour la préparation de gâteaux et pâtisseries.
- Placez les aliments sur la tôle d'air chaud ou sur la grille et poussez-la au niveau d'insertion centré.
- Sélectionnez le programme de base avec le sélecteur de programme (n° 4).
- Programme de base : 30 min, 180 ° C, 
- **Pour modifier les paramètres** : Le bouton de température / minuterie (n° 5) peut être utilisé pour sélectionner la température entre 70 et 230 ° C. Appuyez à nouveau sur le bouton (n° 5) pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur marche / arrêt pour démarrer le programme.
- Le temps réglé commence à décompter.



## Rotiss – griller avec tournebroche

- Pour griller la volaille ou des rôtis sur le tournebroche.
- 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.




- Insérez toujours la tôle à pâtisserie en bas.
- Appuyez sur le bouton de sélection rapide de rôtisserie (n ° 2) ou sélectionnez le programme de base avec le sélecteur de programme.
- Programme de base : 40 min, 200 ° C,  
- **Pour modifier les paramètres** : Le bouton de température / minuterie (n ° 5) peut être utilisé pour sélectionner la température entre 70 et 230 ° C. Appuyez à nouveau sur le bouton (n ° 5) pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur marche / arrêt pour démarrer le programme.
- Le temps réglé commence à décompter.
- Utilisez le support pour tournebroche et le support pour la tôle pour retirer les aliments finis.



## Broil – faire rôtir

- Pour rôtir des steaks fins, des hamburgers, des saucisses et pour gratiner.
- Placez les aliments sur la tôle d'air chaud ou sur la grille et poussez-la au niveau d'insertion en haut ou centré. Insérez toujours la tôle à pâtisserie en bas.
- Sélectionnez le programme de base avec le sélecteur de programme (n ° 4).
- Programme de base : 30 min, 230 ° C, 
- **Pour modifier les paramètres** : Appuyez sur le bouton (n ° 5) pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur marche / arrêt pour démarrer le programme.
- Le temps réglé commence à décompter.
-  **Risque d'incendie** : Le processus de cuisson au niveau d'insertion en haut doit être observé. La nourriture ne doit pas toucher le radiateur. Ne préparez pas d'aliments riches en matières grasses au niveau d'insertion en haut.


## Pizza

- Placez la pizza sur la grille et poussez-la au niveau d'insertion centré.
- Sélectionnez le programme de base avec le sélecteur de programme (n° 4).
- Programme de base : 18 min, 200 ° C, 
- **Pour modifier les paramètres** : Le bouton de température / minuterie (n° 5) peut être utilisé pour sélectionner la température entre 70 et 230 ° C. Appuyez à nouveau sur le bouton (n° 5) pour sélectionner la minuterie entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur marche / arrêt pour démarrer le programme.
- Le temps réglé commence à décompter.
- Remarque : les temps et les températures dépendent de divers facteurs tels que les produits frais ou surgelés, l'épaisseur, la garniture, etc. et doivent être sélectionnées individuellement.

## Chicken – poulet

- Fonction similaire au tournebroche, uniquement avec chaleur supérieure.
- Programme de base : 60 min, 200 ° C,  

## Dehy – sécher

- Pour décongeler ou sécher les aliments.
- Placez les aliments sur la tôle de séchage ou sur la grille et poussez-la dans l'appareil.
- Les températures des niveaux de plateau sont légèrement différentes. La température est la plus élevée en haut.
- Programme de base : 12 h, 60 ° C, 
- **Pour modifier les paramètres** : Le bouton de température / minuterie (n° 5) peut être utilisé pour sélectionner la température entre 30 et 80 ° C. Appuyez à nouveau sur le bouton (n° 5) pour sélectionner la minuterie entre 60 min et 24 heures.
- Appuyez sur marche / arrêt pour démarrer le programme.
- Le temps réglé commence à décompter.
- Si plusieurs tôles sont utilisées pour le séchage, celles-ci doivent être remplacées aux niveaux après la moitié du temps de cuisson.

## Préparation

La qualité du produit sec est aussi bonne comme celle du produit cru. Par conséquent, seulement utilisent les fruits et légumes frais et lavés. N'utilisez jamais les aliments blettir ! Enlevez les trognons, le pédoncule et les graines des fruits. N'épluchez pas les fruits.

Coupez les fruits en morceaux uniformes – tranches fines sèchent plus vite. Pour éviter la décoloration, lustrez les fruits avec jus de citron. Placez avec la peau en bas sur l'étage en plastique – les aliments ne doivent pas être superposé et la distance entre les morceaux doivent être suffisante car l'air doit circuler.

Parce que les aliments secs différemment, placez toujours les fruits ou les légumes du même type sur une grille. On peut prélever une grille pendant service ou ajouter un nouveau à sécher. Légumes avec une structure solide doivent être blanchis pendant 2 minutes dans l'eau chaude.

## Herbes

	Température	temps
Basilic, Sarriette, Ortie, Estragon Livèche, Marjolaine, Origan, Persil, Sauge, Thym	60°C	4 - 6 heures

## Fleurs

Sureau	60°C	4 - 6 heures
Lavande	60°C	4 - 6 heures
Camomille	60°C	4 - 6 heures
Souci	60°C	4 - 6 heures

## Fruits (enlever pépins, trognon et queues)

Pommes, en tranches (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 heures
Poires, en tranches (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 heures
Abricot, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	14 - 15 heures, peau en bas
Prune, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	14 - 16 heures, peau en bas
Pêche, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	14 - 18 heures, peau en bas
Oranges, en tranches (3 mm)	65°C	6 - 8 heures
Citron, en tranches (3 mm)	65°C	6 - 8 heures
Banane, en tranches (3 mm)	70°C	10 - 12 heures

## Légumes

Courgette, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 heures
Citrouille, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 heures
Poivron, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 heures
Tomate, en tranches (3 - 4mm)	65°C	6 - 8 heures, peau en bas
Oignon, en tranches (5 mm)	60°C	6 - 8 heures
Poireau, en tranches (10mm)	70°C	3 - 4 heures
Carotte, en tranches (5mm)	70°C	4 - 5 heures
Céleri, en dés (5mm)	70°C	5 - 6 heures
Champignon, en tranches (5-6mm)	55°C	6 - 8 heures, ne laver pas

- ⚠ Le résultat dépend à l'épaisseur de la tranche (entre 2 et 4 mm) et de l'humidité des aliments
- Les températures et les durées indiquées sont approximatives et peuvent changer de façon significative dans certains cas.
- La condition d'aliment sec après le temps prédéterminé est le suivant :  
Herbes/fleurs = fragile      fruit = flexible      légume = flexible/fragile



# Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

Problème	Raison	Suggestion
L'appareil ne marche pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· N'est pas brancher</li><li>· Le fusible a échoué</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Branchez l'appareil</li><li>· Vérifier le fusible</li></ul>
Code d'erreur « E1 » ou « E2 »	<ul style="list-style-type: none"><li>· L'appareil est surchauffé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Débranchez et laissez refroidir</li><li>· Contactez le service</li></ul>

# Recettes

## Grillades plates

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

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

## Saucisses à rôtir / griller

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

## Boulettes pour 4 personnes

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

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

## Steak

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

## Brochettes déjà préparées

Important dans le cas de brochettes assorties: découper les ingrédients en morceaux de même taille pour qu'ils puissent dorer et cuire de manière homogène.

## Brochettes mixtes

Pour 4 brochettes

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

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

## Brochettes des Balkan

Pour 4 brochettes

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

## Chachlyk caucasien

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

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

## Volaille

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

Important : on peut saler la volaille avant cuisson puisque le jus ne peut passer à travers la peau. La viande est cuite lorsque la peau au niveau des cuisses s'est rétractée. Le jus de viande sortant lorsqu'on la pique doit être clair.

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

La viande de volaille doit être consommée bien cuite.

## Poulet français

Pour 2 personnes

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

## Poisson

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

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

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

## Sébaste ou filets de colin

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

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

## Bâtonnets de poisson

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

## Truites meunières

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

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

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

## Maquereaux

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

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

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

## Gratins:

### Toast Hawaï

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

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

### Pizza aux champignons et au salami

Pour 4 personnes

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

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

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

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

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

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

## Tartes et gâteaux : Gâteau nature

Moule à cake de 30cm de long

Ingrédients:

200g de sucre, 200g de farine, 200g de beurre ou de margarine (mou), 1 paquet de sucre vanillé, 4 œufs moyens, 1 1/2 cuillère à café de levure chimique, 1 prise sel

Mettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et remuez au batteur électrique (sur la vitesse maximale) durant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse. Introduisez les œufs un à un et mélangez les bien à la préparation.

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

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

## Tarte aux pommes

Moule à tarte de 20cm de diamètre

Ingrédients:

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

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

Pour dorer : la 2ème moitié de l'œuf

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

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

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

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

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

## Gâteau au noix (gâteau prêt à cuire)

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

## 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.

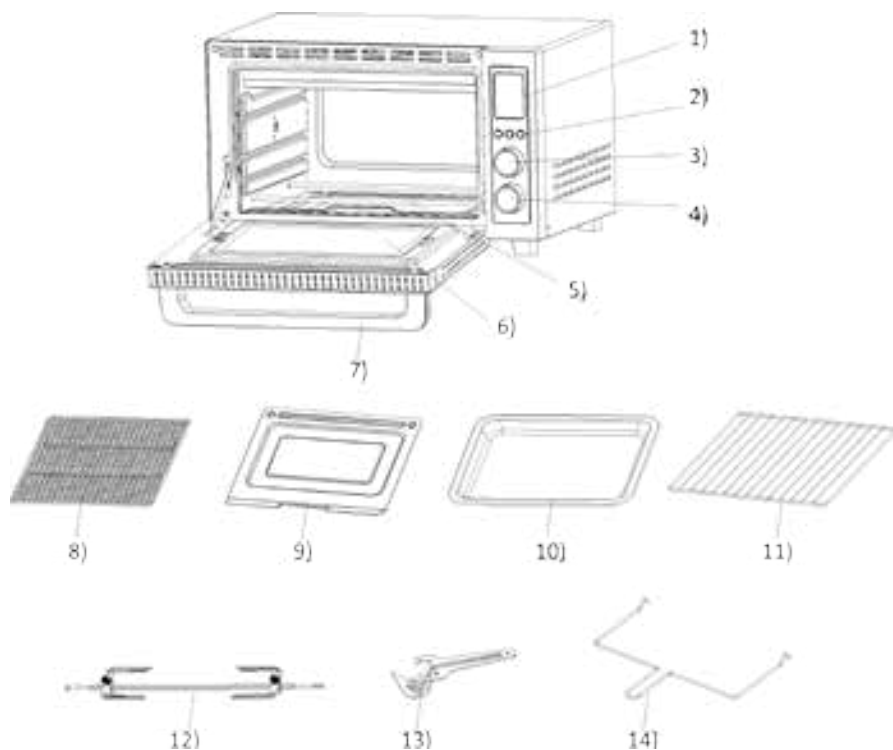
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

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](mailto: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. Start / Stop knop
3. Functieknop
4. Temperatuur / timer
5. Verwarmingselement
6. Glazen deur
7. Deur hendel
8. Airfry/heteluchtbakken/droogrekje
9. Kruimellade
10. Grillrooster
11. Bakplaat
12. Draaispit
13. Bakplaat uitnemer
14. Draaispit uitnemer

**Onderste niveau:** voor drogen, bakken op lage temperatuur, inschuifhoogte voor de bakplaat wanneer je de draaispitgebruikt

**Middelste niveau:** voor het bakken en grillen van dikke stukken vlees, drogen, bakken op lage temperatuur, heteluchtfrituren

**Bovenste niveau:** voor het grillen van dunne stukken vlees en gratineren




## Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. 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 systeem 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! Apparaat is 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 mm<sup>2</sup> 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.
- 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.



Bovenwarmte



Onderwarmte



Boven- & onderwarmte



Convectie



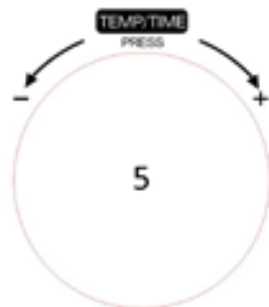
Draaispit grillen

## Instellingen

1. Airfry/hetelucht grillen - sneltoets
2. Draaispit - sneltoets
3. Start / Stop
4. Programma instelling  
Een basisprogramma kan worden geselecteerd door aan de knop te draaien. Het programma wordt gestart met Start / Stop.
5. Temperatuur / Timer  
De temperatuur en tijd van het basisprogramma kan worden gewijzigd met de draaiknop.  
Met de draaiknop kan de temperatuur worden gekozen tussen de 70 en 230 ° C. Druk op knop 5. De draaiknop kan nu worden gebruikt om de tijd te selecteren tussen 1 en 90 minuten, of voor het drogen tussen 1 en 24 uur. Druk op Start / Stop.



AIR FRY ROTISSERIE START/CANCEL





### Tips:

- Om energie te besparen, brandt de **binnenverlichting** 1 minuut na het instellen van het programma, evenals voor en na afloop van de timer.
- De **koelventilator** draait na afloop van het programma nog 5 minuten door.
- **Voorverwarmen:** het apparaat hoeft alleen voorverwarmt te worden in het "Air fry" programma. Als dit programma is geselecteerd, licht het "Pre" op het display op. Als de temperatuur na 5 minuten wordt bereikt, licht de tijd op het display op. Pas nu mag het voedsel in het apparaat worden geplaatst. Bij andere programma's kan het voedsel direct in het koude apparaat worden gedaan.

Programma	Standaard instelling		Wijzigbaar bereik							Wijzigbaar tijdens gebruik	
	Temp °C	Time	Time	Temp °C					Pre-heat	Time	Temp °C
Toast	230	4	1 – 6	230	✓	✓	-	-	-	-	-
Air Fry	200	20 min	1 – 90 min	70 – 200	✓	✓	-	✓	Pre 5 min	✓	✓
Bake	180	30	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Rotisserie	200	40 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Broil	230	30 min	1 – 90 min	230	✓	✓	-	-	-	✓	-
Pizza	200	18 min	1 – 90 min	70 – 230	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Chicken	200	60 min	1 - 90 min	70 – 200	✓	-	✓	-	-	✓	✓
Dehy	60	12 h	1 – 24 h	30 – 80	✓	-	-	-	-	✓	✓

# Aan de slag


## Toast - roosteren

- Voor het roosteren van 4-6 sneetjes toast, knapperige broodjes, muffin, etc.
- Plaats de rooster met het voedsel op het middelste niveau.
- Gebruik de programmakiezer (nr. 4) om „Toast“ te selecteren. Het bruiningsniveau „04“ en  knippert op het display. Start het programma met Start / Stop.
- De bruiningsgraad kan worden geselecteerd tussen 1 en 6 met behulp van de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5). Druk vervolgens opnieuw op Start / Stop.
-  Brandgevaar: leg geen gedroogde toast in het apparaat en toast niet op niveau 6!
- Haal na de piepton het voedsel uit de oven.

## Air Fry

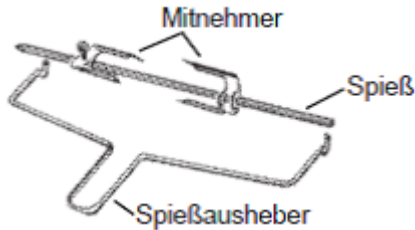
- Voor het bereiden van frites, kipdelen, kant-en-klaarmaltijden etc.
- Druk op de sneltoets AirFry (nr. 1) of selecteer het basisprogramma met de programmakiezer.
- Basisprogramma: 20 min, 200 ° C,  
- **Om de instellingen te wijzigen:** Met de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5) kan de temperatuur tussen 70 en 200 ° C worden gekozen. Druk nogmaals op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 1 en 90 minuten te selecteren.
- Druk op Start / Stop. „Pre“ brandt ca. 5 minuten (dit is de opwarmtijd).
- Verspreid het voedsel op het rooster voor heteluchtbakken (kleine onderdelen zoals frites) of op het grillrooster (grotere delen).
- Het apparaat moet voorverwarmen!
- Zodra de temperatuur is bereikt, piept hij 3 keer en begint de ingestelde tijd af te tellen. Het voedsel op het middelste niveau in het apparaat worden geplaatst. Zet de bakplaat altijd op het laagste niveau.
- Haal na de piepton het voedsel uit de oven.



## Bake - Bakken

- Voor het bereiden van taarten en gebak.
- Plaats het voedsel op de rooster of het rooster voor heteluchtbakken en zet het op het middelste niveau in het apparaat.
- Selecteer het basisprogramma met de programmakiezer (nr. 4).
- Basisprogramma: 30 min, 180 ° C, 
- **Om de instellingen te wijzigen:** Met de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5) kan de temperatuur tussen 70 en 230 ° C worden gekozen. Druk nogmaals op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 1 en 90 minuten te selecteren.
- Druk op Start / Stop om het programma te starten.
- De ingestelde tijd begint af te tellen.



## Rotiss - Draaispit

- Voor het grillen van gevogelte op het draaispit.
- 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 spuitnemer 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.




- Zet de bakplaat altijd op het laagste niveau.
- Druk op de sneltoets Rotisserie (nr. 2) of selecteer het basisprogramma met de programmakiezer.
- Basisprogramma: 40 min, 200 ° C,  
- **Om de instellingen te wijzigen:** Met de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5) kan de temperatuur tussen 70 en 230 ° C worden gekozen. Druk nogmaals op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 1 en 90 minuten te selecteren.
- Druk op Start / Stop om het programma te starten.
- De ingestelde tijd begint af te tellen.
- Gebruik het handvat van het spit en het handvat van de pan om het bereide voedsel te verwijderen.

## Broil - Braden


- Voor het braden van dunne steaks, hamburgers, worstjes en voor het gratineren van gerechten.
- Plaats het voedsel op het grillrooster of het heteluchtrek en plaats het op het bovenste of middelste niveau in het apparaat. Zet de bakplaat altijd op het laagste niveau.
- Selecteer het basisprogramma met de programmakiezer (nr. 4).
- Basisprogramma: 30 min, 230 ° C, 
- **Om de instellingen te wijzigen:** Druk op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 1 en 90 minuten te selecteren.
- Druk op Start / Stop om het programma te starten.
- De ingestelde tijd begint af te tellen.
-  Brandgevaar: het grillproces op het bovenste niveau moet in acht worden genomen. Het voedsel mag de verwarmingselementen niet raken. Bereid geen vetrijke voedingsmiddelen op het bovenste niveau.




## Pizza

- Plaats de pizza op het middelste niveau op het rooster in het apparaat.
- Selecteer het basisprogramma met de programmakiezer (nr. 4).
- Basisprogramma: 18 min, 200 ° C, 
- **Om de instellingen te wijzigen:** Met de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5) kan de temperatuur tussen 70 en 230 ° C worden gekozen. Druk nogmaals op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 1 en 90 minuten te selecteren.
- Druk op Start / Stop om het programma te starten.
- De ingestelde tijd begint af te tellen.
- Opmerking: tijden en temperaturen zijn afhankelijk van verschillende factoren, zoals verse of bevroren pizza, dikte, topping, enz. En moeten afzonderlijk worden geselecteerd.

## Chicken - Kip

- Vergelijkbare functie als grillen, maar alleen met bovenwarmte.
- Basisprogramma: 60 min, 200 ° C, 

## Dehy - Drogen

- Voor het ontdooien of drogen van voedsel
- Verdeel het voedsel over het droogrek of het rooster (grotere delen) en plaats het in het apparaat:
- De temperaturen op de verschillende niveaus zijn iets anders. Op het bovenste niveau is de temperatuur het hoogst.
- Selecteer het basisprogramma met de programmakiezer (nr. 4).
- Basisprogramma: 12 uur, 60 ° C, 
- **Om de instellingen te wijzigen:** Met de temperatuur- / timerregelaar (nr. 5) kan de temperatuur tussen 30 en 80 ° C worden gekozen. Druk nogmaals op de knop (nr. 5) om de tijd tussen 60 minuten en 24 uur te selecteren.
- Druk op Start / Stop om het programma te starten.
- De ingestelde tijd begint af te tellen.
- Als er meerdere rekken worden gebruikt om te drogen, moet hun positie op de schappen na de helft van de bereidingstijd worden gewisseld.

## Vorbereitung

De kwaliteit van de gedroogde producten is zo goed als die van het rauwe product. Gebruik daarom alleen gewassen en verse groenten en fruit. Gelieve geen overrijp voedsel te gebruiken. Verwijder alle klokhuizen, stengels en pitten. Schil het fruit niet.

Snij het voedsel in gelijke stukken – dunne plakjes drogen sneller. Om verkleuring te voorkomen, kwast de vruchten met citroensap. Plaats het voedsel met de gesneden kant naar boven op de lade – de plakjes mogen niet te dicht op elkaar liggen en de afstand tussen de stukjes moet zorgvuldig worden gekozen op een wijze dat de lucht voldoende kan circuleren.

Elk voedsel droogt anders, plaats daarom gelijkwaardig voedsel op één lade. De lades die dan klaar zijn kunnen tijdens het proces uitgenomen worden, en/of een nieuwe lade kan worden toegevoegd. Groenten met stevige structuur moet worden geblancheerd gedurende 2 minuten in heet water.

## Kruiden

	Temperatuur	Tijd
Basilicum, Bonenkruid, Brandnetel, Dragon, Lavas Oregano, Peterselie, Salie, Thyme	60°C	4 - 6 uur

## Bloesem


Vlierbloesem	60°C	4 - 6 uur
Lavendel	60°C	4 - 6 uur
Kamille	60°C	4 - 6 uur
Goudsbloem	60°C	4 - 6 uur

## Fruits (Verwijder pitten, kern en steel)

Appel, plakjes (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 uur
Peer, plakjes (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 uur
Abrikoos, zonder pit/in vieren	70°C	14 - 15 uur, schil naar beneden
Pruim, zonder pit/in vieren	70°C	14 - 16 uur, schil naar beneden
Perzik, zonder pit/in vieren	70°C	16 - 18 uur, schil naar beneden
Sinaasappel, plakjes (3mm)	65°C	6 - 8 uur
Citroen, plakjes (3mm)	65°C	6 - 8 uur
Banaan, (3mm)	70°C	10 - 12 uur

## Groenten

Courgette, plakjes (3 - 4mm)	65°C	6 - 8 uur
Pompoen, in reepjes (3 - 4mm)	65°C	6 - 8 uur
Peper, in reepjes (3 - 4mm)	65°C	6 - 8 uur
Tomaat, plakjes (3 - 4mm)	65°C	6 - 8 uur, schil naar beneden
Ui, plakjes (3 - 4mm)	60°C	6 - 8 uur
Prei, plakjes (10mm)	70°C	3 - 4 uur
Wortels, plakjes (5mm)	70°C	4 - 5 uur
Knolselderij, in blokjes (5mm)	70°C	5 - 6 uur
Champignons, plakjes (5-6mm)	55°C	6 - 8 uur, niet wassen

-  Het resultaat is afhankelijk van de dikte van de plakken (moet tussen 2 en 4 mm zijn) en de vochtigheid van de ingrediënten.
- De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen en kunnen aanzienlijk veranderen in sommige gevallen.
- De droogomstandigheid van het voedsel nadat de voorafbepaalde tijd is afgelopen:  
Kruiden/bloemen = kruimelig    Vruchten = flexibel    Groente = flexibel/kruimelig

## Probleem oplossen

Beste klant,  
Hartelijk dank voor de aankoop van dit STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

<b>Probleem</b>	<b>Reden</b>	<b>Suggestie</b>
Apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"><li>· Apparaat is niet aangesloten</li><li>· Zekering is defect</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Controleer de stekker</li><li>· Controleer zekeringen</li></ul>
Fout "E1" of "E2"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Het apparaat is oververhit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen</li><li>· Neem contact op met service</li></ul>

# Recepten

## Vlak gegrild vlees

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

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

## Braadworsten

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

## Gehaktballetjes voor 4 personen

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

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

## Filetsteak

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

## Sjaslieks

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

## Gemengde spiesen

Voor 4 spiesen

200 g runderfilet, 200 g varkensfilet, 100 g doorregen spek, 3 uien, 2 paprikavruchten, zout, peper, paprika, kerrie, olie, speciale sjaslieksaus (in de handel te kopen).

De uien in dikke plakjes snijden. Het vlees in even grote blokjes afwisselend met paprikavruchten, uiringen en plakjes spek op spiesen steken en met olie inwrijven. Na het gaar worden kruiden en verschillende sjaslieksauzen erbij doen.

## Balkanspiesen

Voor 4 spiesen

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

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

## Kaukasische sjasliek

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

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

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

## Gevogelte

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

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

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

[PDF, Seite 6]

## Franse kip

Voor 2 personen

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

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

## Vis

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

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

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

## Roodbaars of koolvisfilet

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

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

## Visstaafjes

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

## Forel op de wijze van de molenaarsvrouw

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

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

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

## Makrelen

Per persoon 1 makreel, citroensap, zout, boter

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

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

## Gratiné:

### Hawaii Toast

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

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

### Pizza met champignons en salami

Voor 4 personen

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

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

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

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

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

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

# Taart en gebak

## Gezondheidstaart

Bakvorm 30 cm lang

Ingrediënten:

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

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

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

De bak bakken totdat hij een mooie goudgele kleur heeft.

## Appeltaart

20 cm springvorm

Ingrediënten:

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

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

Om te bestrijken: de 2de helft van het ei

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

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

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

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

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

## Notentaart (kant-en-klare taart)

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



## 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](mailto: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.

# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18