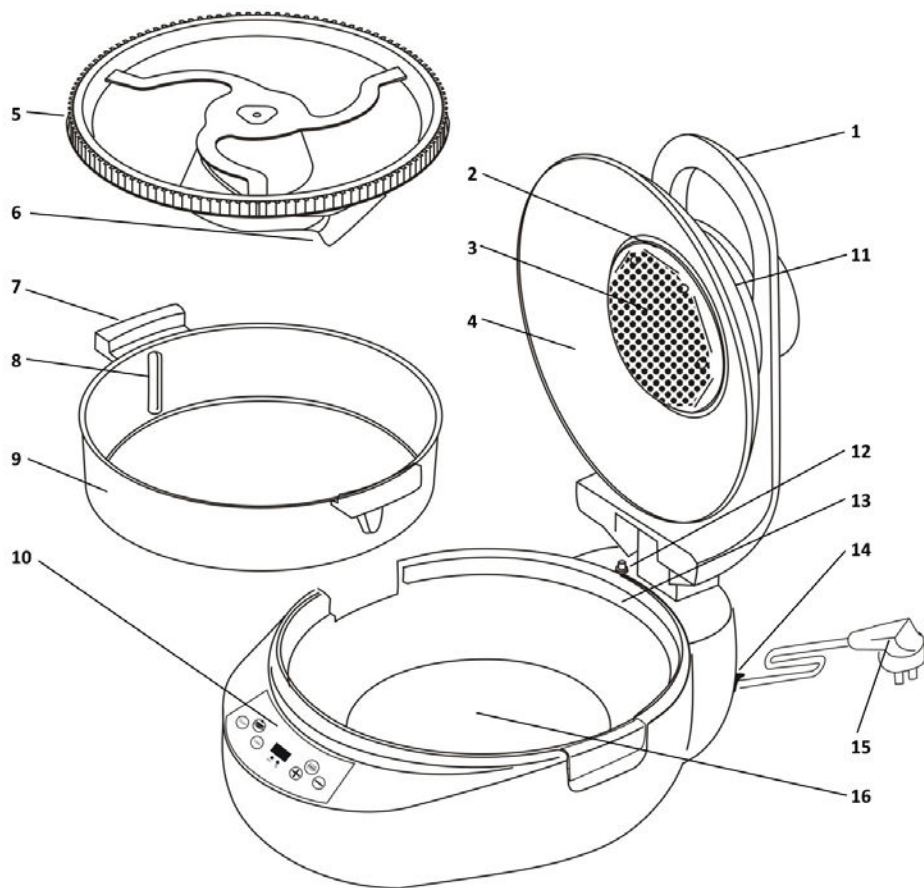




220-240 V~; 50 Hz; 2050 W

## Heißluftfritteuse HF 2050 Fry'n Cook

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	22
Mode d'emploi	40
Gebruiksaanwijzing	60
Brugsanvisning	80







- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1) Deckelgriff                | 9) Innentopf                |
| 2) Heizungsabdeckung          | 10) Display                 |
| 3) Halogen-Heizung            | 11) Ventilator              |
| 4) Glasdeckel                 | 12) Mikroschalter           |
| 5) Rührelement mit Zahnrädern | 13) Antrieb für Rührelement |
| 6) Rührarm                    | 14) An/Ausschalter          |
| 7) Griff                      | 15) Anschlusskabel          |
| 8) Rührhindernis              | 16) Bodenbeheizung          |


## 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 geerdete 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 si-

- cheren 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. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
  - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
  - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
  -  Das Gerät ist keine normale Fritteuse. Kein Öl oder Fritteusefett in den Topf geben. Brandgefahr!

- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten Kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

-  Heißer Dampf kann aus den Lüftungsschlitzen treten. Keine nassen Lebensmittel in das Gerät geben, gefrorenen Lebensmittel leicht antauen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

## Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Den Topf und das Rührwerk in Seifenwasser reinigen. Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.
- Das Gehäuse und den Glasdeckel mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel säubern und trocknen.
- Den Topf in das Gerät stellen und für ca. 5 Minuten bei 80°C trocknen.

## Arbeitsplatz

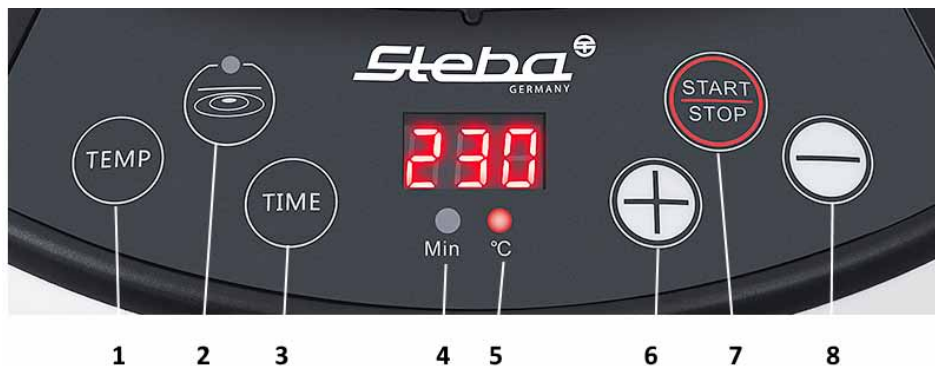
### Wichtig:

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 entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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

## Inbetriebnahme

- Den Innentopf in das Gerät stellen. Das Gerät niemals ohne Innentopf betreiben! Keine anderen Töpfe auf die Bodenheizung stellen!
- Wenn das Rührwerk (Nr. 5) benutzt wird, den Zahnkranz am Rührwerk in das Antriebsrad (Nr. 13) stecken.
- Anschließend die Zutaten in das Gerät geben und den Deckel schließen.
- Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es mit dem An/Ausschalter (Nr. 14) ein.



- Die Temperatur-Taste (Nr. 1) drücken. Mit den +/- Tasten die gewünschte Temperatur wählen (60 – 230°C). Die LED Nr. 5 leuchtet.
- Die Timer-Taste (Nr. 3) drücken. Mit den +/- Tasten die gewünschte Zeit wählen (02 – 180 Min). Die LED Nr. 4 leuchtet.
- Die Start/Stopp Taste Nr. 7 drücken, das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Der Halogenstrahler und die Bodenheizung takten entsprechend der Temperatureinstellung.
- Das Gerät arbeitet auch ohne Zeiteinstellung und schaltet sich dabei nach 180 Minuten selber aus.
- Die Bodenheizung Nr. 2 kann mit Taste Nr. 2 ausgeschaltet werden.
- Wenn das Rührwerk nicht benutzt wird, können die Lebensmittel auch mit einem Silikonlöffel umgerührt werden. Beim Öffnen des Deckels läuft das Programm weiter.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton. Überprüfen Sie das Kochergebnis und verlängern Sie ggf. die Garzeit. Der Ventilator zur Gerätekühlung läuft noch ca. 5 Minuten nach.
- Entnehmen Sie den Innentopf mit Ofenhandschuhen und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Schalten Sie das Gerät am An/Ausschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## Tipps:

- Durch Zugaben von 1- 2 EL Öl reduziert sich die Garzeit und man hat ein knusprigeres Ergebnis.
- Um knusprige Fritten zu erzielen sollte man max. 500g tiefgefrorene Fritten verwenden.
- Mit Fertigteig kann man schnell Pizza oder gefüllte Snacks zubereiten.

## Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

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

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Problembehandlung</b>
Gerät wird heiß	· Die Hitze strahlt auf die Geräte-teile	· Bedingt durch hohe Zubereitungs-temperaturen sind Geräte-teile sehr heiß und dürfen nicht ohne Ofenhandschuhe angefasst werden.
Gerät arbeitet nicht	· Gerät ist nicht angeschlossen	· Sicherung prüfen · Stecker anschließen · Deckel nicht richtig geschlossen
Rührwerk arbeitet nicht	· Zahnkranz nicht eingerastet	· Zahnkranz richtig in Antriebs-zahnrad Nr. 13 einhängen
Lebensmittel nicht fertig	·	· Zeit oder Temperatur verändern
Lebensmittel ungleichmäßig gegart oder verbrannt	·	· Lebensmittel gleichmäßig in Topf verteilen, nicht zu nah an die Heizung · Garzeit ist zu lang
Rauch tritt aus dem Gerät	· Lebensmittel verbrannt oder Fett hat sich entzündet	· Garzeit zu lange · Lebensmittel entnehmen · Sollte sich Fett entzünden, Deckel geschlossen halten, bis Flammen erstickt sind

## 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.



## Pommes Frites

1 kg festkochende Kartoffeln  
 Salz, Pfeffer  
 Evtl. Knoblauch in Scheiben  
 2 EL Pflanzenöl

Kartoffeln schälen, in 1 cm Stäbchen schneiden, abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Das Rührwerk in den Innentopf geben und das Gerät auf 230°C vorheizen.

Die Pommes in den Innentopf geben und die Temperatur auf 180°C reduzieren. Die 2 EL Öl und die Gewürze auf den Pommes verteilen.

Ca. 20 Minuten rühren lassen.

## Hähnchenflügel

600 gr. Hähnchenflügel, aufgetaut  
 3 EL Pflanzenöl  
 Ingwerpulver  
 Knoblauchpulver  
 Salz, Pfeffer

Das Gerät auf 230°C vorheizen. Die Gewürze mit Öl mischen und die Flügel damit einreiben, in den Innentopf geben und ca. 15 Minuten braun braten.



## Hackbraten

500 gr. Schweinehack  
 2 Eier  
 1 Zwiebel  
 1 Paprikaschote, klein gewürfelt  
 100 gr. Fetakäse, klein gewürfelt  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz, Pfeffer  
 Oregano  
 Dünne Bauchscheibe

Die Zutaten vermischen und kräftig würzen. Den Innentopf mit dem Pflanzenöl auspinseln. Die Masse gleichmäßig im Innentopf verteilen und mit den Bauchscheiben abdecken. 25 Minuten bei 230°C backen.

## American Brownie

6 Eier  
 200 gr. Mehl  
 50 gr. Schokopulver  
 350 gr. Schokolade  
 20 gr. Sonnenblumenöl  
 140 gr. Butter  
 1 Vanillezucker  
 150 gr. Zucker  
 1 Prise Salz

Die Butter mit der Schokolade schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren, die abgekühlte Butter-Schoko-Masse unterrühren. Mehl und Schokopulver in die Masse rühren. Das Gerät auf 230°C vorheizen, den Innentopf mit Öl auspinseln und den Teig gleichmäßig einfüllen und 15 Minuten backen.



## Gulasch

- 300 gr. Schweinelende, gewürfelt
- 150 gr. Kartoffeln, gewürfelt
- 100 gr. rote Paprika, gewürfelt
- 100 gr. gelbe Paprika, gewürfelt
- 150 gr. Tomatensauce
- 4 EL Öl
- 4 EL Weißwein
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Wasser, nach Bedarf

Das Rührwerk in den Innentopf geben. Die Zutaten vorbereiten und das Gerät auf 230°C vorheizen. Das Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 8 min. braten. Gewürze und Wein hinzufügen und weiter 3 Min. braten. Die Tomatensauce und evtl. das Wasser zugießen und für 18 Minuten rühren lassen.



## Curry Chicken

300 gr. Hähnchenbrust, gewürfelt  
 50 gr. Paprika, gewürfelt  
 50 gr. Karotte, gewürfelt  
 50 gr. Zwiebel, gewürfelt  
 2 Tassen Kokosmilch  
 Knoblauch  
 Salz, Pfeffer, Paprika, Curry-Paste  
 4 EL Öl  
 Wasser nach Bedarf

Das Rührwerk in den Innentopf geben und das Gerät auf 230°C vorheizen. Das Öl erhitzen und das Fleisch ca. 8 Min. anbraten. Kokosmilch, Curry-Paste, Salz, Pfeffer hinzufügen und ca. 15 Min. rühren lassen.



## Pizza

200 gr. Pizzateig  
80 gr. Tomatensauce  
80 gr. Kochschinken  
100 gr. Mozzarella  
Oregano  
Salz  
2 TL Olivenöl

Die Zutaten vorbereiten und das Gerät auf 230°C vorheizen.  
Teig in den Innentopf geben, die Tomatensauce darauf verteilen. Mit Käse und Schinken belegen. Ca. 17 Min. backen und anschließend etwas Olivenöl darauf verteilen.



## Spinat-Omelette

5 Eier  
100 ml Milch  
100 gr. Spinatblätter  
Muskat  
Salz, Pfeffer  
4 TL Olivenöl

Das Gerät auf 230°C vorheizen. Die Spinatblätter mit dem Olivenöl im Innentopf ca. 3 Min. anbraten. Die Eier mit den Gewürzen mischen und in den Topf gießen. Mit einem Plastiklöffel vorsichtig umrühren. Nach ca. 5 Minuten entnehmen.



## Hühnerbeine

4 – 6 Hühnerbeine  
 75 gr. Kartoffeln, gewürfelt  
 75 gr. Zwiebeln, gewürfelt  
 75 gr. Sellerie, gewürfelt  
 3 EL Pflanzenöl  
 50 ml Weißwein  
 Salz, Pfeffer

Das Gerät auf 230°C vorheizen. Das Gemüse ca. 5 Min. in Öl anbraten. Die Hühnerbeine auf einer Seite 10 Minuten braten. Die Hühnerbeine wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 10 Minuten braten. Den Wein hinzufügen und nochmals 10 Minuten garen.



## Fleischspieße

- 150 gr. Schweinefleisch, gewürfelt
- 100 gr. geräucherter Schweinebauch, gewürfelt
- 2 Würstchen
- Paprika, gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- Holzspieße

Die Lebensmittel abwechselnd auf die Spieße stecken. Das Gerät auf 230°C vorheizen. Das Öl in den Topf geben und die Spieße von allen Seiten anbraten. Mit süßsaurer Sauce würzen.



## Ratatouille

- 150 gr. Zucchini
- 150 gr. gelbe Paprika
- 150 gr. Zwiebeln
- 150 gr. Aubergine
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Wasser

Das Rührwerk in den Topf geben. Das Gemüse in Scheiben schneiden. Das Gerät auf 230°C vorheizen und das Öl erhitzen. Gemüse in den Innentopf geben und ca. 5 Minuten braten. 100 ml Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 10 Minuten kochen.



## Steaks

Rinderfilet in 1 cm Scheiben schneiden  
Salz, Pfeffer  
4 TL Pflanzenöl

Das Gerät auf 230°C vorheizen und das Öl darin erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

### Verpackungs-Entsorgung

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



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

## Kundenservice:

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

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

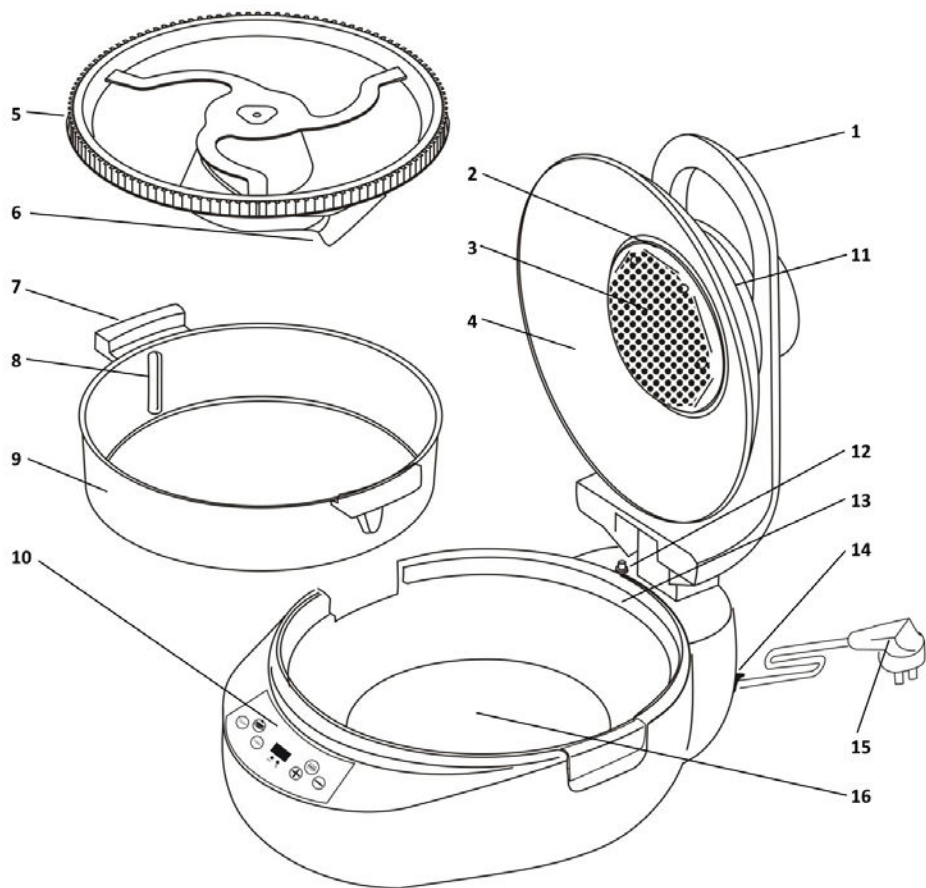
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

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

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

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







- |   |                         |    |                |
|---|-------------------------|----|----------------|
| 1 | Handle                  | 9  | Pan            |
| 2 | Halogen heater cover    | 10 | Display        |
| 3 | Halogen heater          | 11 | Ventilation    |
| 4 | Glass lid               | 12 | Micro switch   |
| 5 | Stirrer with gear-wheel | 13 | Driving gear   |
| 6 | Stirrer                 | 14 | On/Off switch  |
| 7 | Handle                  | 15 | Power cord     |
| 8 | Stirring block          | 16 | Bottom heating |



## Generally

This insulated appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. It is suitable for grilling, baking, cook au gratin and warming of food. 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 if 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!**

- Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>
- 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 mold formation.

## Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- The pot and stirrer can be cleaned in warm water with usual dishwashing detergents. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Clean the housing and the lid with a damp cloth with detergent and leave to dry.
- Place the pot and the basket in the device and leave to dry for 5 minutes at 80°C.

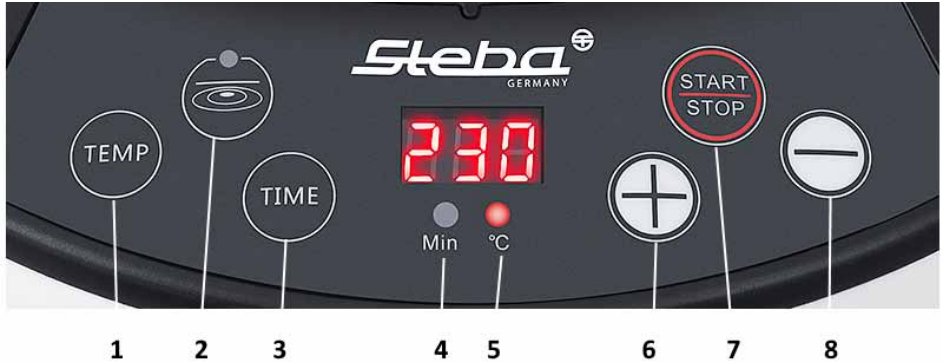
## Workplace

### **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.

## Put into operation

- Place the inner pot in the appliance. Never use the device without the inner pot! Do not put other pots onto the bottom heating!
- When using the stirrer (no 5), insert the gear-wheels into the driving gear (no 13).
- Then put the food into the device and lose the lid.
- Plug in the device and switch it on with the on/off switch (no 14).



- Press the temperature button no 1. Set the desired temperature (60 – 230°C) using the +/- buttons. The LED no 5 shines.
- Press the timer button no 3. Set the desired time (02 – 180 min.) using the +/- buttons. The LED no 4 shines.
- Press the start/stop button no 7, the device starts working.
- The halogen heater and the bottom heating clock depending on the temperature.
- The device can also work without a set time and then turns off automatically after 180 minutes.
- The bottom heating no 2 can be turned off with button no. 2.
- If the stirrer is not used, the food can also be stirred with a silicone spoon. If the lid is opened, the micro-switch shuts off the device. After the lid has been closed, the program continues.
- Once the time run out, a beep will sound. Check the cooking result and extend the cooking time if necessary. The ventilation for cooling the device keeps running for about 5 minutes.
- Remove the inner pot with oven gloves and put it on a heat-resistant surface.
- Turn off the device with the on/off switch and unplug it.

## Tips:

- Adding 1 – 2 tbsp of oil, the cooking time will be reduced and it gives a crisper finish.
- In order to achieve crispy fries, you should use max. 500g of frozen fries.
- Ready-made dough makes it easier and faster to prepare pizza or filled snacks.

# Troubleshooting

Dear Client,

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

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Solution</b>
Device gets hot	<ul style="list-style-type: none"><li>· The heat radiates to all parts</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Due to high cooking temperatures, parts of the device become very hot and must not be touched without oven gloves</li></ul>
Device does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>· Device is not plugged in</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check fuse</li><li>· Plug it in</li><li>· Lid not properly closed</li></ul>
Stirrer does not work	<ul style="list-style-type: none"><li>· Gear-wheel is not inserted properly</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Insert the gear-wheel properly into the driving gear no 13</li></ul>
Food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Extend the time or increase the temperature</li></ul>
Food is unevenly cooked or burned	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Spread the food evenly in the pot and not too close to the heating element</li><li>· Time is too long</li></ul>
Smoke leaves the device	<ul style="list-style-type: none"><li>· Food is burned or fat became inflamed</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Time is too long</li><li>· Take out the food</li><li>· If fat is inflamed, keep the lid closed until the flames are smothered</li></ul>

## 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 food (such as potatoes) should not be cooked hotter than 180°C. Burnt food are harmful.
- Poultry must always be cooked well because of salmonella.



## French Fries

1 kg waxy potatoes  
Salt, pepper  
Sliced garlic  
2 tbsp vegetable oil

Peel potatoes, cut into 1 cm chopsticks, rinse and dry with kitchen paper. Place the stirrer in the inner pot and pre-heat the appliance to 230 ° C. Put the fries in the inner pot and reduce the temperature to 180°C. Spread the 2 tbsp oil and the spices on the fries. Approximately stir for 20 minutes.

## Chicken Wings

600 gr. chicken wings, thawed  
3 tbsp vegetable oil  
Ginger powder  
Garlic powder  
Salt, pepper

Preheat the unit to 230 ° C. Mix the spices with oil and rub the wings with it, place in the inner pot and fry for about 15 minutes until brown.



## Meat Loaf

500 gr. minced meat  
 2 eggs  
 1 onion  
 1 pepper, small diced  
 100 gr. Feta cheese, small diced  
 2 tbsp vegetable oil  
 Salt, pepper  
 Oregano  
 Slices of pork belly

Mix the ingredients and season well. Brush the inner pot with the vegetable oil. Distribute the meat evenly in the inner pot and cover with the pork belly. Bake at 230 ° C for 25 minutes.

## American Brownie

6 eggs  
 200 gr. flour  
 50 gr. chocolate powder  
 350 gr. chocolate  
 20 gr. sunflower oil  
 140 gr. butter  
 1 vanilla sugar  
 150 gr. sugar  
 1 pinch of salt

Melt the butter with the chocolate. Stir eggs and sugar until foamy, stir in the cooled butter-chocolate mixture. Add the flour and chocolate powder to the mixture. Preheat the appliance to 230 ° C, brush the inner pot with oil and pour in the dough evenly and bake for 15 minutes.



## Goulash

300 gr. pork loin, diced  
150 gr. potatoes, diced  
100 gr. red pepper, diced  
100 gr. yellow pepper, diced  
150 gr. tomato sauce  
4 tbsp white wine  
4 tbsp oil  
Salt, pepper, paprika  
Water, as needed

Place the stirrer in the inner pot. Prepare the ingredients and preheat the appliance to 230 ° C. Heat the oil and fry the meat in it. Then add the remaining ingredients and roast for about 8 minutes. Add spices and wine and cook for another 3 minutes. Add the tomato sauce and, if needed, the water and let it stir for 18 minutes.



## Chicken Curry

300 gr. chicken breast, diced

50 gr. pepper, diced

50 gr. carrots, diced

50 gr. onions, diced

2 cups coconut milk

Garlic

Salt, pepper, paprika, curry paste

Water, as needed

Place the stirrer in the inner pot and preheat the appliance to 230 ° C. Heat the oil and fry the meat for about 8 minutes. Add coconut milk, curry paste, salt, pepper and stir for about 15 minutes.



## Pizza

200 gr. pizza dough  
80 gr. tomato sauce  
80 gr. cooked ham  
100 gr. mozzarella  
Oregano  
Salt  
2 tsp olive oil

Prepare the ingredients and preheat the appliance to 230 ° C. Put the dough in the inner pot and spread the tomato sauce on it. Cover with cheese and ham. Approximately bake for 17 minutes, then spread some olive oil on it.



## Spinach-Omelette

5 eggs  
100 ml milk  
100 gr. spinach leaves  
Nutmeg  
Salt, pepper  
4 tsp olive oil

Preheat the device to 230 ° C. Sauté the spinach leaves with the olive oil in the inner pot for about 3 minutes. Mix the eggs with the spices and pour into the pot. Stir gently with a plastic spoon. Remove after approx. 5 minutes.



## Chicken Thigh

4 – 6 chicken thighs  
75 gr. potatoes, diced  
75 gr. onions, diced  
75 gr. celery, diced  
3 tbsp vegetable oil  
50 ml white wine  
Salt, pepper

Preheat the device to 230 ° C. Sauté the vegetables in oil for about 5 minutes. Roast the chicken legs on one side for 10 minutes. Turn the chicken legs, season with salt and pepper and fry for another 10 minutes. Add the wine and cook for another 10 minutes



## Meat Skewers

150 gr. pork, diced

100 gr. smoked pork belly, diced

2 sausages

Pepper, diced

Salt, pepper

2 tbsp oil

Wooden skewers

Put the food alternately on the skewers. Preheat the unit to 230 ° C. Put the oil in the pan and fry the skewers from all sides. Season with sweet and sour sauce.



## Ratatouille

150 gr. Zucchini  
150 gr. yellow pepper  
150 gr. onions  
150 gr. aubergine  
2 tbsp. vegetable oil  
Salt, pepper  
100 ml water

Put the stirrer in the pot. Slice the vegetables. Preheat the unit to 230 ° C and heat the oil. Put vegetables in the inner pot and fry for about 5 minutes. Add 100 ml of water and season with salt and pepper. Cook for another 10 minutes.



## Steaks

Beef fillet, cut into 1cm slices

Salt, pepper

4 tsp vegetable oil

Preheat the unit to 230 ° C and heat the oil in it. Season the meat with salt and pepper from both sides. Roast the steaks on each side for about 5 minutes.

## Correct Disposal of this product



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

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

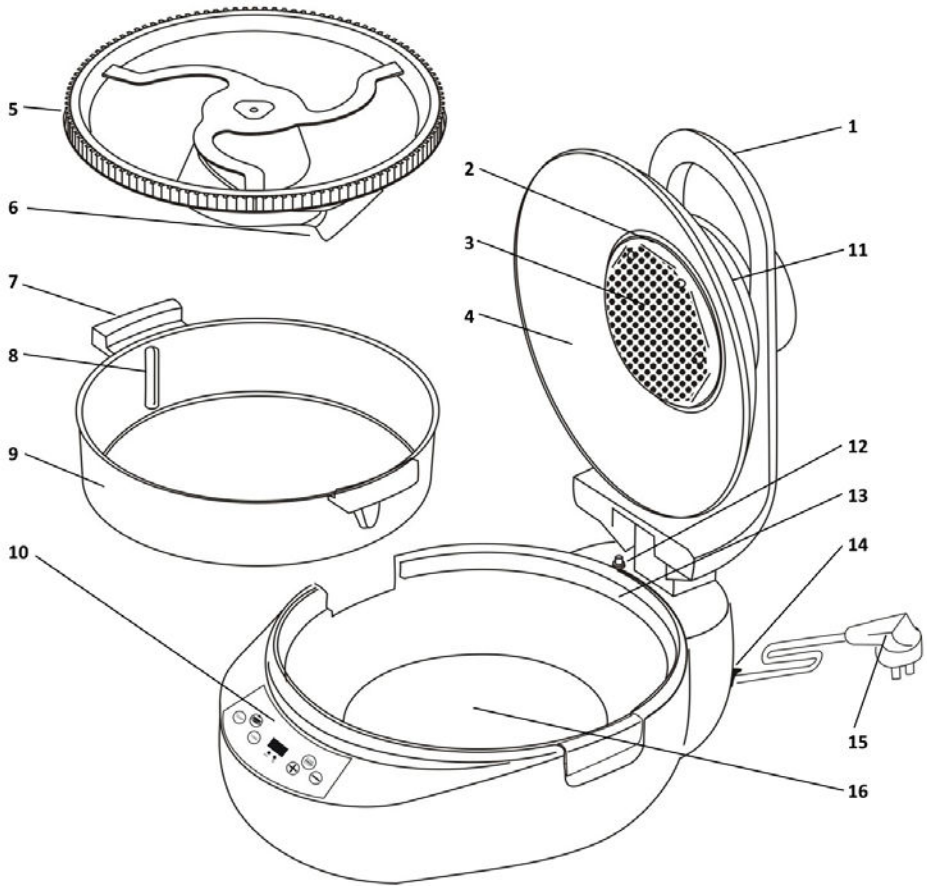


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:

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

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




- 1) Poignée du couvercle
- 2) Couvercle de chauffage
- 3) Chauffage halogène
- 4) Couvercle en verre
- 5) Élément d'agitation avec engrenages
- 6) Bras d'agitation
- 7) Poignée
- 8) Obstacle



- 9) Pot
- 10) Affichage
- 11) Ventilateur
- 12) Microrupteur
- 13) Entraînement pour l'élément d'agitation
- 14) Interrupteur marche / arrêt
- 15) Câble
- 16) Chauffage inférieur



## Généralement


Cet appareil isolé contre la chaleur est conçu pour un usage privé et non commercial. Il est adapté pour griller, cuisson, gratiner et réchauffer la nourriture. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

## Consignes de sécurité


-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.

- 
 L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- 
 Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.

- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
-  Cet appareil n'est pas une friteuse normale. Ne donnez ni huile ni graisse pour friteuses dans le pot. Risque d'incendie !
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
  - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
  - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
  - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud.** Risque de brûlures. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance. Prenez soin que le vapeur chaud peut sortir si vous prélevez le pot. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.

- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
-  Vapeur chaude peut sortir des bouches d'aération. Ne donnez pas des aliments humides dans l'appareil, légèrement décongeler les aliments congelés.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

## Nettoyage

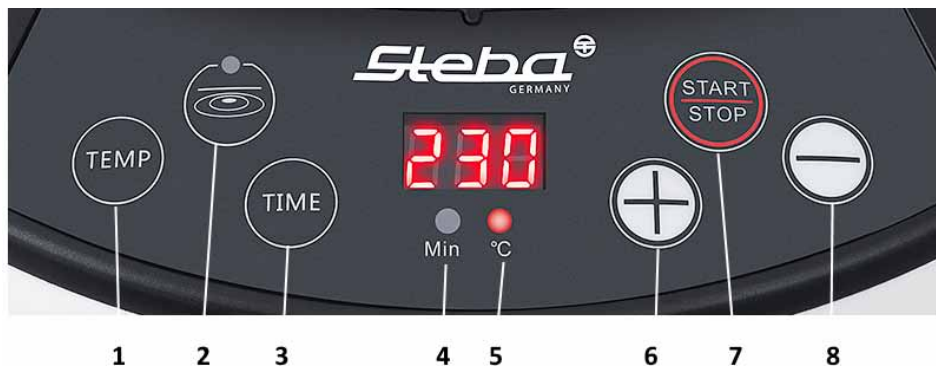
-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- Nettoyez le pot et l'élément d'agitation dans l'eau savonneuse. Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs ou des éponges en acier.
- Nettoyez le boîtier et le couvercle en verre avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Laissez sécher.
- Séchez le pot et le panier dans l'appareil pour environ 5 minutes à 80°C.

## Plan de travail

**Important** : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

## Mise en service de l'appareil

- Placez le pot dans l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil sans le pot ! Ne mettez jamais d'autres casseroles sur le chauffage inférieure.
- Lorsque vous utilisez l'agitateur (no 5), insérez la couronne dentée d'agitateur dans la roue motrice (no 13).
- Ensuite, mettez les ingrédients dans l'appareil e fermez le couvercle.
- Brachez l'appareil et allumez-le avec interrupteur marche / arrêt (no 14).



- Appuyez le bouton de la température (no 1). Utilisez les boutons +/- pour sélectionner la température désirée (60 – 230°C). La LED no 5 s'allume.
- Appuyez le bouton de la minuterie (no 3). Utilisez les bouton +/- pour sélectionner le temps désiré (02 – 180 min). La LED no 4 s'allume.
- Appuyez le bouton marche / arrêt no 7, l'appareil commence à fonctionner.
- Le chauffage halogène et inférieur clignotent selon le réglage de température.
- L'appareil fonctionne également sans réglage de la minuterie et s'éteint après 180 minutes automatiquement.
- Le chauffage inférieur no 2 peut être éteint avec bouton no 2.
- Si l'agitateur n'est pas utilisé les aliments peuvent être mélangés avec une cuillère en silicone. Lorsque le couvercle est ouvert, le microrupteur éteint l'appareil. Après le couvercle est ferme, le programme continuera.
- Lorsque la minuterie est écoulée, un bip retentit. Vérifiez les résultats de cuisson et prolongez la minuterie si nécessaire. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 5 minutes.
- Retirez le pot avec gant de cuisine et la placer sur une surface résistant à la chaleur.
- Éteignez l'appareil avec interrupteur marche / arrêt et débranchez la fiche.

## Tuyau :

- Ajoutez 1 à 2 CS d'huile pour réduit le temps de cuisson et obtenir un résultat de cuisson plus croustillante.
- Pour obtenir des frites croustillantes, vous devrez utiliser max. 500 g de frites surgelées.
- Avec pâte prête la préparation de pizza ou de snacks est plus facile.

# Dépannage

Cher client,

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

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Solution</b>
L'appareil devient chaud	<ul style="list-style-type: none"><li>· La chaleur rayonne sur l'appareil</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· En raison des températures de cuisson élevées, certaines parties de l'appareil sont très chaudes et ne doivent pas être touchées sans gant de four.</li></ul>
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· L'appareil ne pas branché</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Vérifier le fusible</li><li>· Connecter la prise</li><li>· Couvercle n'est pas fermé</li></ul>
Agitateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>· Couronne dentée n'est pas enclencher</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Insérez la couronne dentée correctement dans entraînement no 13</li></ul>
Aliments pas fini	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Changer temps ou le température</li></ul>
Aliments cuits ou brûlés inégalement	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Répartir la nourriture uniformément dan le pot, pas trop près du chauffage</li><li>· Temps de cuisson est trop longue</li></ul>
Fumé sort de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"><li>· Aliments brûlée ou graisse allumée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Temps de cuisson est trop longue</li><li>· Retirer les aliments</li><li>· Si la graisse s'allume, gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que les flammes soient étouffées.</li></ul>

## Préparation des aliments

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



## Frites

1 kg pommes de terre, à chair ferme

Sel, poivre

Ail, tranché

2 CS huile végétale

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en bâtonnet de 1 cm, rincez et séchez avec du papier essuie-tout. Placez agitateur dans le pot et préchauffez l'appareil à 230°C. Mettez les frites dans le pot et réduisez la température à 180°C. Ajoutez les 2 CS d'huile et les épices sur les frites. Agitez pendant 20 minutes.

## Aile de poulet

600 gr. ailes de poulet, décongelées

3 CS huile végétale

Poudre de gingembre

Poudre d'ail

Sel, poivre

Préchauffe l'appareil à 230°C. Mélangez les épices avec l'huile et frictionnez les ailes. Placez-les dans le pot et faites-les frire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles brunissent.



## Pain de Viande

500 gr. Viande hachée  
 2 œufs  
 1 oignon  
 1 poivron, en dés  
 100 gr. Fromage feta, en dés  
 2 CS huile végétale  
 Sel, poivre  
 Origan  
 Poitrine de porc, tranchée

Mélangez les ingrédients et assaisonner bien. Lustrez le pot avec l'huile. Répartir la viande uniformément dans le pot et couvrir avec la poitrine de porc. Cuire à 230°C pendant 25 minutes.

## American Brownie

6 œufs  
 200 gr. farine  
 50 gr. poudre de chocolat  
 350 gr. chocolat  
 20 gr. huile de tournesol  
 140 gr. beurre  
 1 sucre vanillé  
 150 gr. sucre  
 1 pincée de sel

Faites fondre le beurre avec le chocolat. Remuer les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter le mélange au beurre et chocolat refroidi. Ajouter la farine et le chocolat en poudre au mélange. Préchauffe l'appareil à 230°C, lustrez le pot avec huile et verser la pâte uniformément. Cuire pendant 15 minutes.



## Goulasch

- 300 gr. filet de porc, en dés
- 150 gr. pommes de terre, en dés
- 100 gr. poivron rouge, en dés
- 100 gr. poivron jaune, en dés
- 150 gr. sauce tomate
- 4 CS huile
- 4 CS von blanc
- Sel, poivre, paprika
- Eau, au besoin

Placez l'agitateur dans le pot, préparez les ingrédients et préchauffez l'appareil à 230°C. Faites chauffer l'huile et faites-y revenir la viande. Ajouter ensuite le reste des ingrédients et faire frire pendant environ 8 minutes. Ajouter les épices et le vin et laisser cuire encore 3 minutes. Ajouter la sauce tomate et éventuellement l'eau et laisser agiter pendant 18 minutes.



## Poulet au Curry

300 gr. poitrine de poulet, en dés

50 gr. poivron, en dés

50 gr. carotte, en dés

50 gr. oignon, en dés

2 tasses de lait de coco

Ail

Sel, poivre, paprika, pâte de curry

Eau, au besoin

Placez l'agitateur dans le pot et préchauffer l'appareil à 230°C. Faites chauffer l'huile et faites-y revenir la viande. Ajouter le lait de coco, la pâte de curry, sel, poivre et remuer pendant environ 15 minutes.



## Pizza

200 gr. pâte à pizza  
80 gr. sauce tomate  
80 gr. jambon cuit  
100 gr. mozzarella  
Origan  
Sel  
2 CC huile d'olive

Préparez les ingrédients et préchauffe l'appareil à 230°C. Mettez la pâte dans le pot et étalez-y la sauce tomate. Garnir avec fromage et jambon. Cuire pendant environ 17 minutes et y garnir avec l'huile d'olive.



## Omelette à Épinard

5 œufs  
100 ml lait  
100 gr. épinard  
Noix de muscade  
Sel, poivre  
4 CC huile d'olive

Préchauffe l'appareil à 230°C. Faire revenir les épinards avec huile d'olive dans le pot pendant environ 3 minutes. Mélanger les œufs avec les épices et verser dans le pot. Remuer doucement avec une cuiller en plastique. Retirer après environ 5 minutes.



## Cuisse de poulet

4 – 6 cuisses de poulet  
75 gr. pommes de terre, en dés  
75 gr. oignon, en dés  
75 gr. céleri, en dés  
3 CS huile végétale  
50 ml vin blanc  
Sel, poivre

Préchauffez l'appareil à 230°C. Faire sauter les légumes dans l'huile pour environ 5 minutes. Rôtir les cuisses de poulet d'un côté pendant 10 minutes, retourner les cuisses de poulet, assaisonner de sel et poivre et faire frire pendant 10 minutes. Ajoutez le vin et laissez cuire 10 minutes.



## Brochette de Viande

150 gr. filet de porc, en dés  
100 gr. poitrine de porc fumé, en dés  
2 saucisses  
Poivron, en dés  
Sel, poivre  
2 CS huile  
Brochettes en bois

Mettez les aliments alternativement sur les brochettes. Préchauffe l'appareil à 230°C. versez l'huile dans le pot et faites frire les brochettes de tous les côtés. Assaisonner avec sauce aigre-douce.



## Ratatouille

150 gr. courgette  
150 gr. poivron jaune  
150 gr. oignon  
150 gr. aubergine  
2 CS huile végétale  
Sel, poivre  
100 ml eau

Mettez l'agitateur dans le pot. Tranchez les légumes. Préchauffer l'appareil à 230°C et chauffer l'huile. Mettez les légumes dans le pot et faites-les frire pendant environ 5 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau et assaisonner de sel et poivre. Cuire 10 minutes.



## Steak

Filet de bœuf en tranches de 1 cm  
Sel, poivre  
4 CC huile végétale

Préchauffez l'appareil à 230°C et faites chauffer l'huile. Assaisonnez la viande avec sel et poivre des deux côtés. Rôtir les steaks de chaque côté pendant environ 5 minutes.

## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

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

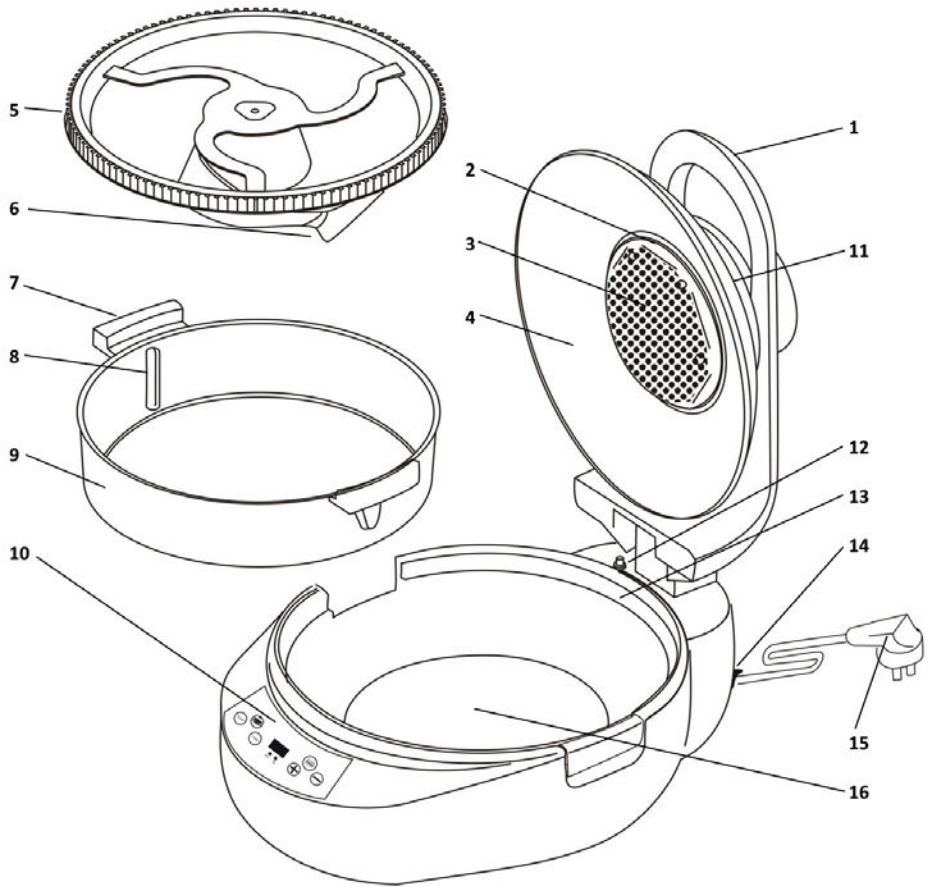
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.





- 1 Handvat
- 2 Halogeen verwarmingskap
- 3 Halogeen verwarming
- 4 Glazen deksel
- 5 Roer met tandwiel
- 6 Roerstaaf
- 7 Handvat
- 8 Roerblok


- 9 Pan
- 10 Display
- 11 Ventilatie
- 12 Microschakelaar
- 13 Aandrijfwerk
- 14 Aan/uit knop
- 15 Stroomdraad
- 16 Onderste verwarming



## Algemeen


Dit geïsoleerde apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Hij is geschikt voor grillen, bakken, gratineren en opwarmen van voedsel. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

## Veiligheidsinformatie


-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
-  Dit apparaat is geen normale friteuse. Stop geen olie of vet in de pan. Gevaar voor verbranding!
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
  - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
  - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg. Pas op voor stoom tijdens het koken en wanneer u de pan uitneemt. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan fineer te voorkomen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.

- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
-  Hete stoom kan de ventilatiegaten verlaten. Plaats nooit nat voedsel in het apparaat, ontdooi bevroren voedsel licht.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

## Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen.
- De pan en roerstaaf kunnen worden schoongemaakt in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en laat het opdrogen.
- Reinig de behuizing en deksel met een vochtige doek met afwasmiddel en laat het drogen.
- Plaats de mand en pan in het apparaat en laat het gedurende 5 minuten drogen op 80°C.

## Plaatsing

### Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

## In gebruik nemen

- Plaats de binnenpan in het apparaat. Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpot! Plaats geen andere potten op de bodemverwarming!

- Bij gebruik van de roerstaaf (nr. 5) de tandwielen in het aandrijfmechanisme steken (nr. 13).
- Plaats het voedsel dan in het apparaat en doe de deksel erop.
- Sluit het apparaat aan en schakel het in met de aan / uit-schakelaar (nr. 14).



- Druk op de temperatuurknop nr. 1. Stel de gewenste temperatuur (60 – 230°C) in met de +/- toetsen. De LED nr. 5 schijnt.
- Druk op de timerknop nr. 3. Stel de gewenste tijd (02 – 180 min) in met de +/- knoppen. De LED nr. 4 schijnt.
- Druk op de start / stop-knop nr. 7, het apparaat begint te werken.
- De halogeenverwarming en bodemverwarming klokt afhankelijk van de temperatuur.
- Het apparaat werkt ook zonder een timer, het apparaat gaat dan automatisch uit na 180 minuten.
- De bodemverwarming nr. 2 kan uitgezet worden met de knop no. 2
- Als de roerder niet wordt gebruikt, kan het voedsel ook worden geroerd met een siliconenlepel. Als het deksel wordt geopend, schakelt de microscharnelaar het apparaat uit. Als de deksel op juist op het apparaat zit, gaat het programma weer verder.
- Zodra de tijd op is, klinkt er een pieptoon. Controleer het kookresultaat en verleng de kooktijd indien nodig. De ventilatie voor het afkoelen blijft ongeveer nog 5 minuten draaien.
- Verwijder de binnenpot met ovenwanten en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Schakel het apparaat uit met de aan / uit-schakelaar en ontkoppel het.

## Tips:

- Voeg 1 - 2 el olie toe, de kooktijd wordt korter en het geeft een helderder resultaat.
- Om knapperige friet te krijgen, moet u max. 500g ingevroren friet gebruiken.
- Kant en klare deeg maakt het gemakkelijker en sneller om pizza's of gevulde snacks te bereiden.

## Probleem oplossen

Beste klant,

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

<b>Probleem</b>	<b>Reden</b>	<b>Oplossing</b>
Het apparaat wordt heet	<ul style="list-style-type: none"><li>· De warmte verspreidt zich door heel het apparaat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Door het hoge temperaturen, kunnen delen van het apparaat heel heet worden. Raak deze niet aan zonder ovenwanten.</li></ul>
Het apparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"><li>· Het snoer zit niet in het stopcontact</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Check de verbinding</li><li>· Doe de stekker erin</li><li>· De deksel zit niet goed dicht</li></ul>
De roerstaaf doet het niet	<ul style="list-style-type: none"><li>· De tandwielen zijn niet goed verbonden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Doe de tandwiel en de roerstaaf juist a.d.h.v. nr.13</li></ul>
Het eten is niet gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Verleng de tijd of verhoog de temperatuur</li></ul>
Het eten is niet overall gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tijd is te lang</li><li>· Verdeel het voedsel gelijkwaardig over de pan</li></ul>
Er komt rook uit het apparaat	<ul style="list-style-type: none"><li>· Het eten is verbrand of in brand</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tijd is te lang</li><li>· Haal het eten eruit</li><li>· Als het vet in brand staat, haal de stekker eruit, laat de deksel erop en laat het doven</li></ul>

## Bereiding van voedsel

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



## Frietjes

1 kg wasachtige aardappelen  
 Zout peper  
 Gesneden knoflook  
 2 el plantaardige olie

Schil de aardappelen, snijd ze in stokjes van 1 cm, spoel ze af en droog ze met keukenpapier. Plaats de roerder in de binnenpan en verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Plaats de frites in de binnenpan en verlaag de temperatuur tot 180°C. Verdeel de 2 eetlepels olie en de kruiden op de frites.  
 Doe het ongeveer 20 min in de pan

## Kippenvleugeltjes

600 gr. kippenvleugels, ontdooid  
 3 el plantaardige olie  
 Gember poeder  
 Knoflook poeder  
 Zout peper

Verwarm de unit voor op 230 ° C. Meng de specerijen met olie en wrijf hiermee de vleugels, plaats ze in de binnenpan en bak ze ongeveer 15 minuten bruin.



## Meat Loaf

500 gr. gehakt  
2 eieren  
1 ui  
1 paprika, in kleine blokjes gesneden  
100 gr. Feta-kaas, klein in blokjes gesneden  
2 el plantaardige olie  
Zout peper  
Oregano  
Plakjes varkensbuik

Meng de ingrediënten en breng goed op smaak. Borstel de binnenpot met de plantaardige olie. Verdeel het vlees gelijkmatig in de binnenpan en bedek met de varkensbuik.

Bak gedurende 25 minuten op 230 ° C.

## American Brownie

6 eieren  
200 gr. meel  
50 gr. cacaopoeder  
350 gr. chocolade  
20 gr. zonnebloemolie  
140 gr. boter  
1 vanillesuiker  
150 gr. suiker  
1 snufje zout

Smelt de boter met de chocolade. Roer de eieren en de suiker tot ze schuimig zijn, roer het afgekoelde botercocolourmengsel erdoor. Voeg de bloem en het chocoladepoeder toe aan het mengsel. Verwarm het apparaat voor op 230 ° C, borstel de binnenpan met olie en giet het deeg gelijkmatig in en bak 15 minuten.



## Goulash

300 gr. varkenslende, in blokjes gesneden  
150 gr. aardappelen, in blokjes gesneden  
100 gr. rode paprika, in blokjes gesneden  
100 gr. gele paprika, in blokjes gesneden  
150 gr. tomatensaus  
4 el witte wijn  
4 el olie  
Zout, peper, paprika  
Water, als dat nodig is

Plaats de roerder in de binnenpot. Bereid de ingrediënten voor en verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Verhit de olie en bak hierin het vlees. Voeg vervolgens de resterende ingrediënten toe en laat ongeveer 8 minuten roosteren. Voeg kruiden en wijn toe en kook nog eens 3 minuten. Voeg de tomatensaus en, indien nodig, het water toe en laat dit 18 minuten roeren.



## Chicken Curry

300 gr. kippenborst, in blokjes gesneden  
50 gr. peper, in blokjes gesneden  
50 gr. wortelen, in blokjes gesneden  
50 gr. uien, in blokjes gesneden  
2 kopjes kokosmelk  
Knoflook  
Zout, peper, paprikapoeder, currypasta  
Water, als dat nodig is

Plaats de roerder in de binnenpan en verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Verhit de olie en bak het vlees ongeveer 8 minuten. Voeg kokosmelk, currypasta, zout, peper toe en roer ongeveer 15 minuten.



## Pizza

200 gr. pizza deeg  
80 gr. tomatensaus  
80 gr. gekookte ham  
100 gr. Mozzarella  
Oregano  
Zout  
2 theelepels olijfolie

Bereid de ingrediënten voor en verwarm het apparaat voor op 230 ° C.  
Leg het deeg in de binnenpan en strooi er de tomatensaus over. Bedek met kaas en ham. Bak ongeveer 17 minuten en verdeel er wat olijfolie over.



## Spinazie omelet

- 5 eieren
- 100 ml melk
- 100 gr. spinazie bladeren
- Nootmuskaat
- Zout peper
- 4 theelepels olijfolie

Verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Sauteer de spinazieblaadjes met de olijfolie in de binnenpan gedurende ongeveer 3 minuten. Meng de eieren met de kruiden en giet het in de pan. Roer voorzichtig met een plastic lepel. Verwijder na ca. 5 minuten.



## Kippendij

- 4 - 6 kippendijen
- 75 gr. aardappelen, in blokjes gesneden
- 75 gr. uien, in blokjes gesneden
- 75 gr. selderij, in blokjes gesneden
- 3 el plantaardige olie
- 50 ml witte wijn
- Zout peper

Verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Sauteer de groenten in olie gedurende ongeveer 5 minuten. Rooster de kippoten gedurende 10 minuten aan één kant. Keer de kippenpoten, kruid met zout en peper en bak nog 10 minuten. Voeg de wijn toe en kook nog 10 minuten



## Vleesspiesjes

- 150 gr. varkensvlees, in blokjes gesneden
- 100 gr. gerookte varkensbuik, in blokjes gesneden
- 2 worsten
- Peper, in blokjes gesneden
- Zout peper
- 2 el olie
- Houten spiesjes

Leg het voedsel afwisselend op de spiesen. Verwarm het apparaat voor op 230 ° C. Doe de olie in de pan en bak de spiesen aan alle kanten. Breng op smaak met zoetzure saus.



## Ratatouille

- 150 gr. Courgette
- 150 gr. Gele paprika
- 150 gr. uien
- 150 gr. aubergine
- 2 eetlepels. plantaardige olie
- Zout peper
- 100 ml water

Plaats de roerder in de pot. Snijd de groenten in stukken. Verwarm de unit voor op 230 ° C en verwarm de olie. Doe de groenten in de binnenpan en bak ze ongeveer 5 minuten. Voeg 100 ml water toe en kruid met zout en peper. Kook nog 10 minuten.



## Steaks

Rundvleesfilet, gesneden in plakjes van 1 cm  
Zout peper  
4 theelepels plantaardige olie

Verwarm de unit voor op 230 ° C en verwarm de olie erin. Breng het vlees aan beide kanten op smaak met zout en peper. Rooster de biefstukken aan elke kant gedurende ongeveer 5 minuten.

## 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!

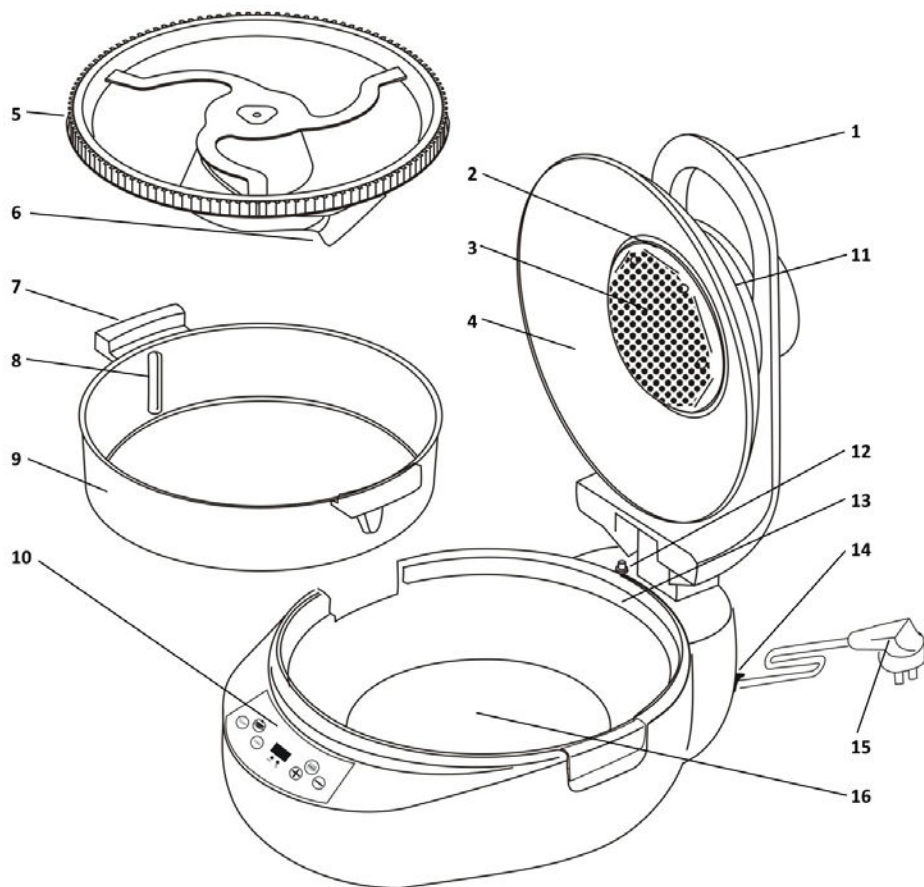
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

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.









- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1) Håndtag til låg           | 9) Indvendig gryde          |
| 2) Opvarmingsdæksel          | 10) Display                 |
| 3) Halogen-opvarmning        | 11) Ventilator              |
| 4) Glaslåg                   | 12) Mikroknop               |
| 5) Røre element med tandhjul | 13) Drev til røre elementet |
| 6) Rørearm                   | 14) Tænd/ sluk knap         |
| 7) Greb                      | 15) Tilslutningskabel       |
| 8) Røre forhindring          | 16) Bundopvarmning          |

## 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 grillen 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 varmeelement- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.



- **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Vær opmærksom på, at ved udtagelse af gryden kan der udtræde damp. Sørg for at der er nok afstand til hængeskabe for at disse ikke bliver beskadiget.
- Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
-  Der kan udtræde varm damp fra ventilationsrillerne. Læg ikke våd mad i apparatet, frossen madvarer skal optøs lidt
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

## Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Rengør gryden og omrøreren i sæbevand. Brug ikke slibemidler eller syreholdige rengøringsmidler samt stålsvampe.
- Kabinettet og glaslågen rengøres med en fugtig klud og opvaskemiddel. Derefter aftørres de med et viskestykke.
- Placer gryden og kurven 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.

## Ibrugtagning

- Placer den indvendige gryde i apparatet. Anvend aldrig apparatet uden den indvendige gryde! Der må ikke placeres andre gryder på bundopvarmningen!
- Når røre elementet (nr. 5) anvendes skal tandhjulet placeres på røre elementet i drevet til røre elementet (nr. 13).
- Dernæst gives ingredienserne i apparatet og låget lukkes.
- Tilslut apparatet og tænd apparatet med tænd/sluk knappen (nr. 14).



- - Tryk på temperaturknappen (nr.1). Den ønskede temperatur (60 – 230°C) indstilles ved at ved hjælp af +/- knapperne. LED nr. 5 lyser.
- Tryk på timer-knappen (nr. 3). Tiden indstilles ved hjælp af +/- knapperne (02 – 180 min). LED nr. 4 lyser.
- Tryk på start/stop knappen nr. 7 for at starte apparatet.
- Halogenstråleren og bundopvarmningen afgiver en lyd i forhold til temperaturindstillingen.
- Apparatet kan også arbejde uden at tiden indstilles og vil efter 180 minutter automatisk slukke.
- Bundopvarmningen nr. 2 kan slukkes med knappen nr. 2.
- Når røre elementerne ikke anvendes, kan madvarerne også omrøres med en silikoneske. Ved åbning af låget slukket mikroknappe for apparatet. Efter lukningen af låget fortsætter det indstillede program.
- Når tiden er gået, afgiver apparatet et slutsignal. Tjek resultatet og ved nødvendighed forlænges tilberedningstiden. Ventilatoren til afkøling af apparatet fortsætter yderligere i ca. 5 minutter.
- Udtag den indvendige gryde med en grydehandske og placer den på et varmebestandigt underlag.
- Sluk apparatet ved tænd/sluk knappen og udtag netstikket.

## Gode råd:

- Ved tilføjelse af 1- 2 teske olie reduceres tilberedningstiden og resultatet bliver sprødt.
- For at tilberede sprøde pomfritter bør der max. anvendes 500 g frosne pomfritter.
- Med færdigdej kan der hurtigere tilberedes pizza eller fyldte snacks.

## Fejlfinding

Kære kunde,

Tak fordi du købte et kvalitetsprodukt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Problem behandling</b>
Apparatet bliver varmt	<ul style="list-style-type: none"><li>· Varmen stråler ud på apparatets dele.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Grunde høje tilberednings temperaturer bliver dele af apparatet meget varme og må ikke røres uden ovnhandsker.</li></ul>
Apparatet arbejder ikke.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Apparatet er ikke tilsluttet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tjek sikringen</li><li>· Tilslut stikket</li><li>· Låget er ikke korrekt lukket</li></ul>
Røre elementet arbejder ikke.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tandhjulet er ikke sat i hak.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tandhjulet ikke placeret korrekt i nr. 13</li></ul>
Madvarerne er ikke færdige	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ændre tiden eller temperaturen</li></ul>
Madvaren er ikke jævnt tilberedt eller brændt på.	<ul style="list-style-type: none"><li>·</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Fordel madvarerne jævnt i gryden, ikke for tæt på varmeelementet.</li><li>· Tilberedningstiden er for lang</li></ul>
Røg udtræder fra apparatet.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Madvarerne er brændt på eller fedtet danner røg</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Tilberedningstiden er for lang</li><li>· Udtag madvarerne</li><li>· Hvis fedtet er antændt, hold låget lukket indtil flammerne er kvalt.</li></ul>

## 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 butterdej.
- 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.



## Pommes Frites

1 kg fastkogte kartofler  
Salt, peber  
Eventuelt hvidløg i skiver  
2 spiseske planteolie

Skræl kartoflerne, skær dem i 1 cm tykke skiver, skyld dem og tør dem med køkkenrulle.

Placer omrøreren i den indre gryde og forvarm apparatet til 230°C og efter 5 minutter reduceres denne til 180 °C.

Placer pomfritterne i den indre gryde. Fordel de 2 spiseske olie og krydderierne på pomfritterne.

Lad maskinen røre det hele i ca. 20 minutter.

## Kyllingevinger

600 gr. kyllingevinger, optøet  
3 spiseske planteolie  
Ingefærpulver  
Hvidløgpulver  
Salt, peber

Opvarm apparatet til 230°C. Bland krydderierne med olie og smør kyllingevingerne ind i blandingen. Derefter gives de i den indre gryde og tilberedes i ca. 15 minutter indtil de er gyldenbrune.



## Farsbrød

500 gr. Svinekød  
 2 æg  
 1 løg  
 1 peberfrugt, skæres i små tern  
 100 gr. fetaost, i små tern  
 2 spiseske planteolie  
 Salt, peber  
 Oregano  
 Bacon

Bland alle ingredienser og krydrer dem godt. Den indre gryde pensles med planteolie. Fordel massen jævnt i den indre gryde og tildæk den med bacon. Bages i 25 minutter ved 230°C.

## American Brownie

6 æg  
 200 gr. mel  
 50 gr. chokoladepulver  
 350 gr. chokolade  
 20 gr. solsikkeolie  
 140 gr. smør  
 1 Vaniljesukker  
 150 gr. sukker  
 1 lidt salt

Smelt smøren med chokoladen. Rør æg og sukker til en skummet masse, under-rør den afkølede smør- chokolade masse. Rør mel og chokoladepulver i. Forvarm apparatet til 230°C, pensel den indre gryde med olie og fordel dejen jævnt i den indre gryde. Bages i 15 minutter.



## Gulasch

300 gr. gullasch svinekød i tern  
150 gr. kartofler i tern  
100 gr. rød peberfrugt i tern  
100 gr. gul peberfrugt i tern  
150 gr. tomatsovs  
4 spiseske olie  
4 spiseske hvidvin  
Salt, peber, paprika  
Vand, efter behov

Placer røre elementet i den indre gryde. Tilbered alle ingredienser og opvarm apparatet til 230°C. Opvarm olien og tilbered kødet deri. Dernæst tilføjes de resterende ingredienser og steg det i ca. 8 min. Tilføj krydderierne og vinen og forsæt stegningen i ca. 3 minutter. Tilføj tomatsovsen og eventuelt lidt vand og lad det røre i ca. 18 minutter.



## Curry Chicken

300 gr. kyllingebryst i tern  
50 gr. peberfrugt i tern  
50 gr. gulerødder i tern  
50 gr. løg i tern  
2 krus kokosmælk  
Hvidløg  
Salt, peber, paprika, curry, paste  
4 spiseske olie  
Vand efter behov

Placer rørværket i den indre gryde og forvarm ovnen til 230°C. Opvarm olien og steg kødet i ca. 8 minutter. Kokosmælk, curry paste, salt, peber tilføjes og røres i ca. 15 minutter.



## Pizza

200 gr. Pizzadej  
80 gr. Tomatsovs  
80 gr. kogt skinke  
100 gr. Mozzarella  
Oregano  
Salt  
2 teske olivenolie

Tilbered ingredienserne og forvarm apparatet til 230°C.  
Placer dejen i den indre gryde, fordel tomatsovsen ovenpå. Læg derefter ost og skinke på. Bages i ca. 17 min. og derefter fordeles lidt olivenolie ovenpå.



## Spinat-omelette

- 5 æg
- 100 ml mælk
- 100 gr. spinatblade
- Muskat
- Salt, peber
- 4 teske olivenolie

Opvarm apparatet til 230°C. Spinatblandende med olivenolien steges i den indre gryde i ca. 3 minutter. Æggene blandes med krydderierne og gives derefter i gryden. Rør forsigtigt med en plastik ske. Udtag maden efter ca. 5 minutter.



## Kyllingelår

4 – 6 kyllingelår  
75 gr. Kartoffler i tern  
75 gr. løg i tern  
75 gr. selleri i tern  
3 spiseske planteolie  
50 ml hvidvin  
Salt, peber

Forvarm apparatet til 230°C. Steg grøntsagerne i olie i ca. 5 minutter. Kyllingelårene steges på hver side i 10 minutter. Vend kyllingelårene, krydrer dem med salt og peber og steg den derefter igen i 10 minutter. Tilføj vinen og tilbered maden i yderligere 10 minutter.



## Kødspyde

- 150 gr. svinekød i tern
- 100 gr. bacon i tern
- 2 pølser
- Peberfrugt i tern
- Salt, peber
- 2 spiseske olie
- Træspyd

Placer madvarerne skiftevis på spydene. Opvarm apparatet til 230°C. Fyld olien i gryden og steg spyden fra alle sider. Kryddres med sursød sovs.



## Ratatouille

150 gr. squash  
150 gr. gul peberfrugt  
150 gr. løg  
150 gr. aubergine  
2 spiseske planteolie  
Salt, peber  
100 ml vand

Placer røre elementet i gryden. Skær grøntsagerne i skiver. Forvarm apparatet til 230°C og opvarm olien. Placer grøntsagerne i gryden og lad dem stege i ca. 5 minutter. Tilføj 100 ml vand og krydre med salt og peber. Lad retten koge i yderligere 10 minutter.



## Steaks

Skær kødet i skiver på 1 cm  
Salt, peber  
4 teske planteolie

Forvarm apparatet til 230°C og opvarm olien deri. Krydre kødet fra begge sider med salt og peber. Steg steaksene på hver side i ca. 5 minutter.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

### Emballage:

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



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

## Kundeservice:

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

Ufrankerete pakker modtages ikke!

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

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

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



# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18