



**Аэрогриль
HF 1000**

Руководство по эксплуатации

www.steba.com

Общая информация

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. раздел «Очистка»).

Правила техники безопасности



- **Горячая поверхность!** Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы. Расположите прибор задней стороной к стене кухни на расстоянии 10 см от нее.
- Подключайте и включайте прибор только согласно указаниям на заводской табличке.
- Использование допускается, только если прибор и шнур электропитания не имеют повреждений. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легкодоступной розетке.
- Для извлечения вилки от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Держите шнур электропитания вдали от горячих деталей.



- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.

- Храните прибор и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы удостовериться, что они не играют с прибором или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.



· Ничего не ставьте на прибор и не закрывайте вентиляционные отверстия.

- **Запрещается погружать прибор в воду.**
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг прибора.
- Запрещается использование прибора после возникновения неисправности, например, если он упал или поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт прибора, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы. Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Прибор сильно нагревается, перемещайте его только после охлаждения.
- Используйте прибор только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.



· Прибор не является обычной фритюрницей. Не добавляйте масло или жир в кастрюлю, так как это может привести к пожару.

- Не кладите в прибор такие материалы как бумага, картон, пластик и т. д.
- Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:
 - о на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
 - о на фермах, а также клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
 - о в пансионатах.

- **Перед первым использованием:** Тщательно очистите и высушите все детали, кроме нагревательного элемента. Для удаления запаха прогрейте прибор в течение примерно 15 мин.



- **Осторожно! Прибор нагревается до высокой температуры. Опасность ожога!** Во время работы температура поверхностей, к которым можно прикоснуться, может быть очень высокой! Установите прибор на ровную, стойкую к повреждениям поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов (например, штор).
- Во время работы выделяется пар. Держите руки и лицо на расстоянии. Обратите внимание на то, что при снятии кастрюли может выходить пар. Обеспечьте достаточное расстояние от подвесных шкафов, чтобы не повредить облицовку.
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм².
- При использовании комбинированной штепсельной колодки для постоянного тока на 16 А из-за опасности возгорания не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули кабель или не споткнулись о него.
- Если прибор находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.



- Горячий пар может выходить из вентиляционных прорезей. Не кладите в прибор мокрые продукты, слегка размораживайте замороженные продукты.
- **Гигиена:** Из-за возможности заражения бактериями или плесенью следите за тем, чтобы прибор всегда находился в чистом состоянии. Слишком сильное загрязнение может повредить прибор и ухудшить его функционирование.
- После использования выключайте прибор и отсоединяйте его от сети.

Очистка



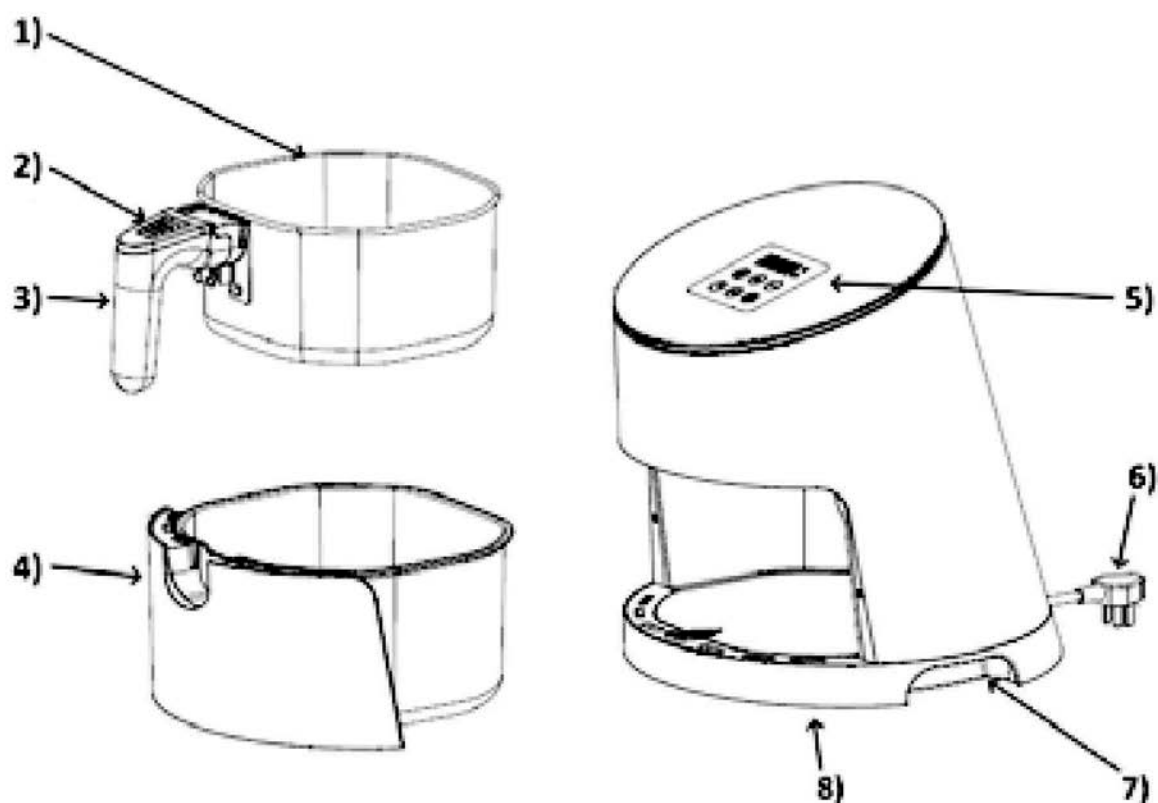
- **Внимание! Перед очисткой выньте вилку из розетки и дождитесь остывания прибора.**
- **Не погружайте прибор в воду.**
- Очистите кастрюлю и корзину мыльной водой. Не используйте абразивные или кислотные чистящие средства, а также стальные губки.
- Протрите внутреннюю поверхность мыльной водой и, если необходимо, очистите ее спреем для духовок. Если отражатель или нагревательный элемент сильно загрязнены, переверните прибор вверх дном, чтобы очистить нагревательные элементы и отражатели щеткой.
- Вставьте кастрюлю и корзину в прибор и просушите около 5 минут при температуре 80°C.

Рабочее место

Важно:

Не следует устанавливать прибор на горячую поверхность (например, кухонную плиту) или вблизи неё. Используйте прибор только на ровной, устойчивой и стойкой к воздействиям повышенных температур, поверхности. Необходимо всегда следить за тем, чтобы поблизости не было воспламеняющихся предметов.

Не ставьте прибор на край стола, чтобы до него не дотянулись дети и чтобы он не упал при касании.



- 1) Корзина
- 2) Кнопка разблокировки
- 3) Ручка корзины
- 4) Внешняя кастрюля
- 5) Панель управления
- 6) Соединительный кабель
- 7) Утопленные ручки
- 8) Гнездо для кабеля

Ввод в эксплуатацию



- Никогда не используйте прибор без корзины. Кладите продукты в корзину, а не во внешнюю кастрюлю.

- Зафиксируйте корзину во внешней кастрюле, а затем вставьте ее в прибор. Для извлечения корзины вытащите обе части из прибора и поставьте весь узел на жаростойкую поверхность. Нажав на кнопку разблокировки на ручке, можно отделить корзину от внешней кастрюли.
- Размотайте кабель с катушки и подключите. Прибор издаст звуковой сигнал, и дисплей загорится синим - - -
- Предварительно разогрейте прибор в течение 2 минут, положите продукты в корзину и снова вставьте ее.
- **Заполняйте корзину только на $\frac{3}{4}$ таким образом, чтобы на тепловой элемент ничего не попадало и чтобы было достаточно места для переворачивания продуктов.**
- Если Вы вытаскиваете корзину из прибора для проверки степени подрумянивания, нагревание прерывается, время останавливается.
- После окончания времени извлеките кастрюлю и поставьте ее на термостойкую подставку.
- При нажатии на кнопку разблокировки на ручке корзины можно извлечь корзину из внешней кастрюли и достать продукты.



- Если требуется опорожнить внешнюю кастрюлю вместе с корзиной, приправить или помешать продукты, не нажимайте кнопку разблокировки, в противном случае кастрюля будет разблокирована.

- Чтобы добиться равномерного подрумянивания, время от времени помешивайте **продукты в корзине или встряхивайте**. Не используйте металлические предметы для перемешивания.



- Внешняя кастрюля, корзина и внутренняя камера очень сильно нагреваются. Заполняйте корзину только до отметки Max, чтобы ничто не соприкасалось с нагревательным элементом.

- Включите прибор в сеть, на панели управления замигает:
- Нажмите кнопку Power (Пуск), дисплей замигает и прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите кнопку регулировки температуры , загорится базовая настройка 180 °C, символ температуры начнет мигать.
- С помощью кнопок +/- выберите желаемое значение температуры в диапазоне от 80 °C до 190 °C. При продолжительном нажатии кнопки активируется функция прокрутки.
- Нажмите кнопку таймера , загорится базовая настройка 15 минут, символ таймера начнет мигать.
- С помощью кнопок +/- выберите желаемое значение времени в диапазоне от 00:01 до 01:00.

- Нажмите кнопку Пуск/Стоп , начнется выполнение программы.
- На дисплее будет попеременно отображаться заданная температура и оставшееся время.
- Во время работы прибора можно изменять температуру или время, для этого нужно нажать кнопку таймера или регулировки температуры и изменить заданное значение с помощью кнопок +/-.
- Если во время работы корзина извлекается из прибора, таймер останавливается и возобновляет работу, как только корзина снова вставлена.
- За 1 минуту до окончания времени таймера прибор издаст звуковой сигнал, нагревание выключится. По прошествии 1 минуты выключится вентиляция. На дисплее загорится 'END'.
- При остановке прибора с помощью кнопки Start/Pause (Пуск/Пауза) загорится оставшееся время, кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп) начнет мигать.

Совет

- Для приготовления меньшего количества продуктов необходимо меньше времени.
- Помешайте продукты по истечении половины времени.
- Свежий картофель фри перемешайте с небольшим количеством растительного масла, соли, розмарина.
- В случае сильно жирной пищи следует удалять жир из наружной кастрюли.
- Продукты, пригодные для жарки во фритюре, можно готовить и в приборе.
- Чтобы получить поджаристый картофель фри, используйте тонкий картофель.

Приготовление пищи

- Многие продукты после извлечения из холодильника, такие как картофель фри, наггетсы, чевапчичи, панированные овощи, рыбные палочки или пирожки из слоённого теста с начинкой, можно приготовить в приборе с бережным расходом электроэнергии.
- Перед приготовлением картофель фри можно смешать в миске с несколькими каплями растительного масла, соли, карри или чеснока по желанию. Для равномерной обжарки перемешивайте картофель фри во время приготовления.
- При приготовлении свежего картофеля-фри, картофеля по-деревенски, картофельных кубиков и т. д. хорошо просушивайте нарезанные кусочки.
- Но также очень хорошо удаются креветки в оболочке из бекона, фаршированные мини-перцы, фаршированные шампиньоны, маринованные куриные окорочка или крылышки, венские колбаски в слоеном тесте.
- Из-за сильного жара в ёмкости продукты должны находиться под контролем.
- Крахмалсодержащие продукты (например, картофель) не следует готовить при температуре выше 180 °C. Пережаренные продукты вредны.
- Птицу всегда надо готовить до конца из-за опасности заражения сальмонеллой.

	Количество заполняющего вещества	Время (мин.)*	Темп. °C	Перевернуть приготавливаемые продукты
Тонко нарезанный картофель фри, замороженный	300 – 950 г	10 – 14	180	X
Толсто нарезанный картофель фри, замороженный	300 – 950 г	14 – 22	180	X
Картофель фри, приготовленный домашним способом	300 – 950 г	20 – 26	180	X
Картофель по-деревенски	300 – 950 г	20 – 24	180	X
Картофельные кубики	300 – 950 г	14 – 18	180	X
Сырные палочки, замороженные	200 – 400 г	8 – 10	180	X
Куриные наггетсы	100 – 850 г	9 – 12	190	X
Рыбные палочки	100 – 850 г	8 – 10	190	
Стейк	100 г	10 – 15	190	
Котлеты из баранины	100 г	10 – 14	180	
Гамбургер	100 – 550 г	7 – 14	180	
Куриные крылышки	100 – 550 г	15 – 20	180	
Куриные окорочка	100 – 550 г	18 – 22	180	
Куриные грудки	100 – 550 г	15 – 20	190	

*Приблизительные значения; в зависимости от вашего вкуса, вида, качества и температуры продуктов, в предварительно разогретом приборе.

Устранение неисправностей

Уважаемый покупатель,

благодарим за покупку продукта компании STEBA. Нижеприведенная таблица поможет Вам устранить некоторые неполадки, которые могут возникнуть при использовании прибора. Для многих проблем есть простое решение, ибо не всё, что представляется неисправностью, имеет трудно устранимую причину. Прежде чем обратиться в нашу сервисную службу, сверьтесь со следующим списком.

Проблема	Причины	Совет
Прибор не работает	· Прибор не включен в сеть · Таймер не установлен	· Включите прибор в сеть · Установите таймер на желаемое время
Продукты не готовы	· Слишком низкая температура · Слишком короткое время · Слишком большое количество	· Увеличьте температуру и/или время · Возьмите меньшее количество продуктов
Продукты приготовлены неравномерно		· Перемешайте продукты в корзине по прошествии половины времени
Снеки не поджаристые	· Вы используете продукт, который следовало бы готовить во фритюрнице	· Используйте снеки для запекания или добавьте немного растительного масла
Кастрюля не вставляется как следует	· Слишком много продуктов в корзине · Корзина не сидит в кастрюле как следует · Корзину заклинивает в кастрюле	· Вставьте корзину правильно в кастрюлю · Уменьшить количество продуктов
Прибор чадит	· Применяются продукты со слишком высоким содержанием жиров	· Смотря по обстоятельствам, протрите кастрюлю или просушите продукты для жарки во фритюре
Свежий картофель фри недостаточно поджаристый	· Поджаристость зависит от того, сколько на картофеле воды или масла	· Предварительно высушите картофель, прежде чем добавить на картофель немного масла · Нарежьте картофель более тонко

Правильная утилизация данного изделия:

Немедленно привести отслужившие свой срок приборы в непригодное для использования состояние.



В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через подходящие системы сбора или отправьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

Утилизация упаковочных материалов

По возможности сохраняйте упаковку, чтобы вернуть прибор в гарантийных случаях. Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора.



В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для полистирола.

Обслуживание клиентов:

Если ваш прибор нуждается в обслуживании, обратитесь в службу технической поддержки по нижеуказанному адресу. В гарантийном случае мы приедем, чтобы забрать прибор. Прибор должен быть подготовлен для транспортировки.

При необходимости оплаты прибор будет забран после осуществления платежа!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия
Телефон отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18,
Телефон отдела техобслуживания: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электрооборудования должен осуществляться только квалифицированным специалистом, так как в результате неправильного ремонта возможны значительные сопутствующие повреждения.

Условия гарантии

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю, мы обязуемся устранять в соответствии с нижеприведенными условиями. При заявлении претензии необходимо приложить оригинал квитанции о покупке с указанием даты покупки.

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

В область действия гарантии не входят:

- естественный износ,
- повреждения покрытия вследствие эксплуатации,
- излом стекла,
- ненадлежащее использование, например, перегрузка прибора или использование неразрешенных принадлежностей,
- повреждение вследствие постороннего воздействия, применения силы или повреждение инородным телом,
- повреждение вследствие несоблюдения инструкции по использованию, например, неправильное сетевое напряжение.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф
Elektro@steba.com

www.steba.com

Центральный офис:	Тел.: 09543-449-0
	Факс: 09543-449-19
Отдел сбыта:	Тел.: 09543-449-17
	Тел.: 09543-449-18