



220 - 240V; 50 Hz; 1500Watt


## Heißluft-Fritteuse HF 900



Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	26

## 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. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Das Gerät ist keine Fettfritteuse, sondern eine Heißluftfritteuse und darf nur als solche verwendet werden.
- 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 installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.

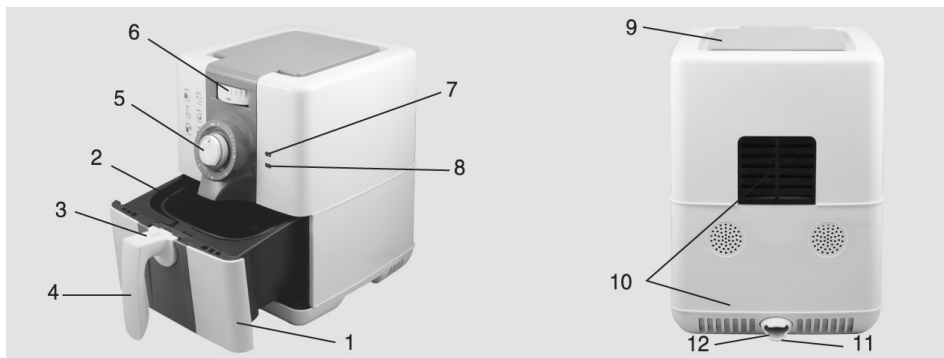
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
-  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei 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.
- 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 Fritteusenfett in den Topf geben. Brandgefahr!
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik, Wasser etc. in das Gerät geben.
- **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 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten kann.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran 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


- Das Gerät nicht in Wasser tauchen!
- Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

- Den Topf und den Korb in Seifenwasser reinigen. Kein scheuerndes, säurehaltiges Reinigungsmittel oder Stahlschwämme benutzen.
- Den Innenraum mit Seifenwasser auswischen, falls nötig mit Backofenspray reinigen. Stellen Sie das Gerät auf den Kopf um die Heizkörper und Reflektoren mit einer Bürste zu reinigen.
- Den Topf und den Korb in das Gerät schieben und für ca. 5 Minuten bei 80°C trocknen.



- 1) Außentopf
- 2) Korb
- 3) Korbarretierung
- 4) Korbgriff
- 5) Timer
- 6) Thermostat
- 7) Temperaturkontrollleuchte
- 8) Betriebskontrollleuchte
- 9) Luftaustritt
- 10 – 12) Luftansaugung

## Inbetriebnahme

-  Das Gerät nie ohne den Korb betreiben.  
Die Lebensmittel in den Korb und nicht in den Topf geben.
- Den Korb in den Außentopf einrasten und dann in das Gerät einschieben. Zur Entnahme des Korbes zieht man beide Teile aus dem Gerät und stellt die Einheit auf eine wärmeunempfindliche Fläche. Durch Drücken der Taste am Griff kann man den Korb vom Topf trennen.
- Das Gerät anschließen, die rote Lampe leuchtet. Die Temperatur (80 – 200°C) auswählen.
- Die Zeit einstellen (1 – 30 Min), die grüne Lampe leuchtet und taktet.

- Leuchtet die grüne Lampe heizt das Gerät, ist die grüne Lampe aus ist die Temperatur erreicht.
- Das Gerät 2 Minuten komplett vorheizen, die Lebensmittel in den Korb geben und wieder einschieben.
-  Topf und Korb sind heiß!
- Den Korb nur zu  $\frac{3}{4}$  füllen damit nichts an den Heizkörper anliegt und ausreichend Platz zum Wenden der Lebensmittel vorhanden ist.
- Zieht man den Korb zur Kontrolle der Bräunung aus dem Gerät, wird die Heizung unterbrochen, die Zeit läuft weiter ab.
- Nach Ende der Zeit entnimmt man den Topf und stellt diesen auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Drückt man die Entriegelungstaste am Topf kann man den Korb aus dem Topf entnehmen und die Lebensmittel entnehmen.
-  Sollte man den Topf mit dem Korb zusammen entleeren, würzen oder die Lebensmittel wenden, nicht die Entriegelungstaste drücken, da sonst der Topf entriegelt wird.
- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, die Lebensmittel im Korb mit einer Gabel gelegentlich wenden oder schütteln.
-  Der Topf und der Korb werden sehr heiß. Den Korb nur bis zur Max-markierung füllen, damit nichts mit dem Heizkörper in Berührung kommt.



## Tipp

- Weniger Lebensmittel benötigen kürzere Garzeiten.
- Nicht mehr als 500gr einfüllen.
- 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 Außentopf entfernt werden.
- Lebensmittel, welche zum Frittieren geeignet sind, lassen sich auch in dem Gerät zubereiten.
- Um knusprige Fritten zu bekommen, dünne Fritten verwenden.

## 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.

	Füllmenge	Zeit (Min.)*	Temp. °C	Gargut wenden
Dünne Pommes, gefroren	300 – 500gr	4 – 8	200	X
Dicke Pommes, gefroren	300 – 500gr	14 – 22	200	X
Pommes, selbstgemacht	300 – 500gr	20 – 26	180	X
Kartoffelspalten	300 – 500gr	20 – 24	180	X
Kartoffelwürfel	300 – 500gr	14 – 18	180	X
Cheesesticks, gefroren	100 – 400gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 400gr	9 – 12	200	X
Fischstäbchen	100 – 400gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 400gr	8 – 12	200	
Lammkotelett	100 – 400gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 400gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 400gr	18 – 22	180	
Hähnchenschenkel	100 – 400gr	18 – 22	180	
Hähnchenbrust	100 – 400gr	10 – 15	200	

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

<b>Problem</b>	<b>Gründe</b>	<b>Empfehlung</b>
Gerät geht nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nicht angeschlossen</li> <li>· Der Timer ist nicht eingestellt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Das Gerät anschließen</li> <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 Frittiergut 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

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.

## Safety information

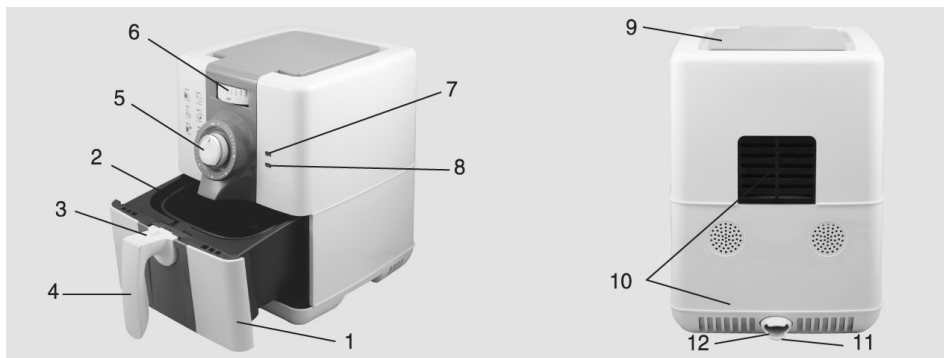
- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible 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.
-  Hot surface! There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device to the kitchen wall. Keep children away from the unit.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.

-  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. 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!
-  This appliance is not a normal deep fryer. Do not put any oil or fat into the pot. Danger of burns!
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- 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.
- Leave a space of about 10cm around the device.
-  Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
- You must not wrap the grill with tin foil (accumulation of heat).
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.

- 
**Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- While using the appliance, some steam may leave the louvers. Keep hands and face away! Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.
- 
 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 mold formation.



## Cleaning

- Never immerse the appliance into water.
- Unplug the device after every use and leave to cool down.
- Clean the device after every use.
- The pot and basket 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. Turn the device upside down in order to clean the heating elements with a brush.
- Place the pot and the basket in the device and leave to dry for 5 minutes at 80°C.





- 1) Outer pot
- 2) Basket
- 3) Basket locking
- 4) Basket handle
- 5) Timer
- 6) Thermostat
- 7) Temperature control light
- 8) Power control light
- 9) Air outlet
- 10 – 12) Air intake

## Operation

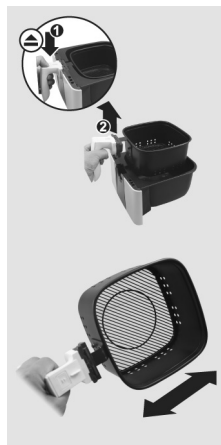
-  Never use the device without the basket. Place the food into the basket and not into the pot.
- Clip the basket into the pot and slide both parts into the device. To remove the basket pull out both parts and place on a heat resistant surface. By pressing the button on the handle, you can separate the basket from the pot.
- Plug in the device, the red light shines. Choose the temperature (80 – 200°C).
- Set the time (1 – 30 min), the green light shines and clocks.
- The device heats if the green light shines, the temperature is reached if the green light is off.
- Pre-heat the device for 2 minutes, fill the basket up with food and insert it to the device.
-  The outer pot and the basket are hot!
- Fill the basket up to  $\frac{3}{4}$  in order to avoid any burns on the food and leave space to turn the food.
- By pulling out the pot from the device to control the degree of doneness, the heating is interrupted, time keeps running.
- After the time runs out, take out the pot and place it on a heat resisting surface.



- By pressing the basket locking you can detach the basket and take out the food.
-  If the pot and the basket are used together to take out the food, for seasoning etc., do not press the basket locking!
- In order to achieve an even browning of the food, turn or shake the food with a fork.
-  The pot and basket get very hot!  
Fill the basket only up to the max marking in order to avoid any burns on the food.

## Tip

- Less food needs less time.
- Do not fill up with more than 500gr food.
- 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.



## 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.

	Capacity	time (Min.)*	Temp. °C	Shake food
Thin frozen fries	300 – 500gr	4 – 8	200	X
Thick frozen fries	300 – 500gr	14 – 22	200	X
Homemade fries	300 – 500gr	20 – 26	180	X
Potato wedges	300 – 500gr	20 – 24	180	X
Potato cubes	300 – 500gr	14 – 18	180	X
Cheese sticks, frozen	100 – 400gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 400gr	9 – 12	200	X
Fish	100 – 400gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 400gr	8 – 12	200	
Pork chops	100 – 400gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 400gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 400gr	18 – 22	180	
Drumsticks	100 – 400gr	18 – 22	180	
Chicken breast	100 – 400gr	10 – 15	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.

## 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 au mur de la cuisine. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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.
- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne pas brancher sur la même prise que d'autres appareils.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-même l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un feu ouvert ou dans un endroit humide.

- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s'en approcher. Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
-  Cet appareil n'est pas une friteuse normale. Donnez ni huile ni graisse pour friteuses dans le pot. Risque d'incendie!
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Posez l'appareil de sorte qu'il ait au moins 10 cm de place libre tout autour.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- 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.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou avec un système de commande à distance séparé !
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil
- **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.

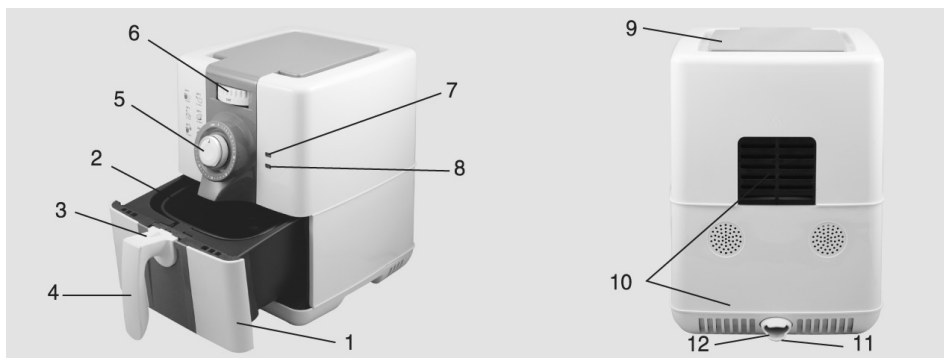


**Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- Il faut que l'appareil est placé contre le mur.
- Vapeur peut sortir des bouches d'aération 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.
-  Vapeur chaude peut sortir des bouches d'aération. Ne donnez pas des aliments humide 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

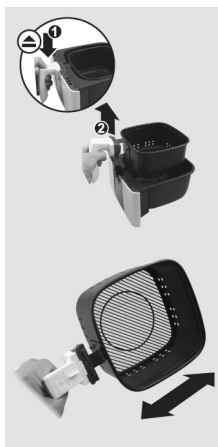
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!
- Après chaque utilisation, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil se refroidir.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez le pot et le panier dans l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser, les agents de nettoyage acides abrasifs ou des éponges en acier.
- Nettoyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse, si nécessaire nettoyez avec un nettoyant pour fours. Bouleversez l'appareil pour nettoyer le chauffage et les réflecteurs avec une brosse.
- Séchez le pot et le panier dans l'appareil pour environ 5 minutes à 80°C.



- 1) Pot
- 2) Panier
- 3) Verrouillage du panier
- 4) Poignée du panier
- 5) Minuterie
- 6) Thermostat
- 7) Voyant de la température
- 8) Témoin de fonctionnement
- 9) Sortir d'air
- 10 – 12) Aspiration d'air

## Mise en service

-  Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier.
- Enclenchez le panier dans le pot extérieur et insérez dans l'appareil. Pour enlever le panier tirez les deux parties de l'appareil et mettre sur une surface résistante à la chaleur. En appuyant sur le bouton sur la poignée, vous pouvez séparer le panier du pot. Donnez les aliments seulement dans le panier et pas dans le pot.
- Branchez l'appareil, voyant rouge s'allume. Sélectionnez la température (80 – 200°C).
- Réglez la minuterie (1 – 30 min), le voyant vert s'allume.
- L'appareil chauffe si le voyant vert s'allume. Si le voyant éteint la température désiré est obtenu.
- Préchauffez l'appareil pour 2 minutes est verser les aliments dans le panier et insérez le pot dans l'appareil.
-  Le pot et le panier sont très chauds.
- Ne remplir jamais le panier avec plus de  $\frac{3}{4}$  pour éviter un contact avec le chauffage.
- Pour contrôler des aliments pendant la friture, retirez le pot, le programme n'est pas interrompre, la minuterie continuer.
- Après la minuterie est finit, retirez le pot avec le panier et mettez-le dans une surface résistante à la chaleur.
- Si vous appuyez le bouton de déverrouillage, vous pouvez retirer le panier du pot et prélevez les aliments.
-  Si vous utilisez le pot et le panier ensemble pour prélever les aliments, n'appuyez pas sur le déverrouillage, sinon le pot est déverrouillé.
- Afin d'obtenir un brunissement uniforme, tournez or secouez les aliments avec une fourchette à l'occasion.
-  Le pot et le panier seront très chauds.  
Ne remplir jamais le panier au-dessus de la marque « max » pour éviter un contact avec le chauffage.



## Tuyau

- Moins de nourriture nécessitent des temps de cuisson plus courts.
- Ne remplir pas plus de 500gr
- 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.

## 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 la préparation.

	Capacité	Temps (Min.)*	Temp. °C	Tourner le plat
Frites fines, congelée	300 – 500gr	4 – 8	200	X
Frites gros, congelée	300 – 500gr	14 – 22	200	X
Frites, fait maison	300 – 500gr	20 – 26	180	X
Potato wedges	300 – 500gr	20 – 24	180	X
Pommes de terre en dés	300 – 500gr	14 – 18	180	X
Cheesesticks, congelée	100 – 400gr	8 – 10	180	X
Chicken Nuggets	100 – 400gr	9 – 12	200	X
Poisson	100 – 400gr	8 – 10	200	
Steak	100 – 400gr	8 – 12	200	
Épigramme	100 – 400gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 400gr	7 – 14	180	
Chicken Wings	100 – 400gr	18 – 22	180	
Pilon	100 – 400gr	18 – 22	180	
Blanc de poulet	100 – 400gr	10 – 15	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 désirés
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	Déterminez 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 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 toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies

-  Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar bij aanraken van het oppervlakwanneer in werking. Plaats het toestel met de rug naar de muur. Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.

-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
-  Dit apparaat is geen normale friteuse. Gebruik geen olie of vet in de pan. Gevaar voor brandwonden!
- Snoer op een veilige afstand tot hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Zet niets neer op het apparaat en dek de ventilatiesleuven niet af.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld wanneer het neergevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij een verkeerd of onoordeelkundig gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld de vervanging van een beschadigd snoer, uitsluitend door een geautoriseerde klantenservice doorgevoerd worden.

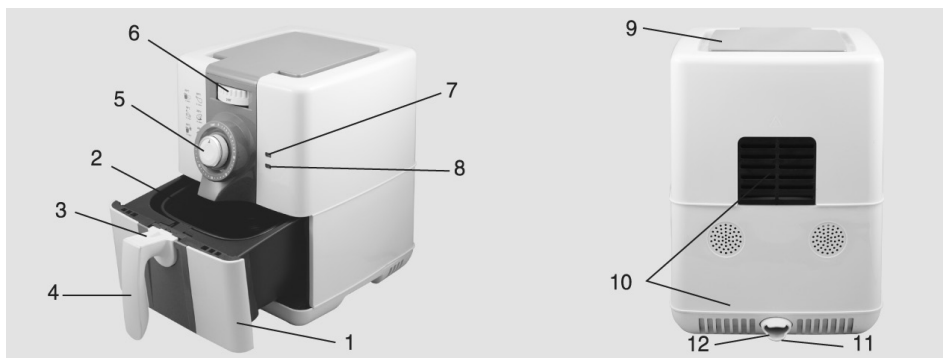
- Apparaat wordt heet, uitsluitend transporteren nadat het afgekoeld is.
- Het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden gebruiken.
- Wikkel de grill niet in met aluminiumfolie.
- Plaats nooit materialen als papier, karton, plastic en dergelijken in het apparaat.
- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen – behalve het verwarmingselement – grondig reinigen en drogen. Om de voor een nieuw apparaat typische geur te elimineren, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen.



- **Waarschuwing! De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wanneer het apparaat gebruikt wordt kan er stoom vanuit de ventilatiegaten komen. Houdt uw gezicht en handen uit de buurt. Kijk uit voor de hete stoom tijdens het kookproces wanneer u de pan uittrekt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.
- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenuur plaatsen.
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat.
-  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

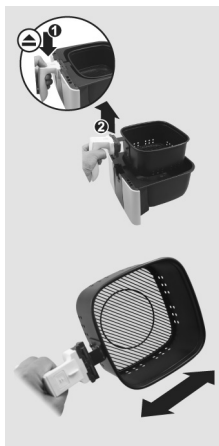
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en laat het apparaat verder afkoelen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- De pan en mand kunnen worden gereinigd in warm water met afwasmiddel of in de vaatwasser. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig het interieur met water en afwasmiddel, indien nodig gebruik ovenreiniger. Draai het apparaat ondersteboven om de verwarmingselementen met een borstel te reinigen.
- Plaats de mand en pan in het apparaat en laat het gedurende 5 minuten drogen op 80°C.



- 1) Buitenkant pan
- 2) Mandje
- 3) Vergrendeling mandje
- 4) Handvat mand
- 5) Timer
- 6) Thermostaat
- 7) Temperatuur controlelampje
- 8) Stroom controlelampje
- 9) Luchtuitlaat
- 10 – 12) Luchtinlaat

## Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit zonder de mand.
- Klem de mand in de pan en schuif beide onderdelen in het apparaat. Trek beide onderdelen uit het apparaat om de mand te verwijderen en plaats deze op een hittebestendige ondergrond. Door te drukken op de knop op het handvat kunt u het mandje scheiden van de pan.
- Steek de stekker in het apparaat, het rode lampje brandt. Kies de temperatuur (80 – 200°C).
- Stel de tijd in (1 – 30 min), het groene lampje brandt en knippert.
- Het apparaat warmt op als het groene lampje brand, wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt gaat het groene lampje uit.
- Verwarm het apparaat voor gedurende 2 minuten, vul dan het mandje met eten en plaats deze in het apparaat.
-  De buitenkant van de pan en het mandje zijn heet!
- Vul de mand tot  $\frac{3}{4}$  om aanbranden te voorkomen, laat ruimte over om het voedsel om te kunnen draaien
- Wanneer de pan uit het apparaat wordt gehaald om de gaarheid te controleren wordt de verwarming onderbroken, de tijd blijft lopen.
- Wanneer de ingestelde tijd bereikt is, haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige oppervlak.
- Door het indrukken van de vergrendeling van de mand komt de mand los en kan het bereide voedsel worden uitgenomen.
-  Wanneer de pan wordt uitgenomen om het eten te keren, gaarheid te controleren of extra te kruiden, druk dan niet op de vergrendeling!
- Om een gelijkmatige bruining van het voedsel te bereiken kunt u het voedsel met een vork omdraaien.
-  Pan en mandje worden erg heet!  
Vul de mand slechts tot de max markering om eventuele aanbranding op het voedsel te vermijden.



## Tip

- Minder voedsel heeft minder tijd nodig
- Niet meer dan 500gr voedsel per keer
- 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

## 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. Meng de patat tijdens de bereiding om voor een gelijkmatige bruining.

Voor het bereiden van versie 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.

	Capaciteit	Tijd (Min.)*	Temp. °C	Voedsel schudden
Dunne bevroren friet	300 – 500gr	4 – 8	200	X
Dikke bevroren friet	300 – 500gr	14 – 22	200	X
Zelfgemaakte friet	300 – 500gr	20 – 26	180	X
Aardappelpartjes	300 – 500gr	20 – 24	180	X
Aardappel kubussen	300 – 500gr	14 – 18	180	X
Kaassticks, bevroren	100 – 400gr	8 – 10	180	X
Kipnuggets	100 – 400gr	9 – 12	200	X
Vis	100 – 400gr	8 – 10	200	
Biefstuk	100 – 400gr	8 – 12	200	
Karbonade	100 – 400gr	10 – 14	180	
Hamburger	100 – 400gr	7 – 14	180	
Kippenvleugels	100 – 400gr	18 – 22	180	
Drumsticks	100 – 400gr	18 – 22	180	
Kipfilet	100 – 400gr	10 – 15	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 hebt 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 hebt 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.

# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## 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