



50/60 Hz; 220 – 240 V~; 2.400 W



Heißluftfritteuse HF 9500 DUO



Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	14
Mode d'emploi	26
Gebruiksaanwijzing	38
Brugsanvisning	50
Instruktionsbok	62
Ohjeet	74


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 (außer dem Typenschild). 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 falschem oder unsachgemäßem 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 Fritteenfett in den Topf geben. Brandgefahr!

- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten Kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr als 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.**
- Die Körbe und Einlegeroste in Seifenwasser reinigen. Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.
- Den Innenraum mit Seifenwasser auswischen, falls nötig mit Backofenspray reinigen. Sollte der Reflektor oder der Heizkörper stark verschmutzt sein, stellen Sie das Gerät auf den Kopf um die Heizkörper und Reflektoren mit einer Bürste zu reinigen.
- Das Display und Gehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Den Topf in das Gerät schieben und für ca. 5 Minuten bei 80°C trocknen.

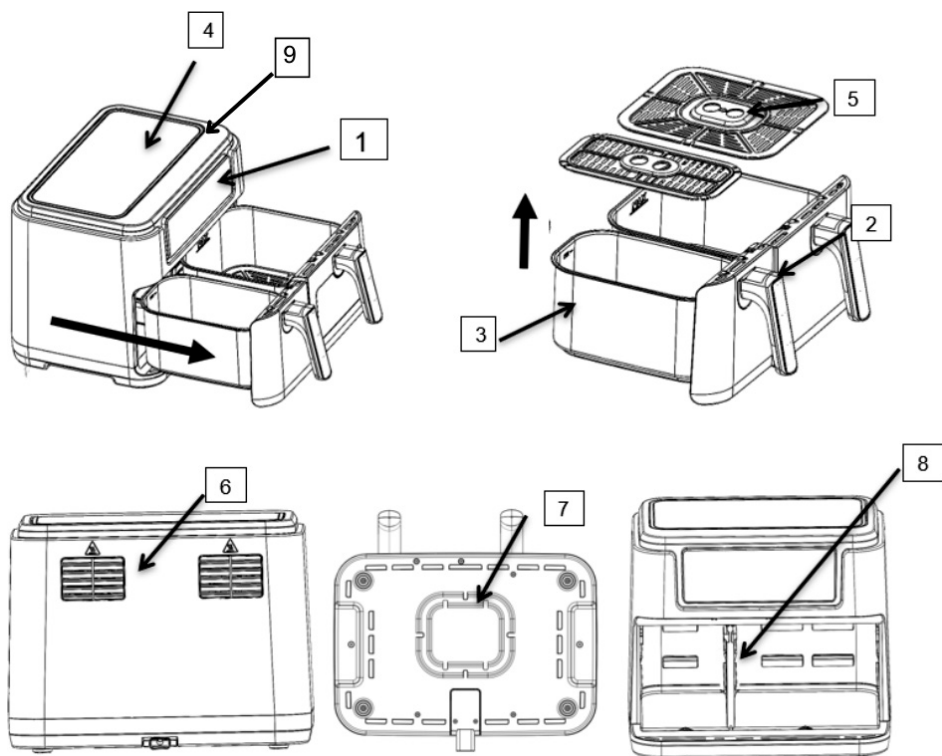
Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine 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



- 1) Bedienfeld
- 2) Handgriffe
- 3) Frittierkörbe 3,5 l & 6 l
- 4) Gehäuse
- 5) Einlegeroste
- 6) Luftauslass
- 7) Kabelaufwicklung
- 8) Isolierwand
- 9) Lufteinlass



Start/Stopp Taste



Korb 3,5 l links



Korb 6 l rechts



Programmauswahl













Temperatur/Zeit ändern

SYNC Synchronisation des Garzeitendes der beiden Backkammern

MATCH Gleiche Funktion in beiden Backkammern

Basisprogramme


Symbol	Bedeutung	Temperatur in °C	Zeit in Min	Info
	Pommes	180	23	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit schütteln
	Fisch	200	18	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit wenden
	Schrimps	200	14	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit schütteln
	Steak	180	15	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit wenden
	Pizza	200	17	
	Chicken Nuggets	180	23	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit schütteln
	Ganzes Hähnchen Hähnchenkeule	200	45	
	Gemüse	160	8	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit wenden
	Wurst	180	23	Mit etwas Öl beträufeln, nach Hälfte der Zeit wenden
	Kuchen	170	15	

Voreingestellte Programme sind Richtwerte und abhängig vom eigenen Geschmack, Menge, Art und Qualität der Lebensmittel

- Verwenden Sie das Gerät ähnlich wie einen Backofen zum Grillen, Backen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.






- Das Gerät nie ohne den Einlegerost betreiben.
- Das Gerät anschließen. Es ertönt ein Signal, im Display leuchten alle Symbole auf. Das Gerät ist im Standby-Modus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den oder die Körbe. Achten Sie dabei darauf, dass die MAX-Markierung nicht überschritten wird. Lassen Sie ausreichend Platz zum Wenden oder Schütteln der Lebensmittel. Schieben Sie die Töpfe in das Gerät.

- Die Start/Stopp Taste drücken, im Display leuchtet **1** und **2**. Wählen Sie nun den Korb aus in dem sich die Lebensmittel befinden, z.B. **2**.
- Im Display blinkt **2** und die Basiswerte 180°C und 15:00. Mit der Taste  können Sie ein Basisprogramm auswählen.
- Das Symbol - - - - zeigt an, dass der andere Korb nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät mit der Start/Stopp Taste starten, die Innenraumbeleuchtung leuchtet nur in Korb **2**.
- Im Display wechselt die Anzeige zwischen Garzeit und Temperatur.
- Wird während der Garzeit der Korb kurzzeitig herausgezogen, wird das Programm angehalten und läuft weiter sobald der Korb wieder eingeschoben wurde.
- Um ein Programm abzubrechen drücken Sie die Start/Stopp Taste.
- Ist das Programm abgelaufen, ertönt ein Signal und OFF leuchtet im Display. **Der Kühlventilator läuft noch ca. 3 Minuten nach.**
- Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen.







MATCH

Zum Start beider Körbe mit den gleichen Werten für Temperatur und Zeit.

- Die Start/Stopp Taste drücken und den Korb **1** oder **2** wählen.
- Im Display blinkt z.B. **2**, die Basiswerte 180°C und 15:00, sowie **MATCH**
- Sollen die Basiswerte geändert werden, drücken Sie die Taste . Jetzt die Zeit zwischen 1 – 60 Minuten wählen. Durch nochmaliges Drücken der Taste die Temperatur zwischen 60 – 200°C wählen.
- **ODER** man drückt die Taste  um ein Basisprogramm 1 bis 10 auszuwählen. Dafür die Taste  so oft drücken bis das gewünschte Programm blinkt.
- Die Taste **MATCH** drücken und mit der Start/Stopp Taste das Programm starten.
- Das gewählte Programm startet in beiden Körben bei gleicher Temperatur und gleicher Zeit.

SYNC

Zum gleichzeitigen Programmieren unterschiedlicher Lebensmittel mit verschiedenen Garzeiten und -Temperaturen.

- Die Start/Stopp Taste drücken und den Korb **1** wählen.
- Im Display blinkt z.B. **1**, die Basiswerte 180°C und 15:00, sowie **MATCH**
- Sollen die Basiswerte geändert werden, drücken Sie die Taste . Jetzt die Zeit zwischen 1 – 60 Minuten wählen. Durch nochmaliges Drücken der Taste die Temperatur zwischen 60 – 200°C wählen.
- **ODER** man drückt die Taste  um ein Basisprogramm 1 bis 10 auszuwählen. Dafür die Taste  so oft drücken bis das gewünschte Programm blinkt.
- Nun den Korb **2** auswählen.
- Im Display blinkt z.B. **2**, die Basiswerte 180°C und 15:00, sowie **MATCH** und **SYNC**
- Sollen die Basiswerte geändert werden, drücken Sie die Taste . Jetzt die Zeit zwischen 1 – 60 Minuten wählen. Durch nochmaliges Drücken der Taste die Temperatur zwischen 60 – 200°C wählen.
- **ODER** man drückt die Taste  um ein Basisprogramm 1 bis 10 auszuwählen. Dafür die Taste  so oft drücken bis das gewünschte Programm blinkt.
- Die Taste **SYNC** drücken und mit der Start/Stopp Taste das Gerät starten.
- Für den Korb mit der kürzeren Garzeit leuchtet HOLD im Display. Sobald die Restgarzeiten identisch sind arbeiten beide Körbe synchron. Wird Korb 1 oder 2 während des laufenden Programms herausgezogen verlängert sich die Garzeit entsprechend.

Achtung

- Basisprogramme können nicht verändert werden.
- Das laufende Programm kann während des Betriebs ausgeschaltet werden. Dafür die Start/Stopp Taste 3 Sekunden gedrückt halten. Die eingestellten Werte sind dann gelöscht.

Tipps

- Fertiggerichte, die im Ofen zubereitet werden, können auch in diesem Gerät energiesparend gegart werden.
- Das Gerät eignet sich zum Braten von ganzem Frisch-Hähnchen bis 1200g.
- Kleinere Mengen benötigen in der Regel kürzere Garzeiten.
- Je kälter ein Lebensmittel umso länger die Garzeit.
- Nach der Hälfte der Garzeit kleinere Lebensmittel kräftig schütteln, größere wenden.
- Panierte Lebensmittel oder Pommes mit etwas Öl bestreihen damit sie knuspriger werden.
- Keine stark fetthaltigen Lebensmittel (z.B. Würstchen) bei zu hohen Temperaturen zubereiten.

Fehlerbehebung

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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



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

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



Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker (except the rating label). Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information


-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user

maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.


- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
-  This appliance is not a normal deep fryer. Do not put any oil or fat into the pot. Danger of burns!
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.



- **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.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Hot steam may leave the louvers. Never place any wet food into the device, thaw frozen food slightly.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

Cleaning

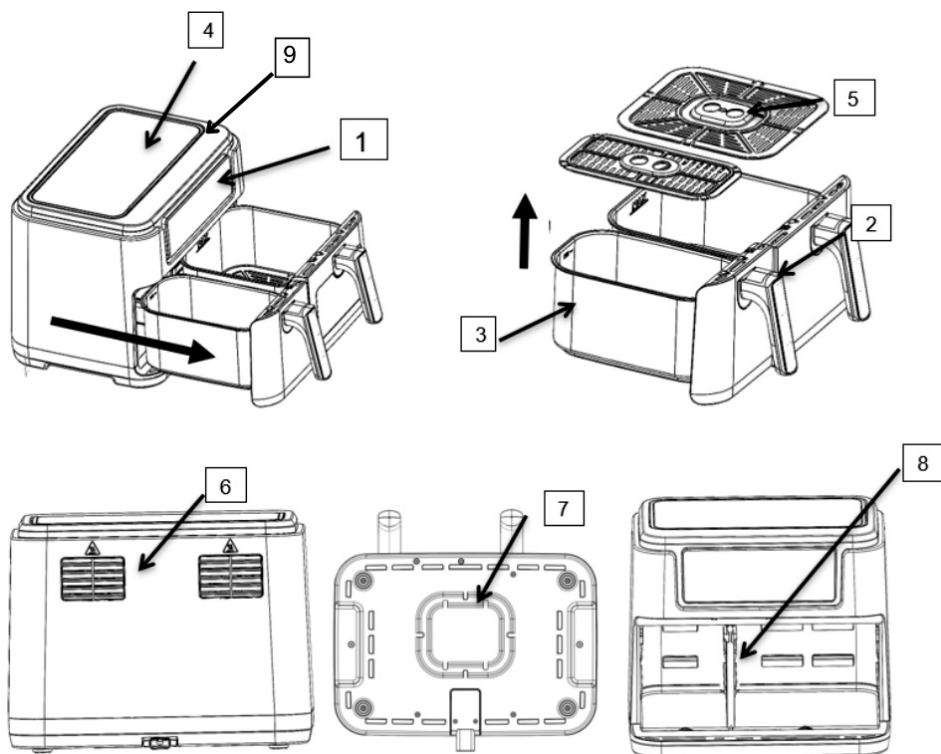
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The pot and tray can be cleaned in warm water with usual dishwashing detergents. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or steel sponges.
- Clean the interior with water and dishwashing detergent, if necessary, use oven cleaner. If the heating element is soiled, turn the device upside down in order to clean the heating elements with a brush.
- Clean the display and the housing with a damp cloth.
- Place the pot in the device and leave to dry for 5 minutes at 80°C.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Getting started



- 1) Control panel
- 2) Handles
- 3) Frying baskets 3.5 l & 6 l
- 4) Housing
- 5) Insert trays
- 6) Air outlet
- 7) Cable storage
- 8) Insulating wall
- 9) Air intake



Start/Stop button



Basket 3.5 l left



Basket 6 l right



Program selection













Temperature/time selection

SYNC Synchronization of the end of cooking time of the two baking chambers

MATCH Same function in both baking chambers

Basic programs


Symbol	Meaning	Temperature in °C	Time in Min	Info
	French Fries	180	23	Drizzle with a little oil, shaking halfway through
	Fish	200	18	Drizzle with a little oil, turning halfway through
	Shrimp	200	14	Drizzle with a little oil, shaking halfway through
	Steak	180	15	Drizzle with a little oil, turning halfway through
	Pizza	200	17	
	Chicken Nuggets	180	23	Drizzle with a little oil, shaking halfway through
	Whole Chicken Chicken leg	200	45	
	Vegetable	160	8	Drizzle with a little oil, turning halfway through
	Sausage	180	23	Drizzle with a little oil, turning halfway through
	Cake	170	15	

Preset programs are guidelines and depend on your own taste, quantity, type and quality of food.




- Use the device similarly to an oven for grilling, baking or reheating food.



- Never operate the device without the insert trays.
- Connect the device. A signal sounds and all symbols light up in the display. The device is in standby mode.
- Put the food in the basket(s). Make sure that the MAX mark is not exceeded. Leave enough space to turn or shake food. Slide the pots into the device.











- Press the start/stop button, **1** and **2** light up in the display. Now select the basket in which the food is located, e.g. **2**.
- **2** flashes in the display and the basic values 180°C and 15:00. You can use the button  to select a basic program.
- The symbol - - - indicates that the other basket is not in use.
- Start the device with the start/stop button, the interior lighting only lights up in the basket **2**.
- The display switches between cooking time and temperature.
- If the basket is pulled out briefly during the cooking time, the program is stopped and continues as soon as the basket is pushed back in.
- To cancel a program, press the start/stop button.
- When the program has expired, a signal sounds and OFF lights up in the display. **The cooling fan continues to run for approx. 3 minutes.**
- Unplug the power cord after each use.

MATCH

- To start both baskets with the same values for temperature and time.
- Press the start/stop button and select the basket **1** or **2**.
- For example, **2** flashes in the display, the basic values 180°C and 15:00 are shown as well as **MATCH**.
- If you want to change the basic values, press the button . Now choose the time between 1 – 60 minutes. By pressing the button again, select the temperature between 60 – 200°C.
- **OR** you press the button  to select a basic program 1 to 10. To do this, press the button  repeatedly until the desired program flashes.
- Press the button **MATCH** and start the program with the start/stop button.
- The selected program starts in both baskets at the same temperature and the same time.

SYNC

For the simultaneous end of the program for different foods with different cooking times and temperatures.

- Press the start/stop button and select the basket .
- For example,  flashes in the display, the basic values 180°C and 15:00 are shown as well as **MATCH**.
- If you want to change the basic values, press the button . Now choose the time between 1 – 60 minutes. By pressing the button again, select the temperature between 60 – 200°C.
- **OR** you press the button  to select a basic program 1 to 10. To do this, press the button  repeatedly until the desired program flashes.
- Now select the basket .
- For example,  flashes in the display, the basic values 180°C and 15:00 are shown as well as **MATCH** and **SYNC**.
- If you want to change the basic values, press the button . Now choose the time between 1 – 60 minutes. By pressing the button again, select the temperature between 60 – 200°C.
- **OR** you press the button  to select a basic program 1 to 10. To do this, press the button  repeatedly until the desired program flashes.
- Press the button **SYNC** and start the device with the start/stop button.
- **HOLD** lights up in the display for the basket with the shorter cooking time. As soon as the remaining cooking times are identical, both baskets work synchronously. If basket 1 or 2 is pulled out while the program is running, the cooking time will be extended accordingly.

Attention

- Basic programs cannot be changed.
- The running program can be switched off during operation. To do this, hold down the start/stop button for 3 seconds. The set values are then deleted.

Tips

- Ready meals that are prepared in the oven can also be cooked in this device to save energy.
- The device is suitable for roasting whole fresh chickens up to 1200g.
- Smaller quantities generally require shorter cooking times.
- The colder a food, the longer the cooking time.
- After half the cooking time, shake smaller foods vigorously and turn larger ones.
- Brush breaded foods or fries with a little oil to make them crispier.
- Do not prepare high-fat foods (e.g. sausages) at temperatures that are too high.

Trouble shooting

Problem	Reason	Suggestion
Device does not work	· It is not connected	· Plug in the device
	· The timer is not set	· Set the timer to the desired time
The food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · Dry the fries before adding some oil · Cut the fries a little thinner · Not enough oil

Correct Disposal of this product



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

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



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

Service and Repair:

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

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



Généralement



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


Consignes de sécurité




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

-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences 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 transporte 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 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.

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

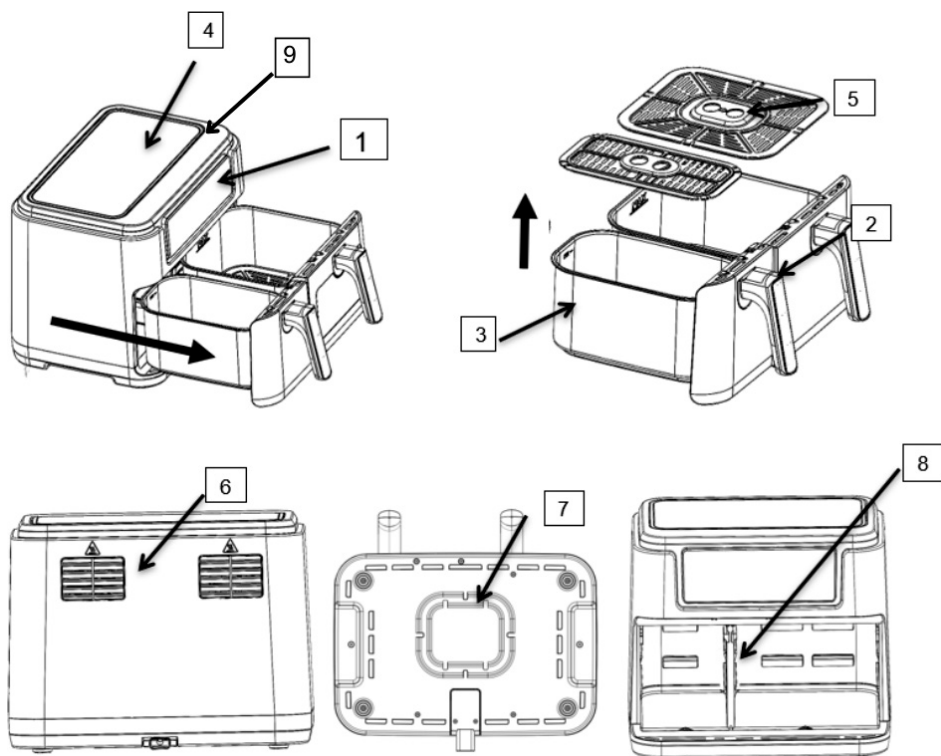
Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Nettoyez le pot et la grille dans l'eau savonneuse. Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs ou des éponges en acier.
- Nettoyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse, si nécessaire nettoyez avec un nettoyant pour fours. Si le chauffage est sale, bouleversez l'appareil pour nettoyer le chauffage et les réflecteurs avec une brosse.
- Nettoyez l'écran et le boîtier avec un chiffon humide.
- Séchez le pot et la grille dans l'appareil pour environ 5 minutes à 80°C.

Plan de travail

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

Mise en service



- 1) Panneau de commande
- 2) Poignées
- 3) Paniers à friture 3,5 l & 6 l
- 4) Boîtier
- 5) Grilles
- 6) Sortie d'air
- 7) Rangement des câbles
- 8) Mur isolant
- 9) Aspiration d'air



Bouton marche/arrêt



Panier 3,5 l à gauche



Panier 6 l à droite



Sélection du programme













Changer le température / l'heure


SYNC Synchronisation des heures de fin de cuisson des deux chambres de cuisson


MATCH Même fonction dans les deux chambres de cuisson

Programmes de base

Symbole	Signification	Température en °C	Heure en Min	Info
	Frites	180	23	Arroser d'un peu d'huile en remuant à mi-cuisson
	Poisson	200	18	Arroser d'un peu d'huile en retournant à mi-cuisson
	Crevette	200	14	Arroser d'un peu d'huile en remuant à mi-cuisson
	Steak	180	15	Arroser d'un peu d'huile en retournant à mi-cuisson
	Pizza	200	17	
	Chicken Nuggets	180	23	Arroser d'un peu d'huile en remuant à mi-cuisson
	Poulet entier Pilon	200	45	
	Légumes	160	8	Arroser d'un peu d'huile en retournant à mi-cuisson
	Saucisse	180	23	Arroser d'un peu d'huile en retournant à mi-cuisson
	Gâteau	170	15	




Les programmes prédéfinis sont des lignes directrices et dépendent de votre propre goût, quantité, type et qualité des aliments.

- Utilisez l'appareil comme un four pour griller, cuire ou réchauffer des aliments.
-  N'utilisez jamais l'appareil sans les grilles.
- Connectez l'appareil. Un signal retentit et tous les symboles s'allument sur l'écran. L'appareil est en mode veille.
- Mettez la nourriture dans le(s) panier(s). Assurez-vous que la marque MAX n'est pas dépassée. Laissez suffisamment d'espace pour retourner ou secouer les aliments. Faites glisser les pots dans l'appareil.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt **1** et **2** s'allume sur l'écran. Sélectionnez maintenant le panier dans lequel se trouve la nourriture, par ex. **2**.
- Les valeurs de base 180°C et 15 :00 et par ex. **2** clignotent à l'écran. Vous pouvez utiliser le bouton  pour sélectionner un programme de base.
- Le symbole - - - - indique que l'autre panier n'est pas utilisé.
- Démarrez l'appareil avec le bouton marche/arrêt, l'éclairage intérieur ne s'allume que dans le panier **2**.
- L'affichage bascule entre le temps de cuisson et la température.
- Si le panier est retiré brièvement pendant la cuisson, le programme s'arrête et continue dès que le panier est rentré.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit et OFF s'allume sur l'écran. **Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant environ 3 minutes.**
- Débranchez le cordon d'alimentation après chaque utilisation.











MATCH

Démarrer les deux panières avec les mêmes valeurs de température et de temps.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sélectionnez le panier **1** ou **2**.
- Par exemple **2**, les valeurs de base 180°C et 15 :00 et **MATCH** clignotent à l'écran.
- Si vous souhaitez modifier les valeurs de base, appuyez sur le bouton . Choisissez maintenant la durée entre 1 et 60 minutes. En appuyant à nouveau sur le bouton, sélectionnez la température entre 60 et 200°C.
- **OU** vous appuyez sur la touche  pour sélectionner un programme de base 1 à 10. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le programme souhaité clignote.
- Appuyez sur le bouton **MATCH** et démarrez le programme avec le bouton marche/arrêt.
- Le programme sélectionné démarre dans les deux paniers à la même température et à la même heure.

SYNC

Pour la fin simultanée du programme pour différents aliments avec des temps de cuisson et des températures différents.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sélectionnez le panier .
- Par exemple , les valeurs de base 180°C et 15 :00 et **MATCH** clignotent à l'écran.
- Si vous souhaitez modifier les valeurs de base, appuyez sur le bouton . Choisissez maintenant la durée entre 1 et 60 minutes. En appuyant à nouveau sur le bouton, sélectionnez la température entre 60 et 200°C.
- **OU** vous appuyez sur la touche  pour sélectionner un programme de base 1 à 10. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le programme souhaité clignote.
- Sélectionnez maintenant le panier .
- Par exemple , les valeurs de base 180°C et 15 :00, **MATCH** et **SYNC** clignotent à l'écran.
- Si vous souhaitez modifier les valeurs de base, appuyez sur le bouton . Choisissez maintenant la durée entre 1 et 60 minutes. En appuyant à nouveau sur le bouton, sélectionnez la température entre 60 et 200°C.
- **OU** vous appuyez sur la touche  pour sélectionner un programme de base 1 à 10. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le programme souhaité clignote.
- Appuyez sur le bouton **SYNC** et démarrez l'appareil avec le bouton marche/arrêt.
- **HOLD** s'allume sur l'écran pour le panier avec le temps de cuisson le plus court. Dès que les temps de cuisson restants sont identiques, les deux paniers fonctionnent de manière synchrone. Si le panier 1 ou 2 est retiré pendant le déroulement du programme, le temps de cuisson sera prolongé d'autant.

Attention

- Les programmes de base ne peuvent pas être modifiés.
- Le programme en cours peut être désactivé pendant le fonctionnement. Pour cela, maintenez enfoncé le bouton start/stop pendant 3 secondes. Les valeurs définies sont ensuite supprimées.

Tuyau

- Les plats cuisinés préparés au four peuvent également être cuits dans cet appareil pour économiser de l'énergie.
- L'appareil convient au rôtissage de poulets frais entiers jusqu'à 1 200 g.
- Les petites quantités nécessitent généralement des temps de cuisson plus courts.
- Plus un aliment est froid, plus le temps de cuisson est long.
- Après la moitié du temps de cuisson, secouez vigoureusement les petits aliments et retournez les plus gros.
- Badigeonnez les aliments panés ou les frites d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
- Ne préparez pas d'aliments riches en graisses (par exemple des saucisses) à des températures trop élevées.

Dépannage

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

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

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



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

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

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

Algemeen


Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik (behalve het product label). 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 verbanding!
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Apparaat is 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 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.

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

Reiniging

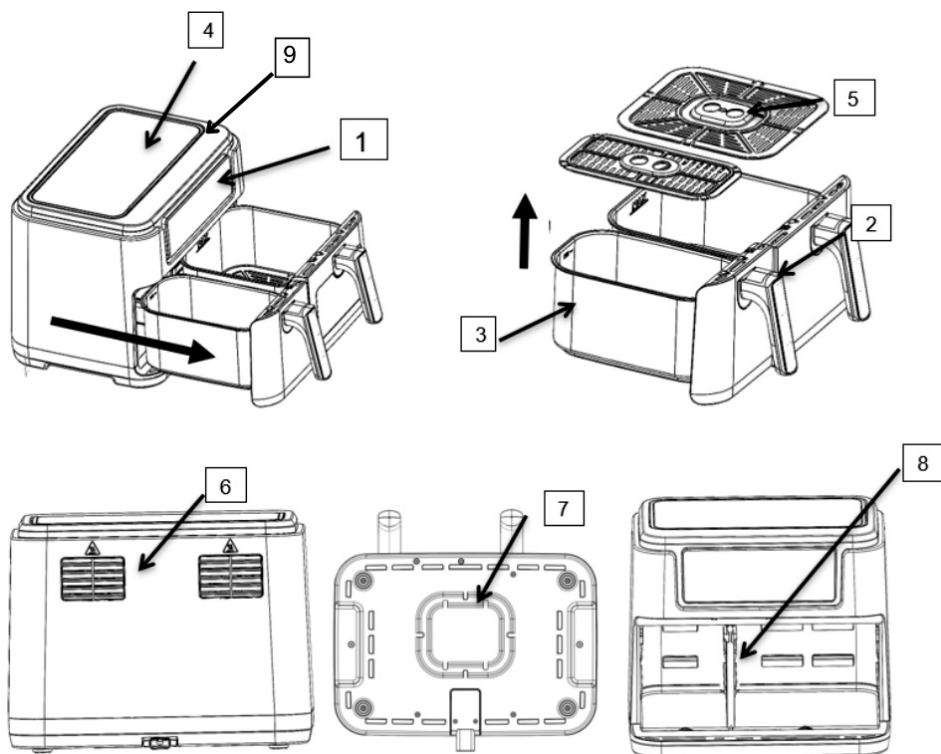
-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- De pan en grillrooster kunnen worden gereinigd in warm water met afwasmiddel of in de vaatwasser. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.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

Plaatsing

Belangrijk:

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

Aan de slag



- 1) Bedieningspaneel
- 2) Handgrepen
- 3) Frituurmanden 3,5 l & 6 l
- 4) Behuizing
- 5) Inzetbakjes
- 6) Luchtuitlaat
- 7) Kabelopberging
- 8) Isolerende wand
- 9) Luchtinlaat



Start/Stop-knop



Mandje 3.5 l links



Mandje 6 l rechts



Selectie programma













Temperatuur-/tijdselectie

SYNC Synchronisatie van het einde van de kooktijd van de twee bakkamers

MATCH Dezelfde functie in beide bakkamers

Basic programs

Symbol	Betekenis	Temperatuur in °C	Tijd in Min	Informatie
	Franse frietjes	180	23	Besprenkel met een beetje olie, schud halverwege
	Vis	200	18	Besprenkel met een beetje olie, halverwege omdraaien
	Garnalen	200	14	Besprenkel met een beetje olie, schud halverwege
	Biefstuk	180	15	Besprenkel met een beetje olie, halverwege omdraaien
	Pizza	200	17	
	Kipnuggets	180	23	Besprenkel met een beetje olie, schud halverwege
	Hele kip Kippenpoot	200	45	
	Groente	160	8	Besprenkel met een beetje olie, halverwege omdraaien
	Worst	180	23	Besprenkel met een beetje olie, halverwege omdraaien
	Cake	170	15	

Vooraf ingestelde programma's zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van je eigen smaak, hoeveelheid, type en kwaliteit van het voedsel.




- Gebruik het apparaat op dezelfde manier als een oven om voedsel te grillen, bakken of opwarmen.



- Gebruik het apparaat nooit zonder de inzetbakjes.
- Sluit het apparaat aan. Er klinkt een signaal en alle symbolen op het scherm lichten op. Het apparaat staat in stand-bymodus.
- Doe het voedsel in de mand(en). Zorg ervoor dat de MAX-markering niet wordt overschreden. Laat genoeg ruimte over om het voedsel te draaien of te schudden. Schuif de potten in het apparaat.







- Druk op de start/stop-knop, **1** en **2** oplichten op het display. Selecteer nu het mandje waarin het voedsel zich bevindt, bijv. **2**.
- **2** knippert op het display en de basiswaarden 180°C en 15.00. Je kunt de knop  gebruiken om een basisprogramma te selecteren.
- Het symbool - - - geeft aan dat de andere mand niet in gebruik is.
- Start het apparaat met de start/stop-knop, de binnenverlichting brandt alleen in het mandje **2**.
- Het display schakelt tussen kooktijd en temperatuur.
- Als het mandje er tijdens de kooktijd even wordt uitgetrokken, wordt het programma gestopt en voortgezet zodra het mandje er weer wordt ingeschoven.
- Druk op de start/stop-knop om een programma te annuleren.
- Wanneer het programma is afgelopen, klinkt er een signaal en gaat OFF branden op het display. **De koelventilator blijft ongeveer 3 minuten draaien.**
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.

MATCH

- Beide mandjes starten met dezelfde waarden voor temperatuur en tijd.
- Druk op de start/stop-knop en selecteer het mandje **1** of **2**.
- Bijvoorbeeld, **2** knippert op het display, de basiswaarden 180°C en 15:00 worden weergegeven, evenals **MATCH**.
- Als u de basiswaarden wilt wijzigen, drukt u op de knop . Kies nu de tijd tussen 1 - 60 minuten. Selecteer de temperatuur tussen 60 - 200°C door nogmaals op de knop te drukken.
- **Of** je drukt op de knop  om een basisprogramma 1 tot 10 te selecteren. Druk hiervoor op de knop  herhaaldelijk totdat het gewenste programma knippert.
- Druk op de knop **MATCH** en start het programma met de start/stop-knop.
- Het geselecteerde programma start in beide korven op dezelfde temperatuur en op hetzelfde tijdstip.

SYNC

Voor het gelijktijdig beëindigen van het programma voor verschillende voedingsmiddelen met verschillende kooktijden en temperaturen.

- Druk op de start/stop-knop en selecteer het mandje **1**.
- Bijvoorbeeld als, **1** knippert op het display, de basiswaarden 180°C en 15:00 worden weergegeven, evenals **MATCH**.
- Als u de basiswaarden wilt wijzigen, drukt u op de knop . Kies nu de tijd tussen 1 - 60 minuten. Selecteer de temperatuur tussen 60 - 200°C door nogmaals op de knop te drukken.
- **Of** je drukt op de knop  om een basisprogramma 1 tot 10 te selecteren. Druk hiervoor op de knop  herhaaldelijk totdat het gewenste programma knippert.
- Selecteer nu het mandje **2**.
- Bijvoorbeeld, als **2** knippert op het display, de basiswaarden 180°C en 15:00 worden weergegeven, evenals **MATCH** en **SYNC**.
- Als u de basiswaarden wilt wijzigen, drukt u op de knop . Kies nu de tijd tussen 1 - 60 minuten. Selecteer de temperatuur tussen 60 - 200°C door nogmaals op de knop te drukken.
- **Of** je drukt op de knop  om een basisprogramma 1 tot 10 te selecteren. Druk hiervoor op de knop  herhaaldelijk totdat het gewenste programma knippert.
- Druk op de knop **SYNC** en start het apparaat met de start/stop-knop.
- HOLD licht op in het display voor de mand met de kortste kooktijd. Zodra de resterende kooktijden identiek zijn, werken beide korven synchroon. Als mandje 1 of 2 wordt uitgetrokken terwijl het programma loopt, wordt de kooktijd overeenkomstig verlengd.

Opgelet

- Basisprogramma's kunnen niet worden gewijzigd.
- Het lopende programma kan tijdens het gebruik worden uitgeschakeld. Houd hiervoor de start/stop-knop 3 seconden ingedrukt. De ingestelde waarden worden dan gewist.

Tips

- Kant-en-klaarmaaltijden die in de oven worden bereid, kunnen ook in dit apparaat worden bereid om energie te besparen.
- Het apparaat is geschikt voor het braden van hele verse kippen tot 1200g.
- Kleinere hoeveelheden vereisen over het algemeen een kortere kooktijd.
- Hoe kouder het voedsel, hoe langer de kooktijd.
- Schud na de helft van de kooktijd kleinere etenswaren krachtig en draai grotere etenswaren om.
- Bestrijk gepaneerd voedsel of patat met een beetje olie om het krokanter te maken.
- Bereid vetrijk voedsel (bijv. worstjes) niet op te hoge temperaturen.

Problemen oplossen

Probleem	Reden	Suggestie
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 geaard		· 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 Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. 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 (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- 
Varm overflade! Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med bagsiden i en afstand af 10 cm fra 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 kan 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 appa-

ratet, 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 fjernstyringsystem!
- 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 eller sprøjt med en haveslange.**

- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.




Apparatet er ingen normal Friture. Der må ikke anvendes olie eller friturefedt. Fare for brand!

- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljø
- **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 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- Der kan udtræde varm damp fra ventilationsrillerne. Læg ikke våd mad i apparatet, frossen madvarer skal optøs lidt.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

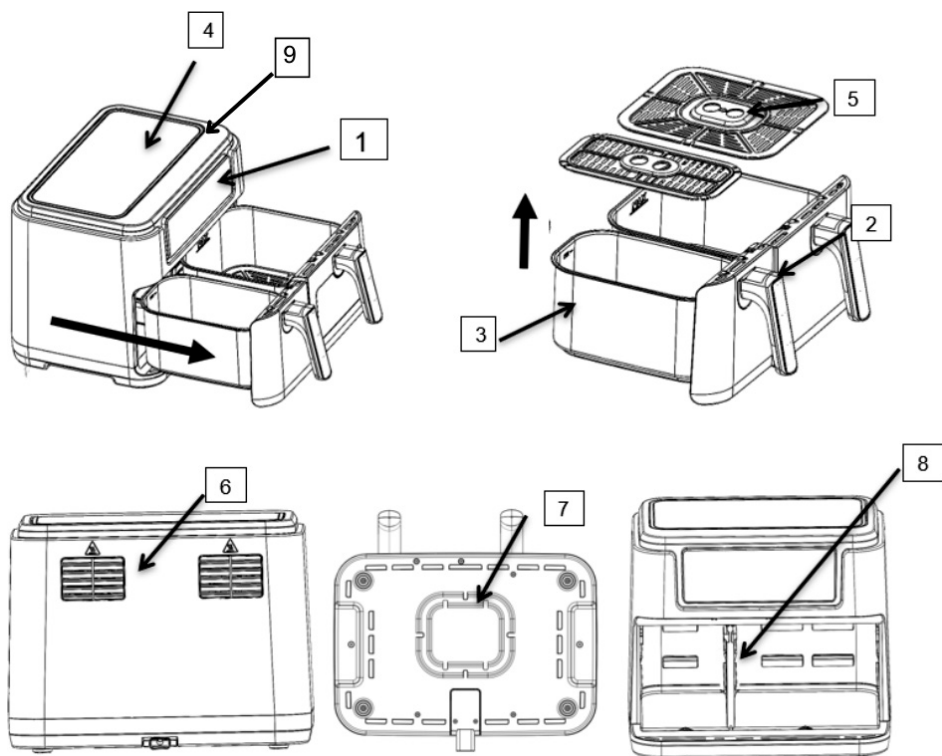
-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Kurv og grillrist rengøres i sæbevand. Der må ikke anvendes syreholdige rengøringsmidler, skuremidler og stålsvampe.
- Hvis reflektoren eller varmeelementet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

Placering af apparatet

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



- 1) Betjeningspanel
- 2) Håndtag
- 3) Kurv 3,5 l & 6 l
- 4) Apparat
- 5) Riste
- 6) Udluftning
- 7) Kabelopvikling
- 8) Isolering
- 9) Luftindtag













-  Start/Stop knap
-  Kurv 3,5 l venstre
-  Kurv 6 l højre
-  Programvælger
-  Temperatur/timer


SYNC Synkronisering af slutningen af tilberedningstiden for de to bagekamre


MATCH Samme funktion i begge bagekamre

Basisprogramme

Symbol	Bedeutung	Temperatur in °C	Zeit in Min	Info
	Pommes frites	180	23	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Fisk	200	18	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Rejer	200	14	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Steak	180	15	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Pizza	200	17	
	Chicken Nuggets	180	23	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Hel kylling	200	45	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Grøntsager	160	8	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Pølser	180	23	Tilsæt lidt olie, ryst halvvejs igennem
	Kager	170	15	




Forudindstillede programmer er vejledende værdier og afhænger af din egen smag, mængde, type og kvalitet af maden.

-  Brug aldrig enheden uden risten.
- Tilslut enheden. Et signal lyder, alle symboler lyser i displayet. Enheden er i stand-bytilstand.
- Læg maden i kurven/kurverne. Sørg for, at MAX-mærket ikke overskrides. Efterlad nok plads til at dreje eller ryste maden. Skub gryderne ind i enheden.

- Tryk på Start/Stop knappen. I display lyser nu **1** og **2**. Vælg den kurv du vil bruge, eksempelvis **2**.
- I displayet blinker nu **2** og basis indstillingen på 180°C og 15:00 minutter. Med tasten  kann du nu vælge et program.
- Symbolet - - - viser at den anden kurv ikke er i drift.
- Tryk på Start/Stop knappen for at starte. Lyset tænder nu i kurv **2**.
- Displayet skifter nu imellem tid og temperatur.
- Hvis kurven kortvarrigt bliver trukket ud, når apparatet er igang vil rogrammet sætte på Pause, og derefter fortsætte når kurven igen er på plads.
- For at afbryde et program. Tryk på Start/ Stop knappen
- Når programmet er slut, lyder der et signal, og displayet lyser OFF.
- Køleventilatoren fortsætter i 3 minutter**
- Efter brug trækkes elstikket ud.

MATCH

Start kurvene med den samme temperatur og tid.

- Tryk på Start/Stop knappen og vælg dereftet kurv **1** eller **2**. I displayet blinker nu eksempelvis **2**, og basis indstillingen 180°C und 15:00 vises sammen med **MATCH**
- Skal basis indstillingen ændres, tryk da på tasten . Vælg tid mellem 1 – 60 Minutter. Tryk endnu engang for at vælge temperatur mellem 60 – 200°C.
- Eller** tryk  for at vælge et program. Tryk  indtil det ønskede program vises.
- Tryk på **MATCH** og tryk Start/Stop for at starte.
- Nu starter det valgte program, tid og temperatur i begge kurve.

SYNC

Til samtidig afslutning af programmet for forskellige fødevarer med forskellige tilberedningstider og temperaturer.

- Tryk på start/stop-knappen og vælg kurv **1**.
- I displayet blinker f.eks. **1**, og basis indstillingen på 180°C og 15:00 minutter, sammen med **MATCH**
- Hvis du vil ændre basis indstillingen, skal du trykke på knappen . Vælg nu tiden mellem 1 – 60 minutter. Tryk endnu engang på knappen for at vælge temperaturen mellem 60 – 200°C.
- ELLER** tryk på knappen  for at vælge et basis program fra 1 til 10.
- Tryk på knappen  gentagne gange, indtil det ønskede program blinker.
- Vælg nu kurv **2**.
- I displayet blinker f.eks. **2**, basis indstillingen på 180°C og 15:00 minutter, sammen med **MATCH** og **SYNC**
- Hvis du vil ændre basis indstillingerne, skal du trykke på knappen . Vælg nu tiden mellem 1 – 60 minutter. Ved igen at trykke på knappen, vælges temperaturen mellem 60 – 200°C.
- ELLER** tryk på knappen  for at vælge et basis program fra 1 til 10. For at gøre dette, tryk på knappen  gentagne gange, indtil det ønskede program blinker.
- Tryk på knappen **SYNC** og start enheden med start/stop-knappen.
- HOLD** lyser i displayet for den kurv med den kortere tilberedningstid. Så snart rest-tiderne er identiske, arbejder begge kurve synkront. Hvis kurv 1 eller 2 tages ud, mens programmet kører, forlænges tilberedningstiden tilsvarende.

Vær opmærksom på

- Basisprogrammerne kann ikke ændres.
- Det igangværende program kan slukke, ved at holde Start/Stop knappen ned i 3 sekunder. De indstillede værdier slettes herefter.

Tips

- Færdigretter kan også tilberedes i dette apparat på en energibesparende måde.
- Apparatet er velegnet til stegning af hel frisk kylling op til 1200 g.
- Mindre mængder kræver normalt kortere tilberedningstid.
- Jo koldere en mad er, jo længere tilberedningstid.
- Halvvejs gennem tilberedningen skal du ryste mindre fødevarer kraftigt.
- Tilsæt paneret mad eller pommes frites med lidt olie for at gøre dem sprødere.
- Tilbered ikke mad med et højt fedtindhold (f.eks. pølser) ved temperaturer, der er for høje.

Fejlfinding

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

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- 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 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.

Allmänt


Denna apparat är avsedd för hushålls- och inomhusbruk. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och bevara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av apparaten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats genom ej beaktande, övertas inget ansvar. Ta bort eventuellt förpackningsmaterial och alla klistermärken (utom varuetiketten). Rengör alla delar noggrant (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

- 
Het yta! Det finns risk för brännskada vid beröring av ytan under pågående drift. Ställ apparaten med baksidan mot köksväggen.
- Anslut och använd apparaten endast enligt uppgifterna på typskylten.
- Använd endast om kabeln och apparaten inte visar några tecken på skador. Kontrollera apparaten före varje användning!
- Rör inte apparaten med våta händer.
- Anslut apparaten endast i jordanslutna och lättåtkomliga eluttag.
- Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln, utan genom att dra i kontakten.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra aldrig i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanten eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
- 
 Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått eventuella risker. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och elkabeln.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller med förpackningsmaterialet (som t.ex. plastpåsar).
- Apparaten får inte drivas med en timer eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Apparaten får inte användas utan uppsyn.
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.



- Placera inget på apparaten och täck inte ventilationerna.
- **Doppa ej apparaten i vatten.**
- Lämna minst 10 cm plats runt apparaten.
- Använd aldrig apparaten efter funktionsfel, t.ex. om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för falsk eller felaktig användning, vilket orsakats av att bruksanvisningen inte följts.
- För att undvika risker, får reparationer på apparaten, som t.ex. en skadad ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst. Endast original reservedelar får användas.
- Apparaten blir väldigt varm och bör transportas endast efter kylning.
- Använd apparaten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
-  Apparaten är ingen normal fritös. Häll inte olja eller fritös-fett i grytan. Risk för brand!
- Stoppa inget material så som papper, plastik osv. in i apparaten.
- Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och linknande miljöer så som:
 - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
 - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
 - o På pensionat

- **Före första användningen:** Rengör alla delar grundligt och torka dem, förutom värmeelementen. För att få bort lukten „ny apparat“, värm upp apparaten under ca. 15 min.



- **Varning! Apparaten blir het. Risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli väldigt hög! Placera inte apparaten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm borta från brännbart material (t.ex. gardiner).
- Under användning uppstår det varm ånga. Håll händern och ansikte borta. Var försiktig när du avlägsnar behållaren eftersom varm ånga kan uppstå. Se till att ha tillräckligt med avstånd till köksskåp eller andra möbler efter dessa kan ta skada av ångan.
- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm². Ledningen på kabeln måste vara helt utrullad.
- Vid användning av en GS- testad 16 A förlängningskabel, får den inte belastas med mer än 3680 watt. Detta innebär fara för brand!
- Ha koll på sladden, barn får inte dra i den och det får inte uppstå risk för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, inte är under uppsikt eller vid rengöring.
- **Het ånga komma ut från ventilationsöppningarna.** Lägg inte blöta livsmedel i apparaten och låt djupfrysade matvaror tina upp lite innan de lägger dem i.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel är det alltid viktigt att apparaten rengörs!

Rengöring

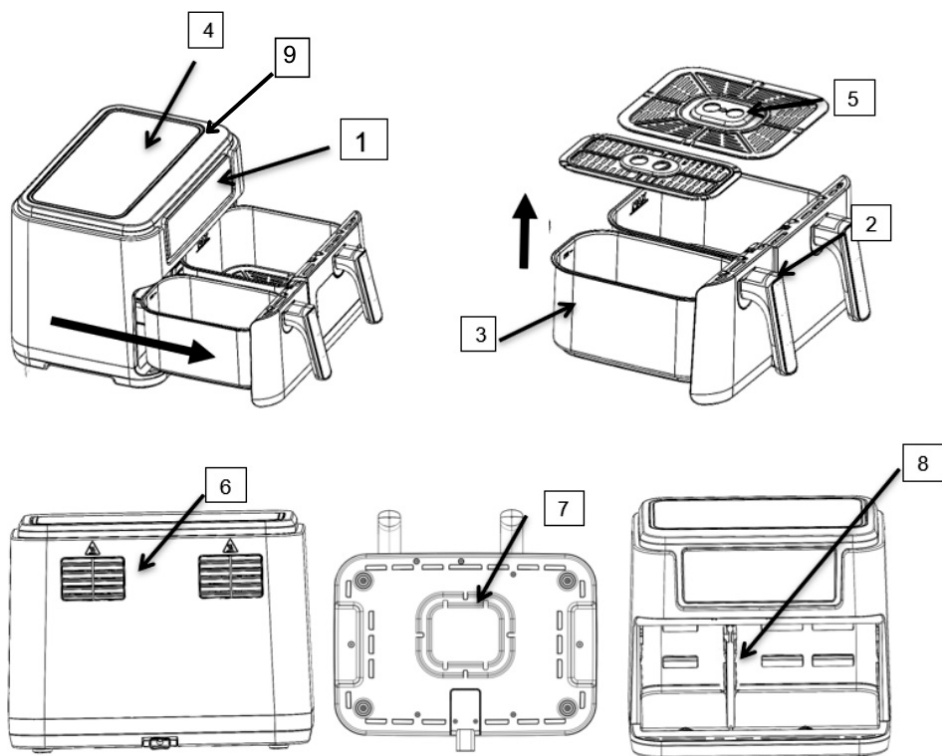
-  **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör apparaten!**
- **Doppa aldrig apparaten i vatten.**
- Rengör fritösbehållaren och gallret i lite vatten med diskmedel. Använd inte slipmedel eller andra syrmedel.
- Skölj insidan med lite vatten och diskmedel. Vid behov kan man även använda lite ugnsspray. Om reflektorn eller värmeelementet blir mycket smutsigt, placera hela apparaten upp och ner för att rengöra de smutsiga partierna med en borste.
- Torka displayen och apparaten med en fuktig trasa.
- För in behållaren i apparaten och låt den torka i ca. 5 minuter vid 80°C.

Hantering

Viktigt:

Placera aldrig apparaten på eller nära het yta (t.ex. spis). Använd alltid apparaten på en jämn, stabil och temperaturbeständig yta. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns några brandfarliga föremål i närheten. Ställ apparaten inte på kanten av bordet vart barn kan nå upp till den eller vart den kan falla ner på vid beröring.

Användning



- 1) Kontrollpanel
- 2) Handtag
- 3) Fritöskorgar 3,5 l & 6 l
- 4) Varmluftsfritös
- 5) Avtagbart galler
- 6) Utblås
- 7) Sladdförvaring
- 8) Isolerande innervägg
- 9) Luftintag



ON/OFF knapp



Fritöskorg 3,5 l vänster



Fritöskorg 6 l höger



Programval



Ändra temperatur/ tid











SYNC

Sync-funktion av tillagningstid i båda fritöskorgar


MATCH


Samma funktion i båda fritöskorgar

Valbara program

Symbol	Betydelse	Temperatur i °C	Tid i min.	Info
	Pommes	180	23	Ringla över lite olja, skaka runt efter halva tiden
	Fisk	200	18	Ringla över lite olja, vänd maten efter halva tiden
	Råkor	200	14	Ringla över lite olja, skaka runt efter halva tiden
	Steak	180	15	Ringla över lite olja, vänd maten efter halva tiden
	Pizza	200	17	
	Chicken Nuggets	180	23	Ringla över lite olja, skaka runt efter halva tiden
	Hel kyckling Kycklinglår	200	45	
	Grönsaker	160	8	Ringla över lite olja, vänd maten efter halva tiden
	Korv	180	23	Ringla över lite olja, vänd maten efter halva tiden
	Kakor	170	15	




De förinställda programmen är rekommendationer och kan anpassas efter den egna smaken, mängd av mat, typ av mat och matens kvalitet.

- Använd maskinen på samma sätt som en ugn för att grilla, baka eller värma upp mat.
-  Använd aldrig varmluftsfritysen utan det avtagbara gallret som ska befinna sig i botten.
- Anslut apparaten. En signal utgörs och i displayen tänds alla symboler. Apparaten är nu i standbyläge.
- Placera maten i en fritöskorg eller i båda korgarna. Fyll inte på mer än upp till MAX-markeringen. Tänk på att lämna plats för vändning av mat eller för omröring. För in fritöskorgarna i apparaten.

- Genom att trycka på ON/OFF knappen, visas i displayen **1** och **2**. Välj nu den fritöskorg som maten befinner sig i, till exempel **2**.
- I displayen lyser **2** med en bastemperatur på 180°C och 15:00 min. Med följande knapp  kan man välja ett förinstallerat program.
- Denna symbol - - - - visar att den andra fritöskorgen inte används.
- Starta varmluftsfritysen via ON/OFF knappen, invändig belysning tänds och lyser endast i den fritöskorgen som används **2**.
- I displayen visas tillagningstid och temperatur växlande.
- Om fritöskorgen dras ut innan tillagningstiden är över, pausar programmet kort och fortsätter så snart korgen har förts in i igen.
- För att avbryta ett program tryck på ON/OFF knappen.
- När programmet är avslutat, utgörs en akustisk signal och OFF tänds i displayen. **Kylfläkten fortsätter att arbeta i ca. 3 minuter efter avslutat program.**
- Koppla ur nätsladden efter varje användning.

MATCH

För användning av båda fritöskorgarna med samma temperatur och tid.

- Tryck på ON/OFF knappen och välj fritöskorg genom att trycka på **1** eller **2**.
- I displayen blinkar den valda fritöskorgen, till exempel **2** med bastemperatur på 180°C och tiden 15:00 min, samt följande symbol **MATCH**
- Önskar man att ändra basinställningarna, tryck på följande knapp . Installera tid mellan 1 – 60 minuter. Genom att trycka på samma knapp igen, kan man installera temperatur mellan 60 – 200°C.
- ELLER** tryck på följande knapp  för att välja att basprogram mellan 1 och 10. Tryck på knappen  tills det önskade programmet blinkar.
- Tryck på **MATCH** och starta programmet genom att trycka på ON/OFF knappen.
- Det valda programmet startar i båda fritöskorgarna under samma temperatur och samma tid.

SYNC

Laga olika maträtter i de två fritöskorgarna under olika temperatur och tid, men få båda klara samtidigt.

- Tryck på ON/OFF knappen och välj fritöskorg **1**.
- I displayen blinkar till exempel **1**, basinställningen på 180°C och 15:00 min, samt följande **MATCH**
- Vill man ändra basinställningen, tryck på följande knapp . Nu kan man välja ny tid mellan 1 – 60 minuter. Genom att trycka igen på samma knapp kan man välja ny temperatur mellan 60 – 200°C.
- **ELLER** tryck på följande knapp  för att välja att basprogram mellan 1 och 10. Tryck på knappen  tills det önskade programmet blinkar.
- Välj nu fritöskorg **2**.
- I displayen blinkar den valda fritöskorgen, till exempel **2** med bastemperatur på 180°C och tiden 15:00 min, samt följande symbol **MATCH** och **SYNC**
- Vill man ändra basinställningen, tryck på följande knapp . Nu kan man välja ny tid mellan 1 – 60 minuter. Genom att trycka igen på samma knapp kan man välja ny temperatur mellan 60 – 200°C.
- **ELLER** tryck på följande knapp  för att välja att basprogram mellan 1 och 10. Tryck på knappen  tills det önskade programmet blinkar.
- Tryck på följande knapp **SYNC** och starta genom att trycka på ON/OFF knappen.
- HOLD tänds i displayen när tillagningen är färdig i fritöskorgen med kortare tillagningstid. Så fort återstående tillagningstiderna är samma i båda korgarna, fortsätter tillagningen på ett synkroniserat sätt tills båda är färdiga samtidigt. För man ut en av korgarna innan tillagningstiden är över, förlängs tiden automatiskt.

OBS!

- De basprogram som är installerade på varmluftsfritysen går inte att ändra.
- Ett pågående program kan avbrytas innan det är avslutat om man trycker på ON/OFF knappen under 3 sekunder. Detta raderar installerad tid och temperatur.

Råd

- Färdiga rätter som vanligtvis värms upp i ugn kan tillagas i denna varmluftsfrityös för att spara energi.
- Man kan grilla hela färska kycklingar med en vikt på upp till 1200 g i denna varmluftsfrityös.
- Mindre matmängder kräver generellt kortare tillagningstider.
- Kallare mat kräver vanligtvis också längre tillagningstid.
- Efter halva tillagningstiden, skaka mindre maträtter, så som pommes eller nuggets, och vänd de större maträtterna.
- Panerad mat och pommes bör penslas med lite olja innan tillagning i varmluftsfrityös för att bli lite krispigare.
- Tillaga inte mat med höga fetthalter vid för höga temperaturer.

Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Maskinen fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> · Ej ansluten · Timern är int inställd 	<ul style="list-style-type: none"> · Koppla i maskinen · Ställ in önskad tid på timern
Matvarorna är inte färdiga efter avslutad tillagningstid	<ul style="list-style-type: none"> · För låg temperatur · För kort tid · För stor mängd mat 	<ul style="list-style-type: none"> · Hör temperatur och öka tid · Tillaga mindre mängd mat
Maten blir inte jämnt tillagad		<ul style="list-style-type: none"> · Blanda / rör om maten i friteringskorgen efter halva tiden
Snacks/Pommes blir inte krispiga	<ul style="list-style-type: none"> · Du använder livsmedel som borde tillagas i en vanlig oljefritös 	<ul style="list-style-type: none"> · Använd snacks som kan tillagas i ugn eller tillsätt lite olja
Fritheringskorgen kan inte skjutas in ordentligt	<ul style="list-style-type: none"> · Det är för mycket livsmedel i korgen · Korgen sitter inte ordentligt i behållaren · Korgen har fastnat i behållaren 	<ul style="list-style-type: none"> · Sätt in korgen korrekt i behållaren
Apparaten ryker	<ul style="list-style-type: none"> · Oljiga / feta livsmedel används 	<ul style="list-style-type: none"> · Torka behållaren eller maten
Färska/hemmalagade pommes blir inte krispiga	<ul style="list-style-type: none"> · Frasigheten beror på om det är mycket vatten eller lite olja på pommesen 	<ul style="list-style-type: none"> · Torka pommesen ordentligt innan du tillsätter olja · Skär lite tunnare pommes · Ej tillräcklig mängd olja

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.



STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.



Yleiset

Tämä laite on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön ja sisäkäyttöön, eikä sitä saa hyödyntää kaupallisesti. Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se turvallisessa paikassa. Jos laite luovutetaan toiselle henkilölle, myös käyttöohje on annettava tälle henkilölle. Käytä laitetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja noudata turvallisuusohjeita. Emme ota vastuuta vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat käyttöohjeiden huomiotta jättämisestä. Poista kaikki pakkaukset ja tarrat (lukuun ottamatta luokitusmerkintää). Pese kaikki osat huolellisesti (katso puhdistusohjeet).

Turvallisuustiedot

- 
Kuuma pinta! Pinnan koskettaminen käytön aikana aiheuttaa palovammavaaran. Aseta laitteen takaosa 10 cm:n etäisyydelle keittiön seinästä.
- Kytke ja käytä laitetta tyyppimerkinnässä esitettyjen tietojen mukaisesti.
- **Älä käytä, jos pistokejohto on vaurioitunut. Tarkista johto ennen jokaista käyttökertaa.**
- **Älä kytke pistoketta märillä käsillä.**
- Kytke virtapistoke vain asianmukaisesti asennettuun ja helposti saatavilla olevaan pistorasiaan.
- Jos haluat irrottaa virtapistokkeen, vedä aina pistokeosasta - älä kaapelista.
- Irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen tai vika-tilanteessa.
- **Älä vedä johtoa. Älä vedä johtoa reunojen yli äläkä taivuta sitä liikaa.**
- Pidä johto kaukana kuumista osista.
- 
 Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai psyykkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole kokemusta/tietämystä sillä edellytyksellä, että heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja että he ovat ymmärtäneet siitä

aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta leluna. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.


- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja liitäntäkaapelista.
- Lapsia on valvottava, etteivät he leiki laitteella tai pakkausmateriaalilla (esim. muovipusseilla).
- Laitetta ei saa käyttää ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä!
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- Älä jätä laitetta ulkotiloihin tai kosteisiin tiloihin.
-  Älä koskaan aseta mitään laitteen päälle äläkä peitä tuuletusaukkoja.
- **Älä koskaan upota laitetta veteen.**
- Jätä laitteen ympärille noin 10 cm:n tilaa.
- Älä koskaan käytä laitetta häiriötilanteen jälkeen, esim. jos se on kaatunut tai jos se on vahingoittunut muulla tavoin.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat siitä, että laitetta on käytetty kuvatusa poikkeavalla tavalla tai sitä on käsitelty virheellisesti.
- Loukkaantumisten välttämiseksi korjaukset, kuten vaurioituneen johdon vaihtaminen, saa suorittaa vain huoltopalvelu. Vain alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Kun laite kuumenee, kuljeta sitä vasta sen jäähtyttyä.
- Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
-  Tämä laite ei ole tavallinen uppoaistaja. Älä laita kattilaan öljyä tai rasvaa. Palovamman vaara!
- Laitteeseen ei saa laittaa mitään materiaaleja, kuten paperia, pahvia, muovia jne.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esim.:
 - o henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - o hotellien, motellin ja muiden asuin ympäristöjen asiakkaat
 - o bed and breakfast -tyyppisissä tiloissa.

- **Ennen käyttöönottoa:** Puhdista kaikki osat, paitsi lämmityselementit, huolellisesti ja anna kuivua. Lämmitä laitetta noin 15 min. ajan, jotta uuden laitteen haju poistuu.



- **Huomautus! Kotelo ja lasi kuumenevat. Palovammojen vaara!** Älä sijoita laitetta herkälle pinnalle (esim. maalatut huonekalut) ja pidä vähintään 70 cm:n etäisyys palavista materiaaleista.
- Käytön aikana nousee höyryä. Pidä kädet ja kasvot etäällä. Varo höyryä ruoanlaiton aikana ja kun vedät kattilan ulos. Pidä riittävä etäisyys seinäkaapeista vaneripinnan vaurioitumisen välttämiseksi.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen poikkileikkauksen on oltava 1,5 mm². Kaapeli on aina kelattava irti.
- Jos käytössä on GS-testattu 16 A:n moninapainen jatkojohto, sitä ei saa ladata yli 3680 watin teholla palovaaran vuoksi.
- Varmista, että lapset eivät kisko kaapelia tai ettei siitä aiheudu kompastumisvaaraa.
- Laite on aina irrotettava virtalähteestä, jos sitä ei valvota, ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Säleiköstä voi nousta kuumaa höyryä. Älä koskaan laita laitteeseen märkää ruokaa. Sulata pakastettua ruokaa hieman ensin.
- **Hygienia:** Puhdista laite aina bakteerien ja homeen muodostumisen välttämiseksi.

Puhdistus

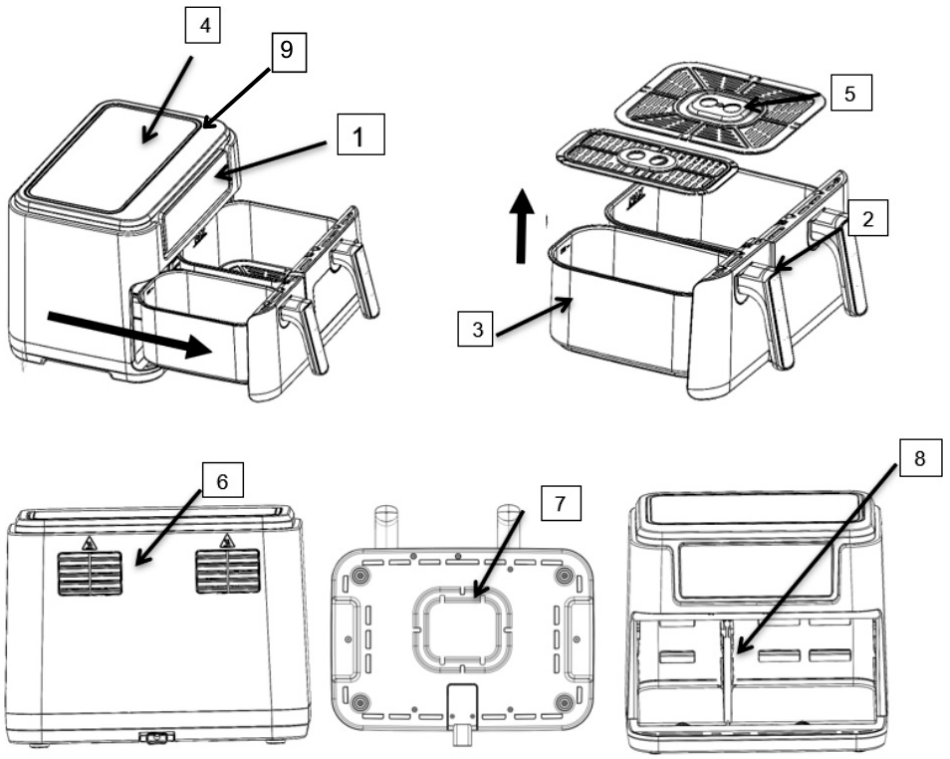
-  **Huomio! Vedä pistoke irti ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä.**
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Kattila ja alusta voidaan puhdistaa lämpimässä vedessä tavallisilla astianpesuaineilla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai teräspesusieniä.
- Puhdista sisäosat vedellä ja astianpesuaineella, käytä tarvittaessa uuninpuhdistusainetta. Jos lämmityselementti on likaantunut, käännä laite ylösalaisin puhdistaksesi sen harjalla.
- Puhdista näyttö ja kotelo kostealla liinalla.
- Aseta kattila laitteeseen ja anna kuivua 5 minuuttia 80° lämpötilassa.

Käyttöympäristö

Tärkeää:

Älä koskaan aseta tätä laitetta kuumille pinnoille tai kuumien pintojen (esim. kuumien liesien) viereen. Käytä sitä vain tasaisella, vakaalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla. On tärkeää, ettei laitteen läheisyydessä ole syttyviä esineitä. Älä aseta laitetta pöydän reunalle, jotta lapset eivät voi koskea siihen tai se ei voi pudota alas vahingossa.

Käytön aloitus



- 1) Ohjauspaneeli
- 2) Kahvat
- 3) Paistokorit 3.5 l & 6 l
- 4) Kotelo
- 5) Syöttötarjottimet
- 6) Ilman ulostulo
- 7) Kaapelin säilytystila
- 8) Eristeseinä
- 9) Ilman sisäänotto



Käynnistys/Sammutus -painike



Kori 3.5 l vasen



Kori 6 l oikea



Ohjelman valinta



Lämpötilan/Ajan valinta


SYNC Kahden paistoastian kypsennysajan loppumisen synkronointi


MATCH Sama toiminto molemmissa paistoastioissa

Perusohjelmat

Symboli	Tarkoitus	Lämpötila °C-asteissa	Aika minuuteissa	Info
	Ranskalaiset	180	23	Ripottele päälle hieman öljyä ja ravistele puolivälissä.
	Kala	200	18	Ripottele päälle hieman öljyä ja käännä puolivälissä.
	Katkarapu	200	14	Ripottele päälle hieman öljyä ja ravistele puolivälissä.
	Pihvi	180	15	Ripottele päälle hieman öljyä ja käännä puolivälissä.
	Pizza	200	17	
	Kanaugetit	180	23	Ripottele päälle hieman öljyä ja ravistele puolivälissä.
	Kokonainen kana Kanankoipi	200	45	
	Vihannes	160	8	Ripottele päälle hieman öljyä ja käännä puolivälissä.
	Makkara	180	23	Ripottele päälle hieman öljyä ja käännä puolivälissä.
	Kakku	170	15	




Esiasetetut ohjelmat ovat suuntaa antavia ja riippuvat omasta mausta, ruoan määrästä, tyypistä ja laadusta.

- Käytä laitetta uunin tapaan ruoan grillaamiseen, paistamiseen tai uudelleenlämmitykseen.
-  Älä koskaan käytä laitetta ilman syöttöalustoja.
- Yhdistä laite. Kuulet äänimerkin ja kaikki symbolit syttyvät näyttöön. Laite on valmiustilassa.
- Laita ruoka koriin. Varmista, että et ylitä MAX-merkkintää. Jätä riittävästi tilaa ruoan kääntämiseen tai ravisteluun. Työnnä kattilat laitteeseen.

- Paina käynnistys/sammutus -painiketta, **1** ja **2** näyttöön syttyy valo. Valitse nyt kori, jossa ruoka on, esim. **2**.
- **2** vilkkuu näytöllä ja perusarvot 180°C ja 15:00. Voit käyttää  -nappia valitaksesi perusohjelman.
- Symboli - - - - osoittaa, että toinen kori ei ole käytössä.
- Käynnistä laite käynnistys/sammutuspainikkeella, sisävalo syttyy vain korissa **2**.
- Näyttö vaihtelee kypsennysajan ja lämpötilan välillä.
- Jos kori vedetään hetkeksi ulos kypsennysajan aikana, ohjelma pysähtyy ja jatkuu taas heti, kun kori työnnetään takaisin sisään.
- Voit peruuttaa ohjelman painamalla käynnistys/sammutuspainiketta.
- Kun ohjelma on päättynyt, kuulet äänimerkin ja näytössä palaa OFF. **Jäähdytys-**
tuuletin jatkaa käyntiä n. 3 minuuttia.
- Irrota virtajohto jokaisen käytön jälkeen.











YHDISTÄMINEN

Käynnistääksesi molemmat korit samoilla lämpötila- ja aika-arvoilla.

- Paina käynnistys/sammutus -painiketta ja valitse kori **1** tai **2**.
- Esimerkiksi, **2** vilkkuu näytössä, perusarvot 180°C ja 15:00 näkyvät, sekä symboli **MATCH**.
- Jos haluat vaihtaa perusarvojen välillä, paina  -nappia. Valitse nyt aika välillä 1–60 minuuttia. Valitse lämpötila välillä 60–200°C painamalla painiketta uudelleen.
- **TAI** paina nappia  valitaksesi perusohjelman 1–10. Tehdäksesi tämän, paina nappia  monta kertaa, kunnes haluamasi ohjelma vilkkuu.
- Paina **MATCH** -nappia ja aloita ohjelma käynnistä/sammuta -painikkeella.
- Valittu ohjelma käynnistyy molemmissa koreissa samassa lämpötilassa ja samaan aikaan.

SYNKRONOINTI

Ohjelman samanaikaiseen lopettamiseen eri elintarvikkeille eri kypsennysajoilla ja -lämpötiloilla.

- Paina käynnistä/sammuta -painiketta ja valitse kori .
- Esimerkiksi,  vilkkuu näytössä, perusarvot 180°C ja 15:00 näkyvät, samoin kuin **MATCH**.
- Jos haluat muuttaa perusarvoja, paina painiketta . Valitse nyt aika 1–60 minuutin välillä. Valitse lämpötila 60–200 °C:n välillä painamalla painiketta uudelleen.
- **TAI** paina nappia  valitaksesi perusohjelman 1–10. Tee tämä painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes haluttu ohjelma vilkkuu.
- Valitse nyt kori .
- Esimerkiksi,  vilkkuu näytössä, perusarvot 180°C ja 15:00 näkyvät, samoin kuin **MATCH** ja **SYNC**.
- Jos haluat muuttaa perusarvoja, paina  -nappia. Valitse nyt aika 1–60 minuutin väliltä. Valitse lämpötila 60–200 °C väliltä painamalla painiketta uudelleen.
- **TAI** paina nappia  valitaksesi perusohjelman 1–10. Tee tämä painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes haluttu ohjelma vilkkuu.
- Paina nappia **SYNC** ja käynnistä laite käynnistä/sammuta -napilla.
- HOLD syttyy näyttöön sen korin kohdalla, jonka kypsennysaika on lyhyempi. Kun jäljellä olevat kypsennysajat ovat samat, molemmat korit toimivat samanaikaisesti. Jos vedät korin 1 tai 2 ulos ohjelman ollessa käynnissä, kypsennysaika pitenee vastaavasti.

Huomio

- Perusohjelmia ei voi muuttaa.
- Käynnissä oleva ohjelma voidaan kytkeä pois päältä käytön aikana. Pidä tätä varten käynnistys/sammutuspainiketta painettuna 3 sekunnin ajan. Tällöin asetetut arvot poistetaan.

Vinkkejä

- Tällä laitteella voidaan myös valmistaa uunissa valmistettuja valmisruokia energian säästämiseksi.
- Laite soveltuu kokonaisten tuoreiden kanojen paahtamiseen aina 1200 grammaan asti.
- Pienemmät määrät vaativat yleensä lyhyemmän kypsennysajan.
- Mitä kylmempää ruoka on, sitä pidempi on kypsennysaika.
- Ravista pienempiä ruokia voimakkaasti kypsennysajan puolivälin jälkeen ja käännä suurempia ruokia.
- Sivele paneroituja ruokia tai ranskalaisia perunoita hieman öljyllä, jotta niistä tulee rapeampia.
- Älä valmista runsasrasvaisia ruokia (esim. makkaroita) liian korkeissa lämpötiloissa.

Tämän tuotteen oikea hävittäminen:

Loppuun kuluneet laitteet on heti tehtävä käyttökelvottomiksi.



EU:ssa tämä symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteissä. Loppuun käytetyissä laitteissa on arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja, jotka tulee toimittaa uusiokäyttöön, eikä niiden valvomattomalla jätehuollolla saa vaarantaa ympäristöä tai ihmisten terveyttä. Hävitä vanhat laitteet siksi sopivien kierrätysjärjestelmien kautta tai toimita laite hävitettäväksi sille liikkeelle, josta olet sen ostanut. Se toimittaa laitteen sitten edelleen raaka-ainekierrätykseen.

Pakkauksen hävittäminen

Älä heitä pakkausmateriaalia pois, vaan toimita se kierrätykseen. Paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset toimitetaan paperinkeräykseen. Muoviset pakkauksen osat sekä kelmut tulee samoin panna niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien tunnusmerkkien esimerkeissä lukee: PE polyetyleenille, tunnus 02 on PE-HD, 04 on PE-LD, PP polypropyleenille, PS polystyrolille.

Huoltopalvelu:

Mikäli laitteesi vastoin odotuksia tarvitsee joskus huoltokorjaamon apua, ota yhteyttä seuraavaan osoitteeseen. Me järjestämme takuutapauksessa sitten laitteen noutamisen. Laite tulee pakata kuljetuskelpoisesti. **Emme ota vastaan paketteja, joiden postimaksua ei ole maksettu!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Saksa

Myyntiosasto, puh. +49 (0)9543 449-17 / -18.

Huoltamo, puh. +49 (0)9543 449-44, faksi: +49 (0)9543 449-19

V-posti: elektro@steba.com Verkkosivusto: <http://www.steba.com>

Huomio! Vain sähköalan ammattihenkilöt saavat korjata sähkölaitteet, koska asiantuntevammista korjauksista saattaa aiheutua huomaavia seuraamusvahinkoja.

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