



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 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



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

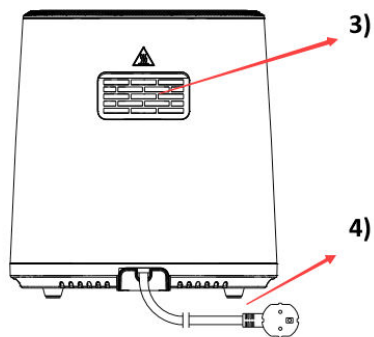
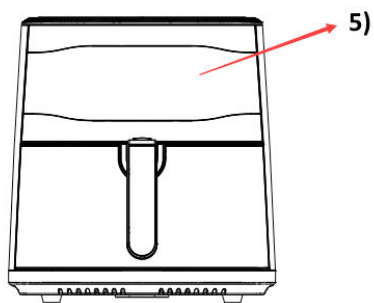
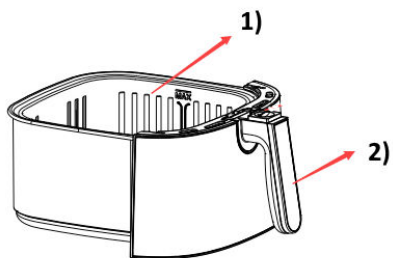
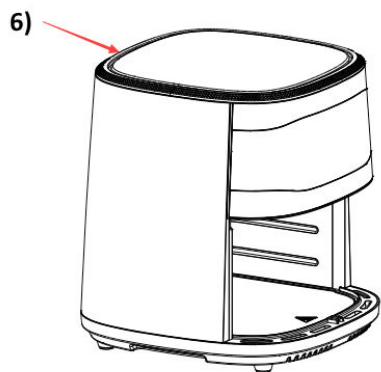
-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Den Topf und den Einlegerost in Seifenwasser reinigen. Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.
- Den Innenraum mit Seifenwasser auswischen, 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. Frittierkopf 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

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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



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



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

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 1,5mm². 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

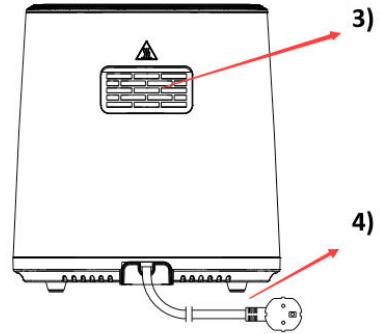
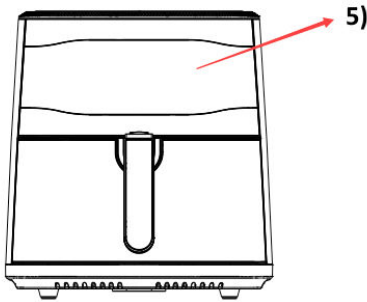
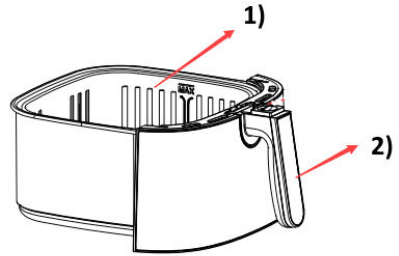
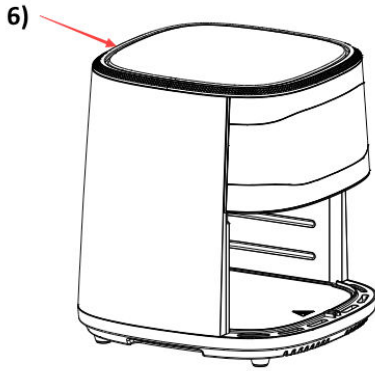
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The pot and tray can be cleaned in warm water with usual dishwashing detergents or the dishwasher. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

- 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**

Problem	Reason	Suggestion
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 Internet: <http://www.steba.com>



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 mm². 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!

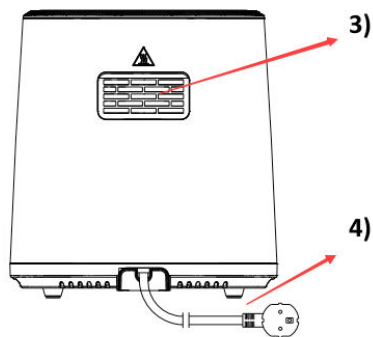
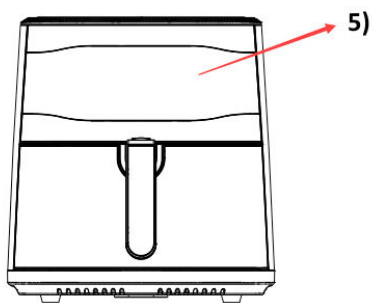
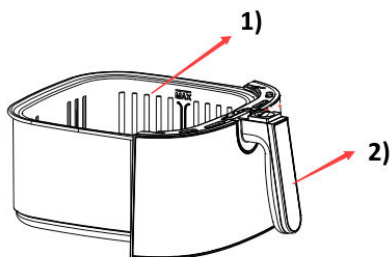
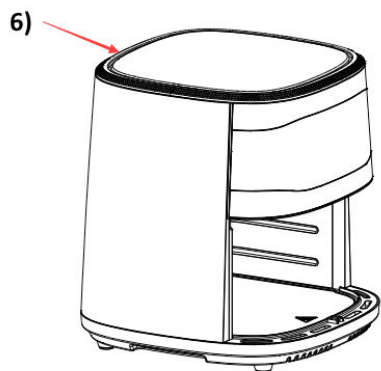
Rengøring

-  **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
	Spareribs	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

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

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

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



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

Kundeservice:

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

Ufrankerete pakker modtages ikke!

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

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

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

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