



220/240 V~; 50/60 Hz; 1800 W

## Heißluftfritteuse HF 8000 Family



Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Brugsanvisning	42

## 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.
- 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 da-

- raus 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
  - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
  - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
  - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
  -  Das Gerät ist keine normale Fritteuse. Kein Öl oder Fritteusefett in den Topf geben. Brandgefahr!
  - 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. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- 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.



Heißer Dampf kann aus den Lüftungsschlitzen treten. Keine nassen Lebensmittel in das Gerät geben, gefrorenen Lebensmittel leicht antauen.

- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

## Reinigung

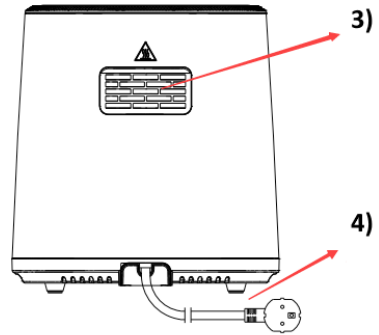
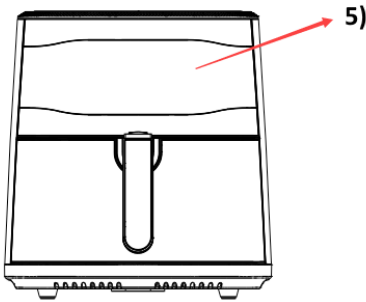
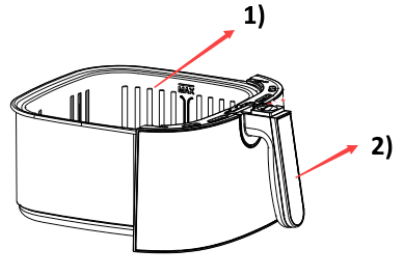
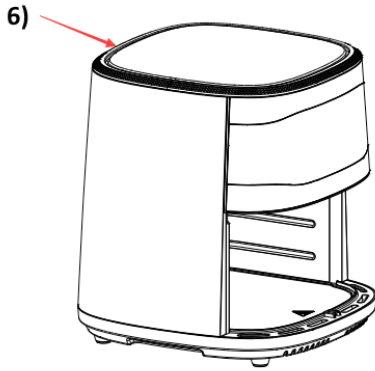
-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Den Topf und den Einlegerost in Seifenwasser reinigen. Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.
- Den Innenraum mit Seifenwasser auswischen, falls nötig mit Backofenspray reinigen. Sollte der Reflektor oder der Heizkörper stark verschmutzt sein, stellen Sie das Gerät auf den Kopf um die Heizkörper und Reflektoren mit einer Bürste zu reinigen.
- Den Topf in das Gerät schieben und für ca. 5 Minuten bei 80°C trocknen.

## 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 entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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





1. Frittiertopf mit Einlegerost
2. Korbgriff
3. Luftaustritt
4. Anschlusskabel
5. Display / Bedienfeld
6. Luftansaugung

# Inbetriebnahme

-  Das Gerät nie ohne den Einlegerost betreiben.
- Das Kabel anschließen. Das Gerät piept und im Display leuchtet .
- Die Lebensmittel in den Korb geben und wieder einschieben.
- Den Korb nur zu  $\frac{3}{4}$  füllen damit nichts an den Heizkörper anliegt und ausreichend Platz zum Wenden der Lebensmittel vorhanden ist.
- Drücken Sie die Taste , im Display leuchtet 180°C und 15 Minuten.
- Wählen Sie das gewünschte Basisprogramm und starten Sie es mit der Taste .

Programm	Beschreibung	Temperatur	Zeit in Min.
	Pommes	200°C	15
	Rippchen	180°C	25
	Scampi	200°C	20
	Kuchen	180°C	20
	Geflügelteile	160°C	20
	Steak	160°C	20
	Fisch	160°C	20
	Auftauen / Wärmen	70°C	12

- Im Display leuchten das Ventilatorsymbol  und das Aufheizsymbol .
- Ist die Temperatur erreicht erlischt das Aufheizsymbol und taktet anschließend.
- **Temperatur:**  
Auch während des Betriebs kann die Temperatur mit den +/- Tasten von 80 – 200°C verändert werden.
- **Zeit:**  
Auch während des Betriebs kann die Zeit mit den +/- Tasten von 1 – 60 Minuten verändert werden.

- Zieht man den Korb zur Kontrolle der Bräunung aus dem Gerät, wird die Heizung unterbrochen, die Zeit bleibt stehen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Zum Schutz der Elektronik läuft der Ventilator noch einige Minuten nach und stoppt automatisch.
- Nach Ende der Zeit entnimmt man den Topf und stellt diesen auf eine hitzebeständige Unterlage.

## Tipp

- Weniger Lebensmittel benötigen kürzere Garzeiten.
- Die Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Frische Pommes in etwas Öl, Salz, Rosmarin wenden.
- Bei stark fetthaltigen Lebensmitteln sollte das Fett aus dem Topf entfernt werden.
- Lebensmittel, welche zum Frittieren geeignet sind, lassen sich auch in dem Gerät zubereiten.
- Um knusprige Fritten zu bekommen, dünne Fritten verwenden.
- Das Gerät 2 Minuten vorheizen bevor die Lebensmittel eingefüllt werden.



# Zubereitung von Speisen

- Viele Lebensmittel aus der Kühlung, wie Pommes, Nuggets, Cevapcici, paniertes Gemüse, Fischstäbchen oder gefüllte Blätterteigtaschen lassen sich in dem Gerät energiesparend zubereiten.
- Pommes kann man vor dem Zubereiten in einer Schüssel mit einigen Tropfen Öl, Salz, evtl. Curry oder Knoblauch durchmischen. Während der Zubereitung die Pommes durchmischen damit sie gleichmäßig gebräunt werden.
- Bei der frischen Zubereitung von Pommes, Wedges, Kartoffelwürfeln, etc. die geschnittenen Teile gut abtrocknen.
- Aber auch Scampi in Schinkenspeckmantel, gefüllte Minipaprika, gefüllte Champignons, marinierte Hähnchenschenkel oder –Flügel, Wiener Würstchen im Blätterteig gelingen sehr gut.
- Durch die intensive Hitze im Garraum müssen die Lebensmittel kontrolliert werden.
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) sollten nicht heißer als 180°C zubereitet werden. Verbrannte Lebensmittel sind schädlich.
- Geflügel muss wegen Salmonellengefahr immer durchgegart werden.

	Füllmenge	Zeit (Min.)*	Temp. °C	Gargut wenden
Dünne Pommes, gefroren	300 – 1400gr	10 – 14	180	X
Dicke Pommes, gefroren	300 – 1400gr	14 – 22	180	X
Pommes, selbstgemacht	300 – 1400gr	20 – 26	180	X
Kartoffelspalten	300 – 1400gr	20 – 24	180	X
Kartoffelwürfel	300 – 1400gr	14 – 18	180	X
Cheesesticks, gefroren	200 – 600gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 1200gr	9 – 12	200	X
Fischstäbchen	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Lammkotelett	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 800gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 800gr	15 – 20	180	
Hähnchenschenkel	100 – 800gr	18 – 22	180	
Hähnchenbrust	100 – 800gr	15 – 20	200	

**\*Circa-Werte; abhängig von eigenem Geschmack, Art, Qualität und Temperatur der Lebensmittel, im vorgeheizten Gerät.**

# Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Gründe</b>	<b>Empfehlung</b>
Gerät geht nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nicht angeschlossen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Das Gerät anschließen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Der Timer ist nicht eingestellt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Den Timer auf die gewünschte Zeit einstellen</li> </ul>
Die Lebensmittel sind nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zu niedrige Temperatur</li> <li>· Zu kurze Zeit</li> <li>· Zu große Menge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Temperatur und Zeit erhöhen</li> <li>· Geringere Mengen nehmen</li> </ul>
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Lebensmittel im Korb nach der ½ Zeit durchmischen</li> </ul>
Die Snacks sind nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sie verwenden ein Lebensmittel welche in der Fritteuse zubereitet werden sollte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ofensnacks verwenden oder etwas Öl dazugeben</li> </ul>
Man kann den Topf nicht einwandfrei einschieben	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Zuviel Lebensmittel im Korb</li> <li>· Der Korb sitzt nicht einwandfrei im Topf</li> <li>· Der Korb klemmt im Topf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Den Korb richtig im Topf einsetzen</li> </ul>
Das Gerät qualmt	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Es werden ölige Lebensmittel verwendet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Den Topf evtl. kurz auswischen oder Frittiertgut abtupfen</li> </ul>
Frische Fritten sind nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Knusprigkeit ist abhängig, ob viel Wasser oder wenig Öl an den Fritten ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Die Fritten richtig trocknen bevor man etwas Öl an die Fritten gibt</li> <li>· Die Fritten etwas dünner schneiden</li> <li>· Ölmenge war nicht ausreichend</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.



## 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.
- 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.
-  This appliance is not a normal deep fryer. Do not put any oil or fat into the pot. Danger of burns!
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
  - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  Attention! Device gets hot. Danger of burns! 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. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- 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.
-  Hot steam may leave the louvers. Never place any wet food into the device, thaw frozen food slightly.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

## Cleaning

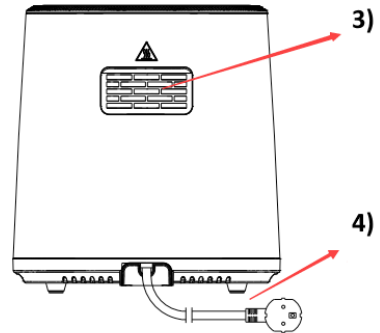
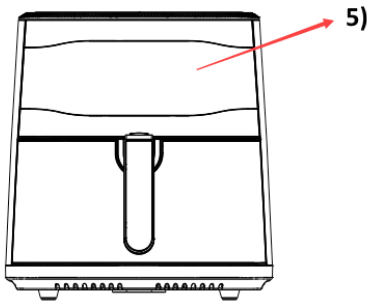
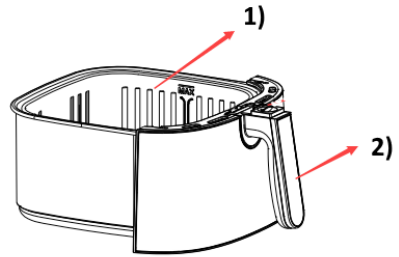
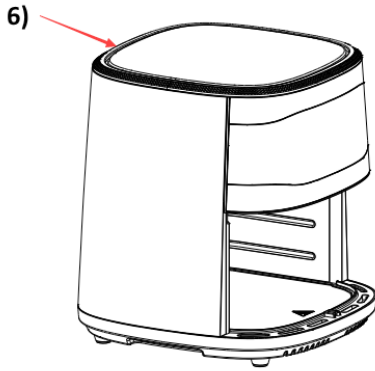
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The pot and tray can be cleaned in warm water with usual dishwashing detergents or the dishwasher. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

- Clean the interior with water and dishwashing detergent, if necessary, use oven cleaner. If the heating element is soiled, turn the device upside down in order to clean the heating elements with a brush.
- Place the pot in the device and leave to dry for 5 minutes at 80°C.

## **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.













1. Frying pot with tray
2. Handle
3. Air outlet
4. Power cord
5. Display / Control panel
6. Air intake



# Operation

-  Never use the device without the tray.
- Plug it in the power cord. The device beeps and  will light up in the display.
- Place the food in the pot.
- Fill the basket up to  $\frac{3}{4}$  in order to avoid any burns on the food and leave space to turn the food.
- Press the button , the display shows 180°C and 15 minutes.
- Select the desired program and start the device by pressing .

Programm	Beschreibung	Temperatur	Zeit in Min.
	Fries	200°C	15
	Rips	180°C	25
	Scampi	200°C	20
	Cake	180°C	20
	Poultry	160°C	20
	Steak	160°C	20
	Fish	160°C	20
	Defreezing / Warming	70°C	12

- The display shows the symbols for ventilation  and heating . Once the temperature is reached, the heating symbol went out and begins to clock.
- Temperature:**  
During operation the temperature can be changed from 80 – 200°C by using the +/- buttons.
- Time:**  
During operation the time can be changed from 1 – 60 minutes by using the +/- buttons.

- By pulling out the pot from the device to control the degree of doneness, the heating is interrupted, time is stopped too.
- After the time run out a signal sounds. In order to protect the electronics, the ventilation keeps running for a couple of minutes and stops automatically.
- After the time run out, take out the pot and place it on a heat resisting surface.

## Tip

- Less food needs less time.
- Turn the food after half of the time.
- Season fresh fries with oil, some salt and rosemary.
- The fat should be removed out of the pot if highly fatty food is used.
- All foods usable in a deep fryer can be prepared in this device.
- To make crispy fries, use thin fries.
- Preheat the device for 2 minutes before putting the food inside.

## Preparation of food

- Many foods from the deep cooling, such as fries, nuggets, cevapcici, breaded vegetables, fish fingers or stuff puff pastry can be prepared in this device.
- Fries can be seasoned in a bowl in advance with a few drops oil, salt, curry or garlic. Mix the fries during the preparation in order to receive an even browning.
- For the preparation of fresh fries, wedges, potatoes cubes etc., dry the cut parts well.
- Scampi in bacon jacket, stuffed mini peppers, stuffed mushrooms, marinated drumsticks, chicken wings or sausage rolls succeed very well, too.
- Due to the intense heat inside the air fryer, the food must be controlled during the cooking.
- Starchy foody (such as potatoes) should not be cooked hotter than 180°C. Burnt foody are harmful.
- Poultry must always be cooked well because of salmonella.

	Capacity	time (Min.)*	Temp. °C	Shake food
Thin frozen fries	300 – 1400gr	10 – 14	180	X
Thick frozen fries	300 – 1400gr	14 – 22	180	X
Homemade fries	300 – 1400gr	20 – 26	180	X
Potato wedges	300 – 1400gr	20 – 24	180	X
Potato cubes	300 – 1400gr	14 – 18	180	X
Cheese sticks, frozen	200 – 600gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 1200gr	9 – 12	200	X
Fish	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Pork chops	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 800gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 800gr	15 – 20	180	
Drumsticks	100 – 800gr	18 – 22	180	
Chicken breast	100 – 800gr	15 – 20	200	

**\* Approximate values; depending on your taste, type, quality and temperature of the food**

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Suggestion</b>
Device does not work	· It is not connected	· Plug in the device
	· The timer is not set	· Set the timer to the desired time
The food is not cooked	· Too little temperature · Too little time · Too much food	· Increase temperature and time and use less food
The food is cooked uneven		· Turn the food into the basket after half of the time
The snacks are not crispy	· You may used food which is suitable for deep frying	· Use snacks suitable for ovens or put some oil to the food
The pot cannot be placed into the device	· Too much food in the basket · The basket is not placed correctly into the pot · The basket is jammed into the pot	· Place the basket correctly into the pot
The device smolders	· You may used oily food	· Wipe out the pot or dab off the food
Fresh fries are not crispy	· The crispness depends on how much water or oil is on the fries	· Dry the fries before adding some oil · Cut the fries a little thinner · Not enough oil

## 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>


## 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.
- 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 phy-

siques, 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.

-  Cet appareil n'est pas une friteuse normale. Donnez ni huile ni graisse pour friteuses dans le pot. Risque d'incendie !
- 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 deviennent 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. Prenez soin que le vapeur chaud peut sortir si vous prélevez le pot. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- 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.
-  Vapeur chaude peut sortir des bouches d'aération. Ne donnez pas des aliments humides dans l'appareil, légèrement décongeler les aliments congelés.
- **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.**

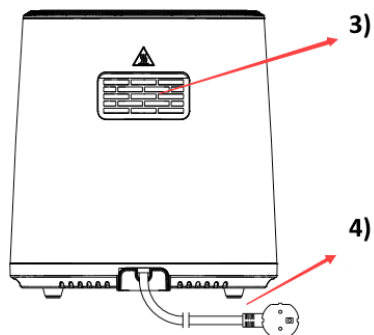
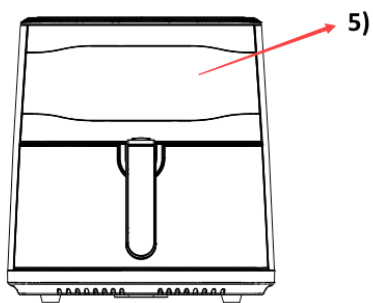
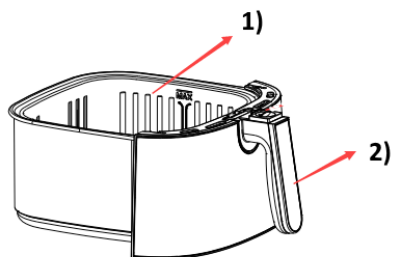
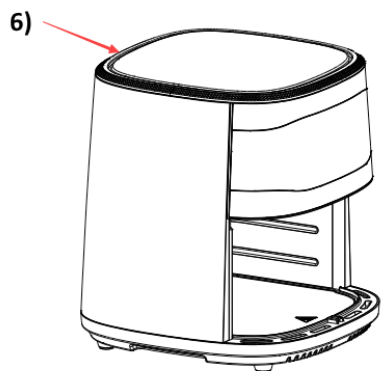
Nettoyez le pot et la grille dans l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs ou des éponges en acier.

Nettoyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse, si nécessaire nettoyez avec un nettoyant pour fours. Si le chauffage est sale, bouleversez l'appareil pour nettoyer le chauffage et les réflecteurs avec une brosse.

Séchez le pot et la grille dans l'appareil pour environ 5 minutes à 80°C.






## 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.





1. Pot et grille
2. Poignée du pot
3. Sortir d'air
4. Câble
5. Affichage /
6. panneau de commande
7. Aspiration d'air

## Mise en service

-  Ne jamais utiliser l'appareil sans la grille.
-  Connectez le câble. L'appareil émet un bip et l'affichage s'allume avec .
- Placez les aliments dans le pot et remettez-le.
- Ne remplir jamais le panier avec plus de  $\frac{3}{4}$  pour éviter un contact avec le chauffage.
- Appuyez le bouton , 180°C et 15 minutes s'allument à l'écran.
- Sélectionnez le programme de base souhaité et démarrez-le avec le bouton .

Programm	Beschreibung	Temperatur	Zeit in Min.
	Pommes frites	200°C	15
	Côtelette	180°C	25
	Scampi	200°C	20
	Gâteau	180°C	20
	Volatile	160°C	20
	Steak	160°C	20
	Poisson	160°C	20
	Décongeler / chauffer	70°C	12

- Le symbole du ventilateur  et le symbole du chauffage  s'allument à l'écran. Lorsque la température est atteinte, le symbole de chauffage s'éteint et puis clignoter.
- Température :**  
La température peut également être modifiée pendant le fonctionnement avec les boutons +/- de 80 à 200 ° C.
- Temps :**  
Le temps peut également être modifiée pendant le fonctionnement avec les boutons +/- de 1 à 60 minutes.

- Pour contrôler des aliments pendant la friture, retirez le pot, le chauffage est suspendu, la minuterie s'arrête.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. Pour protéger l'électronique, le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes et s'arrête automatiquement.
- Après la minuterie est finit, retirez le pot et mettez-le dans une surface résistant à chaleur.

## Tuyau

- Moins de nourriture nécessitent des temps de cuisson plus courts.
- Tournez les aliments après la moitié du temps.
- Tournez frites fraîches dans huile, sel et romarin.
- La grasse doit être enlevée du pot si les aliments riches en grasse sont utiliser.
- Les aliments qui sont conviennent pour la friture, peuvent être préparés dans l'appareil.
- Pour obtenir des frites croustillantes, utiliser des frites minces.
- Préchauffez l'appareil pour 2 minutes est verser les aliments dans le pot et insérez-le dans l'appareil.

## Préparation des aliments

- De nombreux aliments de congélateur, comme les frites, nuggets, cevapcici, légumes panés, bâtonnets de poisson ou bastella peuvent être préparés dans l'appareil.
- Vous pouvez mélanger les frites avant la préparation dans un bol avec quelques gouttes d'huile, sel, curry ou l'ail. Mélangez les frites pendant la préparation, afin qu'ils soient bien dorés.
- Pour la préparation des frites, wedges, pommes de terre en dés, etc. fraîches, séchez bien les pièces découpées.
- Scampi bardées, poivrons farcis, champignons farcis, cuisses de poulet mariné, saucisses de Vienne en pâte roll réussissent très bien.
- En raison de la chaleur intense dans l'appareil, l'alimentation doit être contrôlée pendant a préparation.
- Les féculents (comme les pommes de terre) ne doivent pas être cuits à plus de 180°C. les aliment brûlés présentant un danger pou l santé.
- La volaille doit être cuite toujours à cause du dangere de salmonella.

	Capacité	Temps (Min.)*	Temp. °C	Tourner le plat
Frites fines, congelée	300 – 1400gr	10 – 14	200	X
Frites gros, congelée	300 – 1400gr	14 – 22	200	X
Frites, fait maison	300 – 1400gr	20 – 26	180	X
Potato wedges	300 – 1400gr	20 – 24	180	X
Pommes de terre en dés	300 – 1400gr	14 – 18	180	X
Cheesesticks, congelée	200 – 600gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 1200gr	9 – 12	200	X
Poisson	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Épigramme	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 800gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 800gr	15 – 20	180	
Pilon	100 – 800gr	18 – 22	180	
Blanc de poulet	100 – 800gr	15 – 20	200	

**\*valeurs approximatives; selon votre goût, qualité et température de la nourriture**

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Suggestion</b>
L'appareil ne marche pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil
	La minuterie n'est pas réglée	Réglez la minuterie aux temps désiré
Les aliments ne sont pas cuits	La température est trop faible Le temps est trop faible Trop des aliments	Augmentez la température et les temps Utilisez faibles quantités
Les aliments sont cuits de façon inégale		Tournez les aliments après la moitié des temps.
Les snacks ne sont pas croquants	Vous utilisez un aliment qui doit être préparé dans une friteuse	Utilisez les snacks pour un four ou ajoutez quelque huile
Vous ne pouvez pas insérer le pot correctement	Trop des aliments dans le panier. Le panier n'est pas inséré correctement dans le pot. Le panier pince dans un pot.	Insérez le panier correctement dans le pot
L'appareil fume	Les aliments sont trop graissés	Délavez le pot ou tamponnez les aliments
Frites fraîches ne sont pas croquants	La crousillance dépend si beaucoup d'eau ou faible d'huile est les frites	Sécher les frites avant vous ajoutez un peu d'huile
		Couper les frites légèrement plus mince frites
		La quantité d'huile était insuffisante

## 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.

## 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.
- 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.
-  Dit apparaat is geen normale friteuse. Stop geen olie of vet in de pan. Gevaar voor verbranding!

- 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 wordt 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. Pas op voor stoom tijdens het koken en wanneer u de pan uitneemt. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan finer te voorkomen.
- 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.
-  Hete stoom kan de ventilatiegaten verlaten. Plaats nooit nat voedsel in het apparaat, ontdooi bevroren voedsel licht.

- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

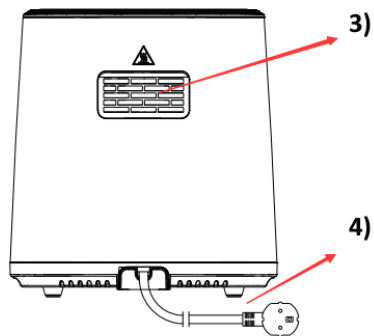
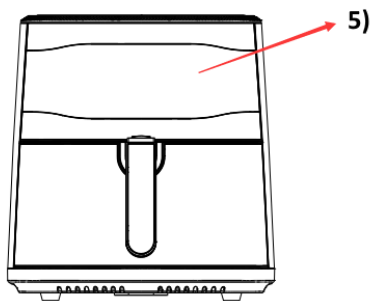
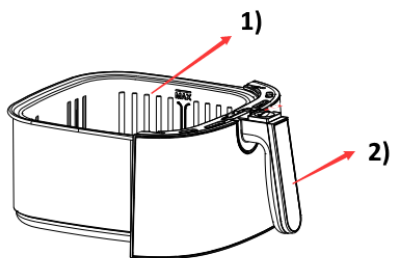
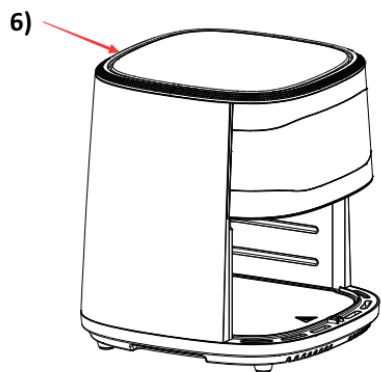
## Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- De pan en grillrooster kunnen worden gereinigd in warm water met afwasmiddel of in de vaatwasser. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig het interieur met water en afwasmiddel, indien nodig gebruik ovenreiniger. Mocht het verwarmingselementen vuil zijn, draai het apparaat ondersteboven om de verwarmingselementen met een borstel te reinigen.
- Plaats de pan in het apparaat en laat het gedurende 5 minuten drogen op 80°C.

## 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.





1. Pan met grillrooster
2. Greep van de pan
3. Luchtuitlaat
4. Netsnoer
5. Display
6. Luchtinlaat

# Gebruik

-  Gebruik het apparaat nooit zonder de grillrooster.
- Sluit de kabel aan. Het apparaat piept en het display geeft  weer.
- Plaats het eten in de pot.
- Vul de mand tot  $\frac{3}{4}$  om aanbranden te voorkomen, laat ruimte over om het voedsel om te kunnen draaien.
- Druk op de aan knop , het digitale scherm geeft aan 180°C en 15 minuten.
- Selecteer het gewenste programma en start het apparaat door op de aan knop te drukken. .

Programm	Beschreibung	Temperatur	Zeit in Min.
	Friet	200°C	15
	Rib	180°C	25
	Scampi	200°C	20
	Taart	180°C	20
	Gevogelte	160°C	20
	Biefstuk	160°C	20
	Vis	160°C	20
	Ontdooien / Verwarmen	70°C	12

- Het digitale scherm geeft het symbool voor ventileren  en verwarming .
- Als éénmaal de temperatuur is bereikt, de verwarming symbool zal uitgaan en de tijd klok kan worden aangezet.
- **Temperatuur:**  
Tijdens het programma kan de temperatuur worden aangepast van 80 – 200°C door gebruik te maken van de +/- knoppen.

- **Tijd:**

- Tijdens het programma kan de tijd worden aangepast van 1 – 60 minuten door gebruik te maken van +/- knoppen.
- Wanneer de pan uit het apparaat wordt gehaald om de gaarheid te controleren wordt de verwarming onderbroken, en de tijd gepauzeerd.
- Als de tijd voorbij is dan gaat een signaal af. Tegen bescherming van het apparaat, zal de ventilatie een paar minuten langer doorgaan en automatisch uitschakelen.
- Wanneer de ingestelde tijd bereikt is, haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige oppervlak.

## Tip

- Minder voedsel heeft minder tijd nodig.
- Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd.
- Kruid verse friet met olie, zout en rozemarijn.
- Het vet moet worden verwijderd uit de pan wanneer vet voedsel wordt bereid.
- Alle voedingsmiddelen die geschikt zijn om te frituren kunnen worden bereid in dit apparaat.
- Om knapperige frietjes te maken, gebruik dunne frietjes.
- Verwarm het apparaat voor gedurende 2 minuten, vul dan het mandje met eten en plaats deze in het apparaat.

## Bereiding van voedsel

- Veel voedingsmiddelen uit de vriezer zoals friet, nuggets, cevapcici, gepaneerde groenten, vissticks, bladerdeeg kunnen worden bereid in dit apparaat.
- Frites kunnen vooraf worden gekruid in een kom met een paar druppels olie, zout, kerrie of knoflook. Schud de patat tijdens de bereiding om voor een gelijkmatige bruining.
- Voor het bereiden van verse frites, aardappelpartjes, aardappel kubussen etc., droog de stukjes goed.
- Garnalen in een jasje van bacon, gevulde mini-paprika, gevulde champignons, gemarineerde drumsticks, kippenvleugels of saucijzenbroodjes kunnen ook succesvol worden bereid.
- Door de intense warmte in de air fryer, moet het voedsel regelmatig gecontroleerd worden tijdens het koken.
- Zetmeelrijke producten (zoals aardappels) mogen niet warmer dan 180°C worden gebakken. Verbrand voedsel is schadelijk.
- Gevogelte moet altijd goed worden gekookt vanwege salmonella.

	Capaciteit	Tijd (Min.)*	Temp. °C	Voedsel schudden
Dunne bevroren friet	300 – 1400gr	10 – 14	200	X
Dikke bevroren friet	300 – 1400gr	14 – 22	200	X
Zelfgemaakte friet	300 – 1400gr	20 – 26	180	X
Aardappelpartjes	300 – 1400gr	20 – 24	180	X
Aardappel kubussen	300 – 1400gr	14 – 18	180	X
Kaassticks, bevroren	200 – 600gr	8 – 10	180	X
Kipnuggets	100 – 1200gr	9 – 12	200	X
Vis	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Biefstuk	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Karbonade	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 800gr	7 – 14	180	
Kippenvleugels	100 – 800gr	15 – 20	180	
Drumsticks	100 – 800gr	18 – 22	180	
Kipfilet	100 – 800gr	15 – 20	200	

\* **Geschatte warden, afhankelijk van uw smaak, het type, de kwaliteit en de temperatuur van het voedsel.**

<b>Probleem</b>	<b>Reden</b>	<b>Suggestie</b>
Apparaat werkt niet	Apparaat is niet aangesloten	Steek de stekker in het stopcontact
	De timer is niet ingesteld	Stel de timer in op de gewenste tijd
Het eten is niet gaar	Te lage temperatuur Te korte tijd Te veel voedsel	Verhoog de temperatuur en tijd en gebruik minder voedsel
Het eten is ongelijk gegaard		Draai het voedsel in de mand na de helft van de tijd
De snacks zijn niet krokant	U heft voedsel gebruikt dat geschikt is voor 'normaal' frituren	Gebruik snacks die geschikt zijn voor ovens of doe wat olie op het voedsel
De pan kan niet in het apparaat worden geplaatst	Te veel voedsel in het mandje De mand is niet correct geplaatst Mand is vastgelopen in de pan	Plaats het mandje correct in de pan
Het apparaat walmt	U heft vet voedsel gebruikt	Veeg het vet uit de pan of dep het voedsel af
Verse friet is niet krokant	De knapperigheid is afhankelijk van de hoeveelheid water of olie op de friet	Droog de patat voordat u olie toevoegt
		Snijd de friet dunner
		Niet genoeg olie



## 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.


## Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).


## Sikkerhedsinstruktioner

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

-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
-  Apparatet er ingen normal Friture. Der må ikke anvendes olie eller friturefedt. Fare for brand!
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
  - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
  - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Vær opmærksom på, at ved udtagelse af gryden kan der udtræde damp. Sørg for at der er nok afstand til hængeskabe for at disse ikke bliver beskadiget.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
-  Der kan udtræde varm damp fra ventilationsrillerne. Læg ikke våd mad i apparatet, frossen madvarer skal optøs lidt.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

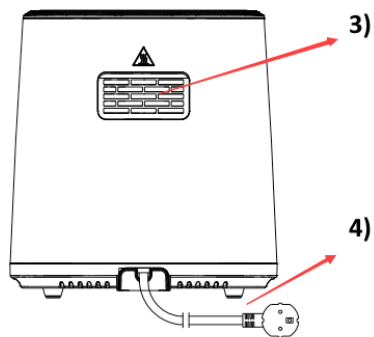
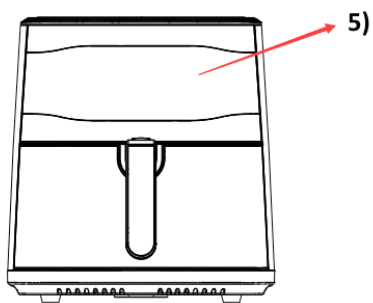
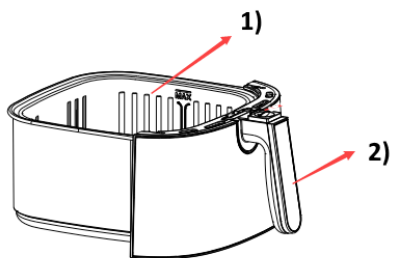
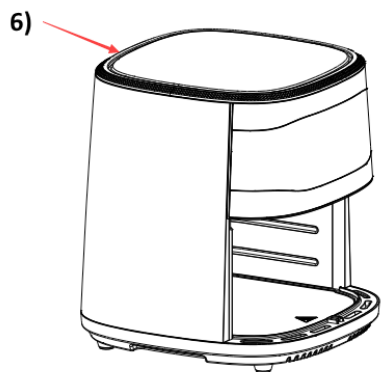
## Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Gryden og grillrist rengøres i sæbevand. Der må ikke anvendes syreholdige rengøringsmidler, skuremidler og stålsvampe.
- Hvis reflektoren eller varmeelementet er meget beskidt, placer apparatet på hovedet og rengør varmeelementerne og reflektorerne med en børste.
- Placer gryden i apparatet igen og lad det tørre på 80°C i ca. 5 min.

## Arbejdspladsen





### Vigtig








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





1. Kurv med grillrist
2. Håndtag
3. Luftudløb
4. Tilslutningskabel
5. Display
6. Luftindtag

# Inbrugtagning

-  Brug aldrig enheden uden grillrist.
- Kablet rulles du af oprullet og tilsluttes. Apparatet giver en lyd og displayet lyser
- Sæt strømkablet I, enheden bipper og  vil lyse op I displayet.
- Placer madvare I skålen.
- Kurven må kun fyldes ¾. Derved undgås at madvarerne kommer imod varmeelementerne og der er derved også tilstrækkelig plads til at kunne vende madvarerne.
- Tryk på knappen , displayet viser 180°C og 15 min.
- Vælg det ønskede program og tryk for at starte enheden .

Programm	Beschreibung	Temperatur	Zeit in Min.
	Pommes frites	200°C	15
	Sparerips	180°C	25
	Scampi	200°C	20
	Kage	180°C	20
	Fjerkræ	160°C	20
	Steak	160°C	20
	Fisk	160°C	20
	Optø / opvarm	70°C	12

- Displayet viser symbolet for ventilation  og opvarmning . Når temperaturen er nået slukker opvarmnings symbolet og timeren starter.
- **Temperatur:**  
Under drift kan temperaturen skiftes fra 80 – 200°C ved brug af +/-.
- **Timer:**  
Under drift kan timeren skiftes fra 1 – 60 min. Ved brug af +/-.

- Ved udtrækning af kurven, for at tjekke madvarerne under tilberedningen, afbrydes opvarmningen og tiden stopper.
- Efter timeren laver en lyd fortsætter ventilationen i et par minutter for at beskytte elektronikken, derefter stopper den automatisk.
- Når tilberedningstiden er forbi, udtages gryden og placerer denne på et varmebestandigt underlag.

## Gode råd

- Færre madvarer behøver kortere tilberedningstid.
- Når halvdelen af tiden er gået, anbefales det at vende madvarerne.
- Friske pomfritter kan vendes i olie, salt og rosmarin.
- Ved madvarer der indeholder meget fedt er det bedst at fjerne fedtet fra den ydre gryde.
- Madvarer, der er egnet til fritering, kan også tilberedes i apparatet.
- For at få sprøde pomfritter, anvend tynde pomfritter.
- Forvarm apparatet i 2 minutter, placer madvarerne i kurven og skub kurven på plads.



## Tilberedning af madvarer

- Mange madvarer som ligger på køl, blandt andet pomfritter, nuggets, panerede grøntsager, fiskepinde m.m., kan energibesparende tilberedes i apparatet.
- Pomfritterne kan inden tilberedningen lægges i en skål med lidt olie, salt og evt. karry eller hvidløg. Pomfritterne vendes under tilberedningen
- Ved frisk tilberedning af pomfritter, kartofler m.m. er det vigtigt at aftørre maden inden tilberedningen
- Det er også muligt at tilberede rejer med bacon, fyldte minipaprika, champignons, marineret kyllingelår og pølser i buttedejer
- Grunden den intensive varme i apparatet, skal madvarerne kontrolleres.
- Madvarer der indeholder stivelse (f.eks. kartofler) burde ikke tilberedes på mere end 180°C. Madvarer der er brændt på er skadelige.
- Kylling skal altid være gennemstegt for at undgå faren for salmonella

	Mængde	Tid (min.) *	Temp. °C	Vende maden
Tynde pomfritter, frossen	300 – 1400gr	10 – 14	180	X
Tykke pomfritter, frossen	300 – 1400gr	14 – 22	180	X
Pomfritter, hjemmelavet	300 – 1400gr	20 – 26	180	X
Kartoffelbåde	300 – 1400gr	20 – 24	180	X
Kartoffelterninger	300 – 1400gr	14 – 18	180	X
Cheesesticks, frossen	200 – 600gr	8 – 10	180	X
Chicken nuggets	100 – 1200gr	9 – 12	200	X
Fiskepinde	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Lammekoteletter	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 800gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 800gr	15 – 20	180	
Kyllingelår	100 – 800gr	18 – 22	180	
Kyllingebryst	100 – 800gr	15 – 20	200	

\*Cirka-værdier; afhængig af fødevarens egen smag, type, kvalitet og temperatur i det forvarmede apparat

<b>Problem</b>	<b>Grund</b>	<b>Anbefaling</b>
Apparatet virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ikke tilsluttet</li> <li>· Timeren er ikke indstillet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tilslut apparatet</li> <li>· Indstil timeren på den ønskede tid</li> </ul>
Madvarerne er ikke færdig tilberedte	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Temperaturen er for lav</li> <li>· Timeren er sat for kort</li> <li>· For stor mængde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Forhøj temperaturen og tiden</li> <li>· Påfyld en lavere mængde</li> </ul>
Madvarerne er ujævnt tilberedt		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Maden i kurven vendes efter halvdelen af tiden er gået</li> </ul>
Snacksne er ikke sprøde	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Der anvendes mad der burde være tilberedt i en friture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Anvend snacks som skal i ovnen eller tilføj lidt olie</li> </ul>
Gryden kan ikke indsættes	<ul style="list-style-type: none"> <li>· For mange madvarer i kurven</li> <li>· Kurven er ikke påsat korrekt på gryden</li> <li>· Kurven sidder fast i gryden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Indsæt kurven korrekt i gryden</li> </ul>
Apparatet ryger	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Der anvendes madvarer der indeholder olie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aftør gryden for fedt</li> </ul>
Friske pomfritter er ikke sprøde	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sprødheden er afhængig af, om der er meget vand eller for lidt olie på pomfritterne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aftør pomfritterne inden der tilsættes olie</li> <li>· Skær pomfritterne i nogle tyndere stykker</li> <li>· Der var ikke tilsat nok olie</li> </ul>

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

### Emballage:

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



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

## Kundeservice:

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

Ufrankerete pakker modtages ikke!

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

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

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

# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18