



220 – 240V~; 50/60 Hz; 1800W

## **Frytkownica na gorące powietrze HF 1000 XL**

## Ogólnie:

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i wewnętrznego i nie może być używane komercyjnie. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i trzymaj ją w bezpiecznym miejscu. Kiedy urządzenie zostanie przekazane innej osobie, instrukcja obsługi powinna również zostać przekazana tej osobie. Używaj tego urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi i zwracaj uwagę na informacje dotyczące bezpieczeństwa. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody lub wypadki, które spowodowane są nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi.

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa:

**Gorąca powierzchnia!** Podczas dotykania istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Ustaw tył urządzenia w kierunku ściany w kuchni w odległości 10 cm.

Podłączyć i obsługiwać urządzenie tylko zgodnie ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.

Nie używaj, jeśli przewód, wtyczka jest uszkodzona. Sprawdź przed każdym użyciem.

Nie podłączaj mokrymi rękami.

Podłącz wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda.

Aby odłączyć wtyczkę, zawsze ciągnij za wtyczkę - nie za kabel.

Odłącz urządzenie po każdym użyciu lub w przypadku awarii.

Nie ciągnij za przewód. Nie ciągnij za krawędzie i nie zginaj go zbyt mocno.

Trzymaj przewód z dala od gorących części.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia, pod warunkiem, że są one odpowiednio przeszkolone lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą używać opakowania jako zabawki. Czyszczenie i konserwacja mogą być wykonywane przez dzieci powyżej 8 lat lub więcej i gdy są nadzorowane. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.

Urządzenia nie wolno używać z timerem lub oddzielnym zdalnym systemem!

Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie użytkowania.

Nie pozostawiaj urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym miejscu. Nigdy nie stawiaj niczego na urządzeniu i nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Nigdy nie używaj urządzenia po nieprawidłowym działaniu, np. gdy było uszkodzone w jakikolwiek sposób.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia w inny sposób niż opisano lub popełniono błąd podczas obsługi.

Aby zapobiec obrażeniom, naprawy, takie jak wymiana uszkodzonego przewodu, powinny być wykonywane wyłącznie przez serwis klienta. Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.

Urządzenie się nagrzewa, a transportuje się je tylko wtedy, gdy jest schłodzone.

Używaj urządzenia tylko zgodnie z opisem w tej instrukcji.

To urządzenie nie jest zwykłą frytkownicą. Nie wkładaj do pojemnika oleju ani tłuszczu. Niebezpieczeństwo poparzenia!

..

Nie wolno wkładać do urządzenia żadnych materiałów, takich jak papier, plastik itp.

Przed pierwszym użyciem: oczyść wszystkie części - z wyjątkiem elementów grzejnych - dokładnie i pozostaw do wyschnięcia.

Rozgrzej urządzenie przez około 15 minut aby wyeliminować zapach nowości.

**Uwaga!** Obudowa robi się gorąca. Niebezpieczeństwo poparzenia! Dotykowe powierzchnie będą gorące podczas pracy! Ustaw urządzenie na płaskiej i niewrażliwej powierzchni i zachowaj odległość co najmniej 70 cm od materiałów palnych. Podczas działania z urządzenia wydobywa się para. Trzymaj ręce i twarz z dala. Uważaj na parę podczas gotowania i kiedy

wyciągasz pojemnik. Zachowaj odpowiednią odległość od szafek ściennych, aby uniknąć uszkodzenia okleiny.

Jeśli używany jest przedłużacz, musi mieć przekrój 1,5 mm<sup>2</sup>.

Jeśli używane jest przetestowane przez GS 16-biegunowe przedłużenie, nie można go naładować więcej niż 3680 watów z powodu zagrożenia pożarowego.

Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu kabla lub nie występuje ryzyko potknięcia się.

Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania, jeśli nie jest nadzorowane i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem. Gorąca para może się wydobywać z urządzenia. Nigdy nie wkładaj do urządzenia żadnych mokrych potraw, odmrażaj mrożonki.

Higiena: Zawsze czyść urządzenie, aby uniknąć tworzenia się bakterii i pleśni.

## **Czyszczenie:**

Uwaga! Wyciągnij wtyczkę przed czyszczeniem i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Pojemnik i kosz można czyścić w ciepłej wodzie z użyciem zwykłych detergentów do zmywania naczyń lub zmywarki.

Nie używaj silnych lub ściennych środków czyszczących.

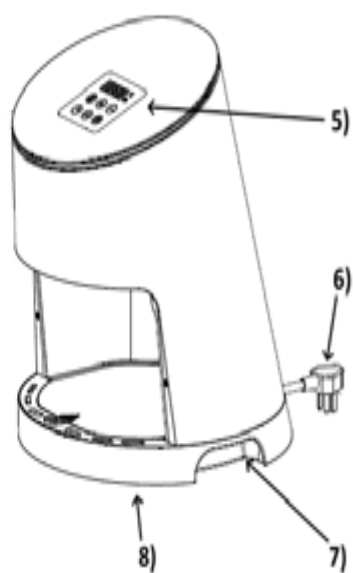
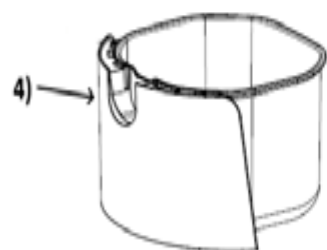
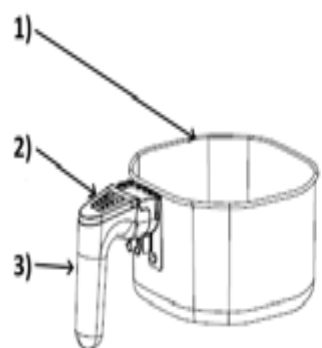
Wyczyść wnętrze za pomocą wody i płynu do mycia naczyń, w razie potrzeby użyj środka do czyszczenia piekarnika. Jeśli element grzejny jest zabrudzony, odwróć urządzenie do góry nogami, aby wyczyścić elementy grzewcze za pomocą szczotki.

Umieść pojemnik i kosz w urządzeniu i pozostaw do wyschnięcia na 5 minut w temperaturze 80 ° C.

## **Miejsce pracy:**

**Ważne:** Nigdy nie umieszczaj tego urządzenia na gorących powierzchniach lub obok nich. Używaj go tylko na równej,

stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ważne jest, aby nie było łatwopalnych przedmiotów blisko urządzenia. Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu, aby nie dotknęły go dzieci i aby nie upadło po dotknięciu.



- 1) Koszyk
- 2) Blokowanie koszyka
- 3) Uchwyt koszyka
- 4) Zewnętrzny pojemnik
- 5) Panel kontrolny
- 6) Przewód zasilający
- 7) Zagłębiony uchwyt
- 8) Przechowywanie przewodu



## Działanie:

Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza. Umieścić żywność w koszu, a nie w pojemniku.

Wsuń kosz do pojemnika i wsuń obie części do urządzenia. Aby wyjąć kosz, wyciągnij obie części i umieść na odpornej na ciepło powierzchni. Naciskając przycisk na uchwycie, możesz oddzielić kosz od pojemnika.

Rozwiń kabel i podłącz go. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże - - - na niebiesko.

Rozgrzej urządzenie przez 2 minuty, napełnij kosz z jedzeniem i włóż do urządzenia.

Napełnij kosz do  $\frac{3}{4}$ , aby uniknąć poparzenia żywności i pozostaw miejsce do obracania żywności.

Wyciągając pojemnik z urządzenia, aby kontrolować stopień smażenia, ogrzewanie jest przerywane, czas również zostaje zatrzymany.

Po upływie czasu wyjmij pojemnik i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.

Naciskając blokadę koszyka, można odłączyć kosz i wyjąć jedzenie.

Jeśli pojemnik i kosz są używane razem, nie naciskaj blokady kosza!

Aby uzyskać równomierne zrumienienie potraw, obróć lub potrząśnij jedzeniem. Nie używaj jakichkolwiek metalowych przedmiotów do obracania żywności.

Pojemnik i kosz są bardzo gorące!

Napełniaj kosz tylko do oznaczenia max aby uniknąć spalenia jedzenia.



Naciśnij przycisk temperatury. Wyświetlacz pokazuje ustawienie domyślne 180 ° C i 15 minut.

Wartości te można zmienić w ciągu 10 sekund przez ponowne naciśnięcie przycisku temperatury.

Miganie 180 ° C za pomocą pokrętła sterującego umożliwia ustawienie temperatury w krokach co 5 ° C od 80 ° C do 200 ° C.

Po naciśnięciu przycisku timera można zmienić czas za pomocą pokrętła sterującego w zakresie od 1 do 60 minut. Po naciśnięciu przycisku start urządzenie zaczyna działać, a czas zaczyna się odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się symbol wentylatora. Czerwona kropka na środku wentylatora miga natychmiast po osiągnięciu temperatury. Podczas pracy można zmienić temperaturę i czas.

Jeśli kosz zostanie wyciągnięty z urządzenia podczas pracy, licznik czasu zatrzymuje się i ponownie uruchamia ponownie, gdy tylko kosz zostanie ponownie włożony.

Nacisnąć przycisk menu

dwukrotnie, domyślne programy można wybrać za pomocą pokrętła sterującego. Wyświetlacz pokazuje programy z symbolami:

o Frytki	160°C	40 min
o Kotlet	160°C	20 min
o Krewetki	180°C	15 min
o Ciasto	200°C	20 min
o Ryba	180°C	20 min
o Mięso	200°C	20 min
o Drób	180°C	25 min

Potwierdź program za pomocą przycisku start.

Po upływie czasu urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i ogrzewanie się wyłączy. System wentylacyjny nadal działa, aby chłodzić elektronikę.

Aby utrzymać ciepło przygotowanych potraw, naciśnij przycisk utrzymywania temperatury. Wyświetlacz pokazuje 120 minut.

Wentylacja i ogrzewanie są włączane co 30 sekund i jedzenie jest utrzymywane w cieple przez 120 minut. Po naciśnięciu przycisku Stop ten proces zostaje przerwany.

### **Wskazówka:**

Mniej żywności potrzebuje mniej czasu na przygotowanie.

Obróć jedzenie po upływie połowy czasu.

Przypraw świeże frytki oliwą, solą i rozmarynem.

Tłuszcz należy usunąć z pojemnika, jeśli stosuje się wysokotłuszczowe produkty spożywcze.

W tym urządzeniu można przygotować wszystkie produkty spożywcze, które można przyrządzić we frytkownicy.

Aby zrobić chrupiące frytki, użyj cienkich frytek.

### **Separator żywności:**

Za pomocą separatora żywności kosz do smażenia można podzielić na dwie części. Pozwala to na jednoczesne przygotowanie 2 różnych rodzajów żywności.

## Przygotowanie żywności:

W tym urządzeniu można przygotować wiele produktów spożywczych z głębokiego chłodzenia, takich jak frytki, panierowane warzywa, paluszki rybne lub nadziewane ciasto francuskie.

Frytki można przyprawiać wcześniej w misce z kilkoma kroplami oleju, soli, curry lub czosnku.

Wymieszaj frytki podczas przygotowywania, aby uzyskać równomierne przypieczenie.

Krewetki, nadziewane mini papryki, nadziewane grzyby, skrzydełka z kurczaka lub kiełbaski również bardzo dobrze się sprawdzają.

Ze względu na intensywne ciepło wewnątrz frytkownicy, żywność musi być kontrolowana podczas gotowania.

Skrobiowe produkty spożywcze (takie jak ziemniaki) nie powinny być gotowane w temperaturze wyższej niż 180 ° C. Spalona żywność jest szkodliwa.

Drób musi być zawsze dobrze ugotowany z powodu salmonelli.

	Objętość	Czas (Min.)*	Temp. °C	Potrząsanie żywności
Cienkie frytki mrożone	300 – 1400gr	10 – 14	180	v
Cienkie frytki mrożone	300 – 1400gr	14 – 22	180	v
Domowe frytki	300 – 1400gr	20 – 26	180	v
Talarki ziemniaczane	300 – 1400gr	20 – 24	180	v
Kostki ziemniaczane	300 – 1400gr	14 – 18	180	v
Mrożone pałeczki serowe	200 – 600gr	8 – 10	180	v
Nuggetsy z kurczaka	100 – 1200gr	9 – 12	200	v
Ryby	100 – 1200gr	8 – 10	200	
Stek	100 – 1000gr	10 – 15	200	
Kotlety wieprzowe	100 – 1000gr	10 – 14	180	
Hamburgery	100 – 800gr	7 – 14	180	
Skrzydółka z kurczaka	100 – 800gr	15 – 20	180	
Pałeczki z kurczaka	100 – 800gr	18 – 22	180	
Piersi z kurczaka	100 – 800gr	15 – 20	200	

Przybliżone wartości; w zależności od Twojego gustu, rodzaju, jakości i temperatury potraw.

<b>Problem</b>	<b>Powód</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Brak zasilania	Podłącz do zasilania
	Timer nie jest ustawiony	Ustaw odpowiedni czas
Żywność nie jest upieczona	Za niska temperatura Za krótki czas Za dużo żywności	Zwiększ temperaturę, czas i odejmij nadmiar jedzenia
Żywność nie jest równomiernie upieczona		Obróć żywność w koszyku po upływie połowy czasu
Żywność nie jest chrupiąca	Możesz używać żywności przeznaczonej tylko do smażenia w tłuszczu	Użyj odpowiedniego rodzaju żywności lub dodaj trochę oleju na żywność
Nie można umieścić pojemnika w urządzeniu	Za dużo żywności w koszu  Kosz nie jest ułożony prawidłowo w pojemniku  Kosz blokuje pojemnik	Umieść kosz poprawnie w pojemniku
Z urządzenia wydobywa się zbyt dużo dymu	Używasz zbyt tłustej żywności	Wytrzyj pojemnik z nadmiaru tłuszczu
Frytki nie są chrupiące	Kruchość zależy od tego ile wody lub tłuszczu znajduje się w żywności	Wysusz frytki przed dodaniem odrobiny oleju  Podziel frytki na mniejsze kawałki Za mało oleju



## Usuwanie

Usuwanie opakowań:

nie wolno wyrzucać materiałów opakowaniowych. Należy je umieszczać w pojemnikach na surowce wtórne.

Pudełko: papier należy dostarczyć do punktu zbiórki makulatury.

Plastikowe materiały opakowaniowe i folie należy odkładać do specjalnych pojemników.



### **Prawidłowe usuwanie tego produktu**

Ten znak wskazuje, że tego produktu nie należy usuwać wraz z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie całej UE. W trosce o środowisko naturalne i zdrowie ludzi, odpady należy przekazywać do ponownego przetwarzania i powtórnego

wykorzystania surowców wtórnych w sposób odpowiedzialny. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy korzystać z systemów zwrotu i zbiórki tego typu odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Może on przyjąć ten produkt i przekazać go do przyjaznego środowisku recyklingu.

## Serwisowanie i naprawy

Gdy zachodzi konieczność naprawy urządzenia, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub producentem:

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