



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

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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 in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch:
Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.
- Den Rost oder die Pfannen immer mit dem Pfannenanheber herausnehmen.

Gerätebeschreibung

Der Back- und Grillautomat ist wie folgt ausgestattet:

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

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

Über die Verwendung

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

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

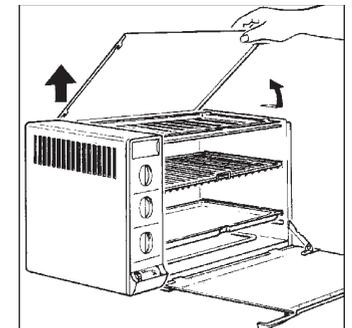
Auch zum geselligen „Barbecue“ ist das Gerät ideal: auf offenem Rost kann jeder selbst nach Herzenslust grillen, z.B. Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Tomaten, Zwiebeln, Obst usw.

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

Vor Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung alle Zubehöerteile gründlich reinigen:

- Zum Öffnen der Glastür unter den Griff links oben greifen und die Tür aufziehen. Nach einer Raststufe läßt sie sich ganz herunterklappen.
- Fettpfanne, Rost und das übrige Zubehör entnehmen.
- Den Zierdeckel etwas nach vorn ziehen, nach oben aufklappen und die Grillpfanne entnehmen. In halb geöffneten Stellung kann der Zierdeckel nach oben abgenommen werden.
- Der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.



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

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

Der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.

Gerät aufstellen

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

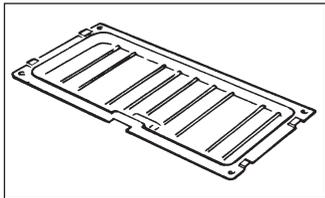
Um den Neugeruch der Materialien zu beseitigen, den Backofen erst einmal leer aufheizen lassen:

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

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

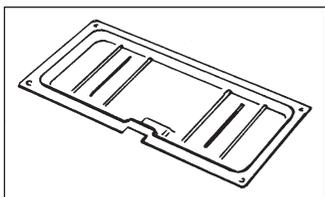
Vorsicht! Gehäuse und Glastür werden heiß. Verbrennungsgefahr!

Verwendung des Zubehörs



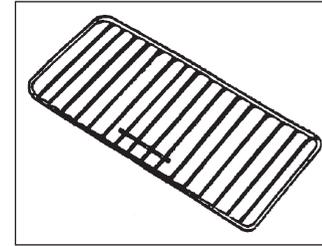
Grillpfanne

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



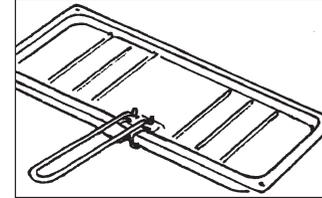
Fettpfanne

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



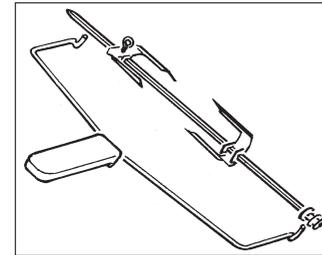
Rost

Beim Backen werden die Backformen auf den Rost gestellt. Beim Grillen innen im Backraum dient der Rost als Grillgutaufgabe. Beim offenen „Barbecue“ wird der Rost über dem oberen Grill-Heizkörper eingesetzt, dabei muß er hinten auf den beiden Zapfen in der Rückwand aufliegen.



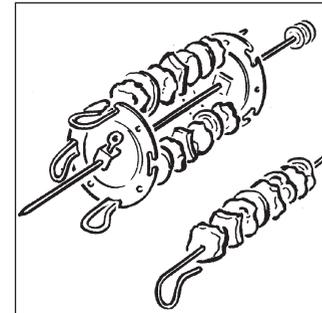
Pfannengriff

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



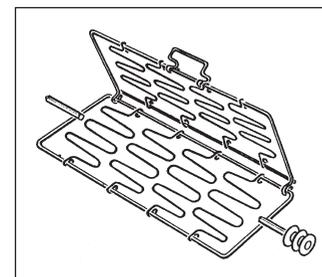
Grillspieß

Auf dem angetriebenen Grillspieß können z.B. Hähnchen (bis 2 Stück), Enten, Spieß- und Rollbraten sehr gut gegrillt werden. Das aufgespießte Grillgut mit den beiden Fleischgabeln fixieren. Mit dem Spießträger läßt sich der gefüllte Spieß gefahrlos in den heißen Backofen einsetzen.



Schaschlik-Garnitur:

(Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)
Mit diesem Zubehör lassen sich 4 Schaschlikspieße auf dem rotierenden Grillspieß gleichmäßig grillen. Die beiden Trägerscheiben auf den Grillspieß schieben und im richtigen Abstand mit den Klemmschrauben feststellen. Die bestückten Schaschlikspieße mit der Spitze in die Bohrung der einen Scheibe stecken. Dann das andere Ende in die Ausstanzung der zweiten Scheibe einlegen und den Bügel so drehen, daß das federnde Ende ebenfalls in die Ausstanzung einschnappt.



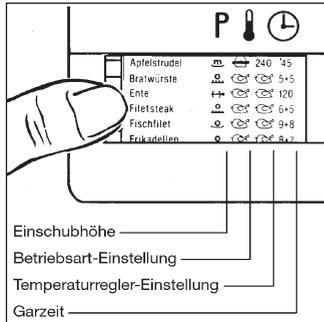
Grillguthalter

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

Inbetriebnahme

Backen, Braten, Grillen

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

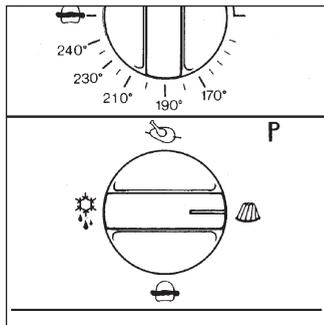


Rezeptwalze

Sie enthält Daten für 21 Gerichte mit Angaben über:

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

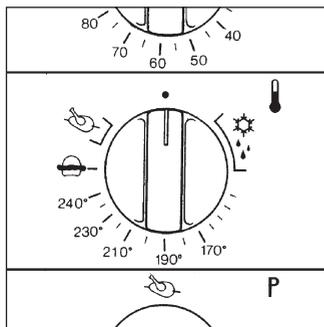
Durch Drehen der Walze werden die Gerichte mit den entsprechenden Einstellwerten sichtbar.



Betriebsart wählen

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

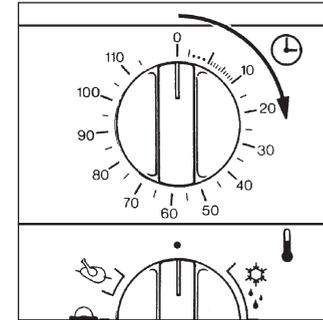
- = Grillen, Barbecue und Wärmen (nur Oberhitze)
- = Backen, Dünsten, Braten (Ober- u. Unterhitze)
- = Fertiggerichte garen (Ober- u. Unterhitze)
- = Auftauen von Tiefgefrorenem (nur Oberhitze)



Temperatur einstellen

Mit dem mittleren Drehschalter die Backofen-Temperatur vorwählen:

- = Bereich zum Auftauen von Tiefgefrorenem
- 170° - 240° = wählbare Gartemperaturen
- = Einstellung für Fertiggerichte
- = Einstellung zum Grillen

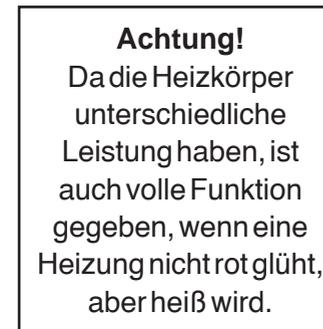


Betriebszeit einstellen und einschalten

Oberen Drehknopf im Uhrzeigersinn über die vorgegebene Betriebszeit hinausdrehen und dann auf die gewünschte Zeit zurückstellen.

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

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



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

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

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

Wenn der Garvorgang beendet ist, den Netzstecker ziehen.

Anwendungsweise



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

Backen

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

Hinweis: Während des Backvorgangs glühen die Heizstäbe nicht rot.

Der Zierdeckel bleibt während der Essenszubereitung geöffnet.

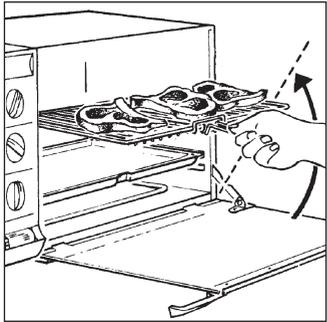
Backen in der Fettpfanne

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

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

Grillen auf dem Rost

- Beim Einschieben immer die Fettpfanne unten in das Gerät einschieben.
- Das Grillgut soll gut abgetrocknet sein.
- Jedes Einstechen oder Einschneiden möglichst vermeiden, dies bedeutet Saftverlust und Austrocknen.
- Betriebsartschalter auf  und Temperaturregler auf  einstellen.
- Der Grill soll grundsätzlich ca. 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schließen sich beim Einlegen des Grillguts schnell die Poren, daß der Saft erhalten bleibt.



- Grillgut auf dem Rost in das Gerät einschieben, dabei muß der Grill nicht abgeschaltet werden. Aber Vorsicht, er ist heiß.

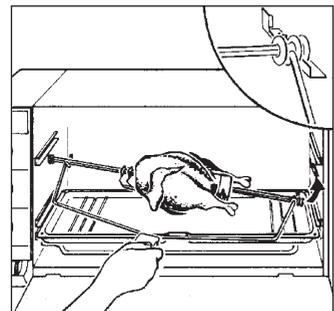
Beim Einschieben bitte beachten:

Das Grillgut darf die Heizstäbe nicht berühren, um ein eventuelles Entflammen auszuschließen. Je kälter und dicker das Grillgut ist, desto weiter soll es von den Heizstäben entfernt sein. Sehr fettes Grillgut nicht zu dicht unter die Heizstäbe stellen.

Grillen am Spieß

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

- Fettpfanne in die untere Einschubschiene einsetzen.
- Betriebsartschalter auf  und Temperaturregler auf  einstellen.
- Eine Fleischgabel auf den Grillspieß schieben, dann den Spieß der Länge nach durch das Grillgut stecken und die zweite Fleischgabel aufschieben. Die Fleischgabeln so weit wie möglich zusammenschieben, bis das Fleisch fest gehalten wird, dann mit den Klemmschrauben feststellen.

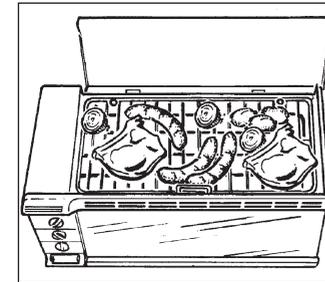


- Bei Geflügel sollen die Spitzen der einen Gabel in die Schenkel, die der anderen in Brust und Hals eindringen.

- Flügel und Schenkel eventuell mit einem Faden zusammenbinden.
- Grillspieß mit dem Spießträger aufnehmen, dabei den rechten Tragbügel in die innere Rillenführung. Den Spieß mit der Spitze in die Antriebsöffnung in der linken Backraumwand einführen und rechts mit der äußeren Rille in die abgewinkelte Führung einlegen. Spießträger wieder herausnehmen.
- Glastür nur bis zur Raststellung schließen, daß sie noch einen Spalt offen bleibt.
- Mageres Fleisch und Hähnchen während des Grillens ab und zu mit Öl bepinseln.

Barbecue, Grillen auf offenem Rost

- Zierdeckel aufklappen, er dient als Wärme- und Spritzschutz.
- Grillpfanne direkt unter dem Grill-Heizkörper auf die abgekanteten Seitenbleche einlegen.



- Etwa 1/2 Liter Wasser in die Grillpfanne füllen. Das Wasser verhindert, daß sich abtropfendes Fett entzündet. Außerdem bewirkt es, daß sich am Grillgut keine verbrannte Kohlekruste bildet. Bei längerem Grillen das verbrauchte Wasser nachfüllen, jedoch nicht über die Heizstäbe gießen.
- Grillrost hinten in die Bundbolzen an der Rückwand einhängen und vorn auf die Querstange auflegen.
- Glastür geschlossen halten.
- Betriebsartschalter auf  Temperaturregler auf  einstellen und mit der Zeitschaltuhr einschalten.

- Die angegebenen Grillzeiten beziehen sich auf den geschlossenen Grillraum, beim offenen Grillen sind sie etwas länger.

Zubereiten von Fertiggerichten

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

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

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

Auftauen

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

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Gerät nach dem Betrieb abkühlen lassen. Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Die Zubehörteile können in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Keine scharfen Putz- oder Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwenden.

Gehäuse und Glastür mit einem feuchten Tuch, notfalls mit geringem Spülmittelzusatz abwischen und nachtrocknen. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!

Bitte unbedingt nach jedem Gebrauch auch die obere Pfanne reinigen, **insbesondere die Unterseite**, welche stark mit Fett verschmutzt werden kann.

Die beschichteten Innenwände nicht mit Metallteilen berühren. Die Heizstäbe mit einem feuchten Tuch sauberwischen.

Katalytische Reinigungshilfe bei Fettverschmutzung

Die Rückwand und die Seitenwände innen im Backraum sind mit einer Spezial-Beschichtung versehen. Sie reinigen sich bei Fettverschmutzung selbst, wenn sie über 200°C erhitzt werden.

Stärkere Verschmutzungen und Grillreste an den Wänden mit einem feuchten Schwamm säubern und anschließend trockenreiben. Nach dem Reinigen zum vollständigen Trocknen das Gerät kurz einschalten.

Bei häufigem Gebrauch das leere Gerät nach dem Grillen etwa 15 Minuten bei höchster Grillleistung einschalten. Dadurch wird die Selbstreinigungsfähigkeit aktiviert.

Eventuell auf den Boden gefallene Rückstände mit einem Tuch oder Pinsel entfernen.

Die spezielle Beschichtung hat keinen Einfluß auf die Qualität und den Geschmack der zubereiteten Speisen. Auch bei intensivem Gebrauch gewährleistet die katalytische Beschichtung eine Haltbarkeit von mehreren Jahren.

Verunreinigungen im Fett können auf den beschichteten Teilen sichtbare Flecken hinterlassen. Dies hat jedoch keinerlei Auswirkung auf den selbstreinigenden Effekt des Gerätes.

Die katalytisch beschichteten Seitenwände sind leicht auswechselbar. Sie können nachbestellt werden, falls einmal eine neue Beschichtung notwendig sein sollte.

Wichtiger Hinweis:

Bitte darauf achten, daß keine zuckerhaltigen Lebensmittel (z.B. Saft von Obstkuchen) auf die beschichteten Bleche kommen. Zucker zerstört die selbstreinigenden Eigenschaften der Bleche.

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 Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Wenn Ihr Gerät nicht funktionieren sollte ...

Bitte überprüfen Sie:

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

Einstelltabelle

Diese Angaben enthält die Rezeptwalze

Betriebsart-Schalterstellung²⁾

Einschubhöhe¹⁾ Temperaturreglerstellung

Garzeit³⁾

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

* Spritzgebäck			190	20
* Wasserbiskuit-Torte			190	40

Erläuterungen zur Tabelle

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

- o = obere Einschubschiene
- m = mittlere Einschubschiene
- u = untere Einschubschiene
-  = Rost
-  = Pfanne
-  = Grillspieß
-  = Schaschlik-Garnitur

- ²⁾  = Grillen
-  = Fertiggericht
-  = Backen
-  = Auftauen

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

¹⁾ In der Rezeptwalze nicht enthalten
Die Wasserbiskuit-Torte sollte in einer schwarzen Springform gebacken werden.

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

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflchtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18