



Haushalt-Fritteuse DF 282

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	19

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!
- 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- 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 Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels.

Gefahr durch Spritzer!

Um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen.

Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden. Das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Schießen des Deckels unbedingt abwischen.



**Kein Wasser in das heiße Fett geben.
Verbrennungsgefahr!**

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Die Fritteuse nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Bevor Öl bzw. Fett eingefüllt wird, soll die Fritteuse erst einmal richtig gereinigt werden; Frittierkorb aus dem Frittierbehälter herausnehmen.
- Frittierbehälter und Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen, nachspülen und trocken wischen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!
- Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Fett und Öl:

Wichtig: Frittierfett muss hoch erhitzbar sein. Der Rauchpunkt sollte bei etwa bei 220°C liegen. Die Einlegetemperatur für das Frittiergut liegt zwischen 170°C und 190°C.

Geeignet sind Frittieröle. Fritteuse niemals leer einschalten.

Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.

Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle oder Fette, wie z.B. Olivenöl, Weizenöl, Leinöl, Schweinefett oder Butter.

Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich! Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters. Die MAX-Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min-Füllhöhe nicht unterschritten werden.

Verbrühungsgefahr!

Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fernhalten.

Vorbereiten zum Frittieren

Führen Sie den Heizkörper in die beiden Führungsschienen am Außenmantel ein. Ansonsten wird die Fritteuse durch den Sicherheitsschalter nicht in Betrieb gesetzt.

Fritteusen frei auf den Tische stellen, nicht an die Wand oder in eine Ecke.

Zum Frittieren **geeignetes Öl** in den Frittierbehälter geben. Bei Verwendung von hartem Pflanzenfett verfahren Sie wie folgt: Legen Sie die Stücke auf den Heizkörper, stellen Sie den Reglerknopf auf  (Wärmen), und schmelzen Sie das Fett. Zum schnelleren Schmelzen den Filterdeckel schließen.

Wahlweise können Sie auch das Hartfett in den Innentopf geben und dieses Fett auf der Herdplatte bei niedriger Temperatur verflüssigen. Dann den Topf zurück in das Fritteusengehäuse (Achtung: warm!) und den Heizkörper sachgemäß einhängen. Dadurch vermeiden Sie, dass der **Überhitzungsschutz** anspricht. **Sollte dieser doch einmal ausschalten, dann drücken Sie den „Reset“ Knopf** an der Rückseite des Elektroteiles. Dazu lassen Sie das Heizelement einige Zeit abkühlen und entnehmen es dann aus der Führungsschiene am Außenmantel. Im Kabelfach des Heizelements sehen Sie einen roten Zapfen den Sie mit einem spitzen Gegenstand eindrücken müssen. Der Überhitzungsschutz spricht an, wenn weniger als Min Fettfüllung im Gerät ist oder das Fett stark mit Lebensmitteln (z.B. Semmelbröseln) verschmutzt ist.

Zuleitung ans Netz anschließen. Füllmenge überprüfen.

Die MAX- Markierung darf nicht überschritten, die Min Markierung nicht unterschritten werden. Der Heizstab am Boden des Behälter muss immer mit dem Öl oder dem flüssigen Fett bedeckt sein.

Das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Fett betreiben.

In der Fritteuse erstarrtes Frittierfett aufwärmen

Verbrühungsgefahr!!!

Nie anders vorgehen, als hier beschrieben. Reglerknopf auf  (Wärmen) stellen und langsam schmelzen. Das am Heizelement geschmolzenen Fett kann sonst durch die darüber liegende feste Schicht hindurchspritzen. Sollte der Überhitzungsschutz ausschalten, drücken Sie den „Reset“-Knopf, wie oben beschrieben.

Mit einem Gegenstand aus Holz oder Kunststoff vorsichtig einige Löcher in das Fett stechen. Heizelement dabei nicht beschädigen! Deckel schließen. Deckel während des Schmelzvorganges geschlossen halten, um Spritzer zu vermeiden.

Kein Garantiefall wegen Fehlbedienung!

Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!

Das Gerät anschließen. Das rote Licht leuchtet. Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Fritteuse beginnt zu heizen. Wenn die eingestellte Frittier Temperatur erreicht ist leuchtet die grüne Lampe.

Das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb geben, über die ganze Fläche gleichmäßig verteilen und den Korb am Haken im Topf einhängen. Filterdeckel wieder schließen. Der Filterdeckel schützt vor Fettspritzern und vermindert den Fettgeruch. Das Frittiergut dann langsam in das Fett absenken.

Den Vorgang durch das Sichtfenster beobachten. Falls das Fett stark aufschäumt, den Korb mehrmals kurz heben und senken indem der Griff gehoben und gesenkt wird, bis das Schäumen nachlässt. Während des Frittierens die Fritteuse geschlossen halten, dadurch werden Spritzer verhindert und der entstehende Frittierdunst kann durch den Kohlefilter im Deckel entweichen.

Frittiervorgang kontrollieren

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang kontrolliert werden. Zur besseren Sicht den Korb dazu evtl. etwas anheben.

Wenn das Frittiergut gar ist

- Den Frittierkorb anheben und bei geschlossenem Deckel an den Haken im Topf einhängen. In dieser Stellung abtropfen lassen.
- Ist das Fett abgetropft, den Filterdeckel öffnen, Frittierkorb herausheben und entleeren. Das Frittiergut nicht über der Fritteuse würzen.
- Falls kein weiterer Frittiervorgang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und den Stecker ziehen.

Frittiertabelle:

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten *
Ca 160°C - 170°C	Partygebäck	2-4
	Chips	2-4
	Schalentiere	2-4
	Geflügel	5-10
	Kartoffelgerichte	3-5
	Pommes Frites	5-8
	Rindfleisch	5-10
	Schnitzel	5-10
	Fisch	5-7
Ca. 180°C - 190°C	Steaks	1-3
	Schaschlik	2-3
	Tiefgekühltes	nach Packungsangaben
* Diese Angaben sind circa-Werte und richten sich nach Größen, Gewicht und Temperatur des Frittiergutes.		

Wichtiger Hinweis!

Nach neuesten Erkenntnissen der Forschung und der Lebensmittelindustrie sollten folgende max. Frittiertemperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel maximal „goldgelb“ frittiert werden

170°C Für alle Kartoffelprodukte, panierte Lebensmittel und sonstige stärkehaltige Produkte

190°C für Fleisch- und Geflügelprodukte ohne Panade

Entgegen einigen Verpackungshinweisen empfehlen wir ein Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmittel kurz vor dem frittieren.

Nach dem Frittieren:

Frittierfett reinigen

Rückstände aus der Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Frittierfett bzw. Öl entfernt werden. Bei dieser Fritteuse lagern sich Verunreinigungen bzw. Wasser in der „Cool Zone“ unter den Heizelementen ab und verbrennen nicht.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett vorsichtig in einen Metalltopf mit Griffen umgießen.
- Panade-Rückstände und Wasser im Öl sind unbedingt zu entfernen.
- Frittierkorb und Frittierpfopf reinigen (Siehe Absatz „Reinigung und Pflege“).
- Frittierkorb in die Fritteuse einhängen (Abtropfstellung und ein Küchenpapier als Filter in den Korb einlegen).

- Frittierfett langsam durch den Papierfilter in die Fritteuse zurückgießen.
- Papier-Fettfilter nur einmal verwenden.

Sollte das Fett etwas Geschmack angenommen haben, kann man dies verbessern, indem man den Temperaturregler auf etwas unter 150°C stellt, eine Handvoll Spinatblätter, Petersilie, Salatblätter oder 2 geschälte, in Scheiben geschnittene, gut abgetrocknete Kartoffeln in das erhitzte Fett gibt und sie solange im Fett lässt bis sie sich bräunlich verfärben. Das Gemüse entnehmen und wegwerfen.

Öl bzw Fett aufbewahren

Beim häufigen Frittieren kann das Fett in der mit dem Deckel verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden. Bei kühler, trockener Lagerung hält sich das Fett bis zu 6 Monate in der Fritteuse.

Wenn nicht so häufig frittiert wird, kann das gefilterte Fett auch in einem fest verschlossenen, lichtgeschützten Gefäß aufbewahrt werden.

Bei Frittiergut, wie Fisch oder Fleisch, kann das Frittierfett unbedenklich 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen, wie Pommes Frites usw. oder bei Gebäck wird das Fett wesentlich weniger belastet und ist dadurch noch öfters verwendbar.



Vorsicht! Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl kann sich beim Überhitzen von selbst entzünden, deshalb Öl rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen. **Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**

Das Frittierfett erneuern, wenn es:

- Braun wird
- Unangenehm riecht
- Frühzeitig raucht

Bedienteil mit Heizung abnehmen, den Behälter herausnehmen und das noch flüssige, aber abgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß mit Verschluss gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost, noch in den Ausguß. Bei Größeren Mengen fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

Reinigung und Pflege

- Bei jedem Fettwechsel sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen.
- Korb entfernen.
- Frittieretopf vorsichtig aus dem Gerät heben und das Fett in einen Topf umgießen. (Siehe Frittierfett reinigen).
- Topf, Deckel und Frittierkorb können im warmen Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden. Die Teile danach gut abtrocknen und sicherstellen, dass sich kein Wasser im Deckel befindet.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Achtung:** Heizelement nicht in Wasser tauchen! Die am Heizelement montierten Temperaturfühler nicht verbiegen oder beschädigen.
- Heizelement und Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen
- Nach dem Reinigen das Gerät zusammensetzen und darauf achten, dass das Heizelement einwandfrei eingehängt ist, da sonst das Gerät nicht arbeitet.

Achtung!

Da zum Öffnen der Fritteuse ein Spezialwerkzeug erforderlich ist, darf eine Reparatur (dies gilt insbesondere bei einer defekten Anschlussleitung) ausschließlich durch einen Fachmann durchgeführt werden.

Praktische Tipps zum Frittieren:

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überschüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken. Eiweißreiche Lebensmittel, wie Fisch, Geflügel, Fleisch und Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet werden. Eiweißärmere Lebensmittel, wie Gemüse und Obst hüllt man in eine Panade oder einem Backteig, damit die Oberfläche schnell geschlossen wird. Die Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.

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 Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- 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 use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or the packaging.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down! The sides of the appliance become hot. Do not touch during the usage.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Working area:

Important: Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

Before the first use:

The appliance should be wiped inside and outside with a damp cloth and dried. The frying basket should be cleaned carefully with some hot water and some mild detergent. **Attention:** Never immerse the appliance in any water!

Fat and Oil:

Frying oil must be able to stand high temperatures. Only special frying oil should be used. The oil should be put in the non-heating oil tank. Never use the deep fryer without or only little oil! Hardened fat should be melted slowly at .

Important: Never mix fat and oil together. Excessive foam can occur.

The oil level can be seen at the inside of the oil tank. There must be no more oil than the max level and not less oil than the Min. level. (please check the marking at the inside of the oil tank).

Never immerse any water in hot oil or fat!

Warm hardened fat inside the fryer:

Put the thermostat knob to  and melt the hot fat slowly. Keep the lid closed to avoid any splashes.

Important: If a high temperature was chosen to melt hardened fat or the appliance was used with not sufficient fat, the overheat protection can be released. When this happens, the appliance cannot be used anymore and must be returned for service.

No warranty due to misuse!

Frying:

- Put the oil in the appliance
- Plug in the appliance, the red light is on.
- Put the thermostat to "min" position.
- Adjust the thermostat to the intended temperature.
- After the intended temperature is achieved (ca 5-7min) the green light is on.
- Insert the frying basket carefully and lower it slowly into the hot oil. Do not overfill the frying basket.
- Close the lid to avoid splashes.

Danger of splashes!

To avoid splashes or foaming of the fat only use food which is not too wet (dry the food with cloth, remove ice from the food etc.). Insert the food slowly into the fryer. If the fat is foaming excessively, lift the basket several times. Never carry the fryer when there is hot oil inside. Danger of burns! Always cool down the fryer before moving it. Parts of the appliance, e.g. the upper edge of the oil tank or the steam escaping from the fryer can be very hot. Take care that nobody can rip at the power cord and pull the appliance from the table (especially children). To avoid this attach the power cord, e.g. to the leg of the table.

Important Tips:

According to the latest knowledge of researchers, following max. temperatures should be obeyed and all foods should be fried max to a gold colour:

170°C for all potatoes, breaded food and all other starch containing products

190°C for meat and poultry with no breading

In opposite to the tips on the packaging of frozen food we advise to defrost the food short before frying to avoid any ice inside the fryer.

After frying:

Remaining of breading or other food should be removed from the oil regularly.

- The fat should be cooled down after frying. Then the fat should be poured into a bowl. After that the fryer and the basket should be cleaned. Put a coffee filter paper into the basket and put the basket into the fryer and pour the fat slowly into the filter.
- At fish or meat the oil can be used 5-10 times. When potatoes are used the fat can be used longer.

Attention: Old or dirty fat can be inflamed when it is overheated, therefore it must be exchanged on time. In case of fire, pull the plug out of the socket and extinguish the fire by closing the lid. Never use water to extinguish the fire!

Always exchange the oil when it smells strange, is dark brown or starts smoking at low temperatures.

Cleaning and care

- Each time you change the frying fat, the appliance should be cleaned thoroughly.
- Before cleaning always pull the power plug.
- Make the appliance cool down to room temperature.
- Do not plunge the electrical part into water.
- Remove the fryer basket.

- Lift the fryer pot from the appliance with caution and decant the fat into a pot. (see "Cleaning the fryer fat")
- The fryer pot, the lid and the fryer basket can be washed in warm water with usual dishwashing detergents. Dry the parts well afterwards and make sure that there isn't any water in the lid.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Warning: Keep away the heating element from water! Do not deform or damage the temperature sensors which are installed at the heating element. Wipe the heating element and the surface of the housing with a damp cloth.
- Put together the appliance after cleaning and make sure that the heating element is thoroughly clipped; otherwise the appliance does not work.

Practical tips for frying

Dry the food carefully before putting it into the fat, tap superfluous flour, press the breading firmly. Food containing much protein such as fish, poultry, meat and seafood can be fried in the raw if they are well dried. Food containing little protein such as vegetables and fruit should be coated with breadcrumbs or with batter, hereby the pores close quickly. The crust is also ideal for frying meat, poultry, fish and seafood.

Disposal:

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.

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.

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.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
-  Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.
- Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation inopinée du fusible thermique, cet appareil ne doit ni être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ni connecté à un circuit qui est régulièrement sous tension et hors tension de l'ustensile.

! Attention ! L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler !

Ne le transporter qu'une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.

Plan de travail - Important :

Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité.

Avant la première utilisation

Essuyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et bien le sécher. Nettoyer soigneusement le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et le sécher.

Attention : ne pas plonger l'appareil dans l'eau !

Graisse et huile

La graisse à frire doit supporter de hautes températures. L'huile à frire est le mieux adaptée. Verser l'huile dans la cuve non chauffée. Ne jamais faire fonctionner la friteuse vide ou avec une quantité trop petite d'huile ! Faire fondre lentement les plaquettes de graisse en réglant le thermostat sur .

Important : Ne jamais mélanger huile et graisse, la friteuse pourrait déborder. L'indicateur de niveau se trouve à l'intérieur de la cuve. La hauteur de remplissage max. ne doit pas être dépassée et il faut respecter la hauteur de remplissage min. (voir repère sur la cuve à huile).

Ne jamais verser d'eau dans l'huile ou la graisse chaude !

Pour faire réchauffer la graisse solidifiée dans la friteuse

Placer le bouton du thermostat sur  et faire fondre lentement. Tenir le couvercle fermé durant cette opération, afin d'éviter des projections de particules graisseuses. Important : Si l'on choisit une température trop élevée pour faire fondre ou fait fonctionner l'appareil sans graisse, la sécurité de surchauffe répond. L'appareil ne peut plus être utilisé et doit être envoyé à la réparation.

Il ne s'agit pas d'un cas de garantie, car fausse manœuvre !

Pour faire frire

- Branchez l'appareil, le témoin rouge s'allume.
- Placez le thermostat sur –min et mettez l'appareil en marche.
- Lorsque vous avez versé l'huile, amenez le thermostat sur la température souhaitée et fermez le couvercle.
- Lorsque la température réglée est atteinte (il faut 5 à 7 minutes environ), témoin vert s'allume.
- Vous pouvez mettre maintenant les aliments à frire dans la graisse en prenant des précautions. Le panier ne doit pas être rempli à ras bords.
- Fermez le couvercle à cause du risque de projections.

Danger dû aux projections de particules graisseuses

- Afin d'éviter des projections ou un débordement de la graisse, utiliser des aliments à frire qui contiennent peu d'eau, bien les sécher, pour les pièces surgelées faire tomber les cristaux de glace. Plonger les aliments lentement dans la graisse. Si la graisse mousse trop fortement, soulever plusieurs fois le panier.
- Ne pas porter la friteuse remplie de graisse chaude – vous risquez de vous brûler ! Il est préférable de laisser refroidir un peu la graisse.
- Les éléments de l'appareil, par exemple le bord de la cuve et la vapeur s'échappant peuvent être très chauds.
- Veillez à ce que personne ne s'entrave dans le câble et fasse tomber l'appareil du plan de travail. Attachez éventuellement la rallonge au pied de la table.

Remarque importante

D'après les découvertes les plus récentes de la recherche, il est conseillé de respecter les températures max. suivantes pour faire frire et de faire dorer tout au plus les denrées alimentaires peu importe leur nature.

170 °C Pour tous les produits à base de pommes de terre, denrées alimentaires panées et autres féculents

190 °C Pour la viande et la volaille sans panure

Contrairement à quelques conseils sur les emballages, nous recommandons de faire décongeler les denrées alimentaires avant de les faire frire.

Après la friture

Il est conseillé de retirer régulièrement tous les résidus de panure ou d'aliments frits de l'huile.

- Après la friture, faire tout d'abord refroidir la graisse, puis la transvaser dans un saladier et nettoyer l'appareil vide et le panier. Mettre ensuite un filtre à café dans le panier et reverser la graisse à travers le filtre en prenant des précautions.

- Pour le poisson et la viande, la graisse peut être utilisée 5 à 10 fois. Pour les plats à base de pommes de terre, la graisse est moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.

Attention ! La graisse usée ou encrassée s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe – il faut donc la changer en temps utile. En cas d'incendie, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer la graisse qui brûle en fermant le couvercle. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu ! Remplacer la graisse à frire quand elle a une odeur désagréable, prend une couleur brune ou fume prématurément.

Nettoyage

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau!

Mettre un peu d'eau savonneuse dans la cuve intérieure et la laver en prenant des précautions.

Conseils pratiques pour faire frire

Avant de mettre l'aliment à frire dans le panier, le sécher soigneusement, faire tomber la farine en excédent, bien appuyer la panure.

Les denrées alimentaires qui contiennent beaucoup de protéines telles que la viande, la volaille et le poisson ou les animaux marins peuvent être frits à l'état naturel s'ils ont bien été séchés..

Les denrées alimentaires pauvres en protéines telles que les légumes et les fruits doivent être enrobés de panure ou de pâte afin que la surface se ferme rapidement. L'enrobage convient également pour faire frire la viande, la volaille, le poisson et les animaux marins.

Faire descendre lentement les aliments à frire dans le panier à friture dans la graisse chaude afin d'éviter que la graisse déborde.

Les aliments surgelés ou fortement réfrigérés doivent être plongés très prudemment une ou deux fois pour un court instant dans la graisse chaude avant la friture proprement dite. Sinon des particules graisseuses pourraient être facilement projetées ou la graisse pourrait déborder. Laisser toujours décongeler les pièces assez grosses avant de les faire frire.

Ne pas mettre trop d'aliments à frire en une fois dans la friteuse !

On peut faire frire successivement des aliments différents dans la même graisse ou huile, par exemple pommes frites, viande, légumes, poisson, fruits, beignets. La haute température empêche la transmission du goût.

Salez et assaisonnez les aliments toujours après la friture (mais pas au-dessus de la friteuse). Vous ménagerez ainsi la graisse et la friteuse.

Couvercle du filtre

L'appareil a un filtre permanent dans le couvercle.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingsplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeeld het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
-  **Opgepast! Apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!**
- Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.
- Het apparaat mag niet met een aparte tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!

Werkplaats

Belangrijk:

Het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat) zetten, maar uitsluitend op een effen, stabiele en temperatuurbestendige onderlaag gebruiken. Gelieve erop te letten dat er zich geen ontvlambare voorwerpen in de nabijheid bevinden.

Vóór het eerste gebruik

Apparaat aan de binnen- en buitenzijde met een vochtig doekje schoonvegen en nadrogen. Frituurmand met heet water en een beetje afwasmiddel grondig reinigen en ook drogen.

Opgelet: apparaat niet in water dompelen!

Vet en olie

Frituurvet moet uiterst verhitbaar zijn. Het meest geschikt is frituurolie. Olie in het onverwarmde reservoir vullen. Friteuse nooit leeg of met te weinig olie bedienen! Vetplaten bij regelaarstand  langzaam doen smelten.

Belangrijk: nooit olie en vet mengen, de friteuse zou schuimend kunnen overlopen.

De niveau-indicator bevindt zich binnen het reservoir. Het maximale vulpeil mag niet overschreden en er mag niet onder het minimale vulpeil gebleven worden (zie markering in het oliereservoir)

Geen water in hete olie of vet brengen!

In de friteuse gestold vet opwarmen

Regelaarknop op  zetten en langzaam doen smelten. Deksel daarbij gesloten houden om spatten te vermijden.

Belangrijk: indien men om te smelten een te hoge temperatuur kiest of als het apparaat zonder vet gebruikt wordt, reageert de beveiligingsinrichting tegen een te hoge temperatuur. Het apparaat kan dan niet meer bediend worden en moet met het oog op een herstelling toegezonden worden.

Geen geval van garantie wegens foutieve bediening!

Frituren

- Sluit het apparaat aan.
- De red lamp gaat branden. Zet de thermostaat op “-min” en schakel het apparaat in.
- Wanneer u de olie ingegoten hebt, zet u de regelaar op de gewenste temperatuur en sluit u het deksel.
- Wanneer de ingestelde temperatuur (na ca. 5-7 minuten) bereikt is, de green lamp gaat branden.
- U kunt u het te frituren product voorzichtig in het vet neerlaten.
- De mand niet tot aan de rand vol vullen.
- Sluit het deksel wegens het gevaar voor spatten.

Gevaar door spatten

- Om spatten en het schuimende overlopen van het vet te vermijden, waterarm te frituren producten gebruiken, goed afdrogen, bij diepgevroren ijskristallen uitschudden. Langzaam in het vet dompelen. Als het vet te sterk schuimt, de mand herhaaldelijk optillen.
- De met heet vet gevulde friteuse niet dragen – gevaar voor brandwonden!
- Het best het vet een beetje laten afkoelen.
- Apparaatonderdelen, zoals bijvoorbeeld de rand van het reservoir en de vrijkomende damp kunnen zeer heet zijn.
- Gelieve erop te letten dat er niemand in de kabel blijft hangen en het apparaat van de tafel trekt. Het verlengsnoer eventueel aan de tafelpoot vastbinden.

Belangrijke opmerking

Volgens de nieuwe, door onderzoek verworven kennis dienen de hierna volgende maximale frituurtemperaturen in acht genomen en mogen alle levensmiddelen maximaal goudbruin gefrituurd worden:

170°C Voor alle aardappelproducten, gepaneerde levensmiddelen en overige zetmeelbevattende producten

190°C Voor vlees en gevogelteproducten zonder panade

Tegenstrijdig met enkele verpakkingsinstructies raden wij aan, levensmiddelen vóór het frituren te ontdooien.

Na het frituren

Resten van panade of frituurproducten dienen regelmatig uit de olie verwijderd te worden.

- Na het frituren in eerste instantie het vet laten afkoelen, vervolgens het vet in een schotel overgieten en het lege apparaat en de mand reinigen. Daarna een koffiefilter in de mand doen en het vet voorzichtig in het apparaat wegfilteren.
- Bij vis en vlees kan het vet 5 tot 10 keer gebruikt worden.
- Bij aardappelgerecht wordt het vet minder belast en is het vaker bruikbaar.

Opgepast! Oud c.q. vervuild vet vat vlam bij oververhitting – daarom tijdig verversen. **In geval van brand netstekker uittrekken en het brandende vet blussen door het deksel te sluiten. Gebruik nooit water om te blussen!**

Het te frituren product vervangen als het onaangenaam ruikt, heel bruin is of vroegtijdig rookt.

Reiniging

Het apparaat niet in water dompelen!

Een beetje zeepsop in het inwendige reservoir doen en voorzichtig uitwassen.

Praktische tips om te frituren

Het te frituren product vóór het indompelen zorgvuldig afdrogen, overtollig meel afkloppen, panade goed aandrukken.

Eiwitrijke levensmiddelen, zoals vlees, gevogelte, vis of zeedieren, kunnen in een natuurlijke toestand gefrituurd worden als ze goed afgedroogd werden.

Eiwitarmere levensmiddelen, zoals groenten en fruit, hult men in een panade of een bakdeeg opdat het oppervlak snel gesloten wordt. De omhulling is ook geschikt voor het frituren van vlees, gevogelte, vis en zeedieren.

Het te frituren product in de frituurmand langzaam in het hete vet laten zakken om te vermijden dat het vet schuimend overloopt.

Diepgevroren of sterk gekoeld frituurproducten moeten vóór het eigenlijke frituren heel voorzichtig één tot twee keer even in het hete vet gedompeld worden. In het andere geval kunnen ze gemakkelijk spatten en schuimend overlopen. Grotere stukken in principe vóór het frituren ontdooien.

Niet te veel frituurproducten ineens in de friteuse doen!

Men kan verschillende frituurproducten na elkaar in hetzelfde vet of in dezelfde olie doorbakken, bijvoorbeeld patates frites, vlees, groenten, bis, fruit, gebak. De hoge temperatuur zorgt ervoor dat de smaak niet overgedragen wordt.

Zout en kruid het te frituren product steeds na het frituren (maar niet boven de friteuse). U gaat daardoor zuinig om met vet en friteuse.

Filterdeksel

Het apparaat heeft een continue filter in het deksel.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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.

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

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