



Haushalt-Fritteusen

DF - 220

DF - 170

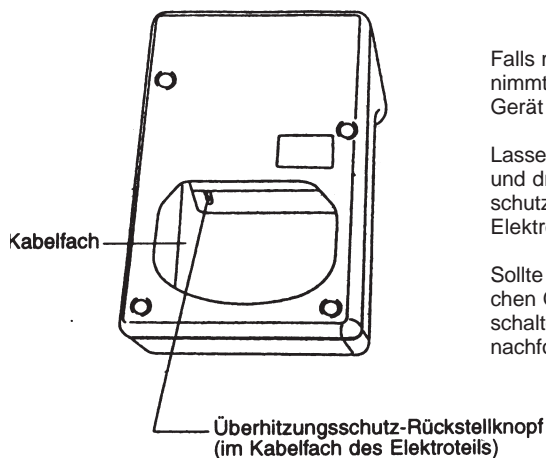
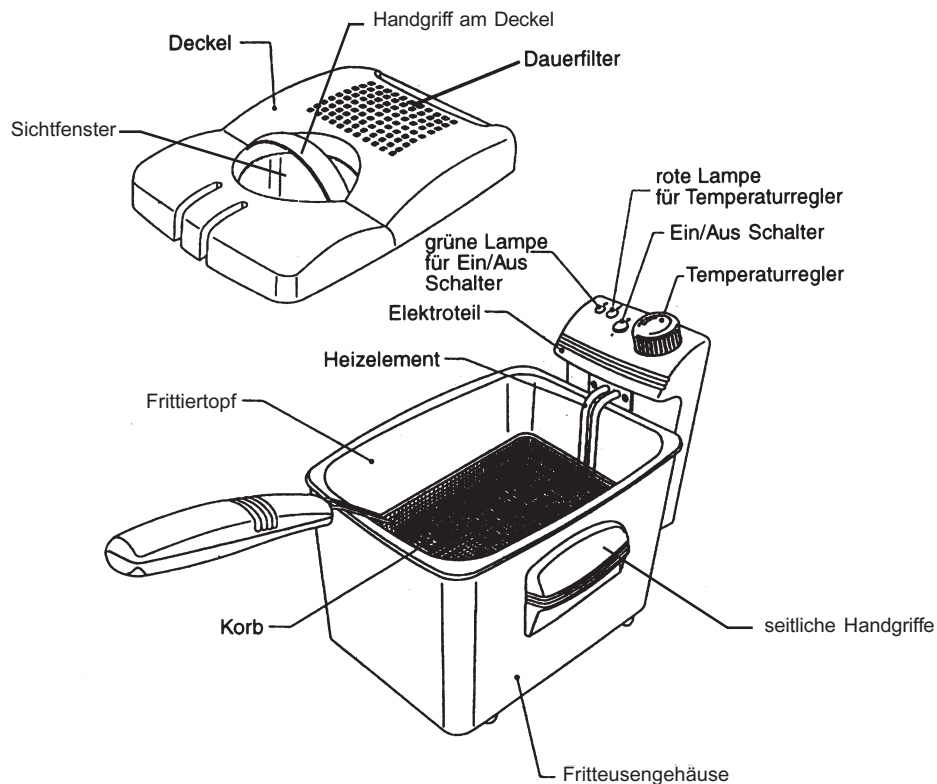
Gebrauchsanweisung

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2 · 96129 Strullendorf / Germany

Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19

eMail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>



Falls man das Gerät ohne Öl in Betrieb nimmt, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät aus.

Lassen Sie den Heizkörper etwas abkühlen und drücken dann den roten Überhitzungsschutz-Rückstellknopf im Kabelfach des Elektroteils.

Sollte das Gerät mehrfach - ohne ersichtlichen Grund - bei richtiger Bedienung ausschalten, bitte zur Reparatur geben (siehe nachfolgende Erläuterungen).

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.

Sicherheitshinweise

Gefahr durch elektrische Spannung

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Kinder vom Gerät fernhalten.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, beim Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten und nicht über scharfe Kanten ziehen.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- **Wichtig:** Niemals eine mit heißem Fett gefüllte Fritteuse tragen. Verschüttetes heißes Fett kann schwere Verletzungen hervorrufen.
- Geräteteile, wie z.B. der Rand des Behälters und der austretende Dampf können sehr heiß sein.
- Das Gerät ist nur zum Frittieren geeignet, nicht zum Kochen von Flüssigkeiten.
- **Kein Wasser in heißes Öl oder Fett bringen!**

Gefahr durch Spritzer!

Um Spritzer oder Übersäumen 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 Auflegen des Deckels unbedingt abwischen.

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

- **Fritteuse gründlich mit warmen Wasser reinigen.**
- Bevor Öl bzw. Fett eingefüllt wird, soll die Fritteuse erst einmal richtig gereinigt werden: Korbgriff und Frittierkorb aus dem Frittierbehälter herausnehmen.
- Frittierbehälter und Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen, nachspülen und trockenwischen.
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 220°C liegen. Die Einlegtemperatur für das Frittiergut liegt zwischen 170°C und 190°C.

Geeignet sind gehärtete Pflanzenfette oder -öle.

Fritteuse **niemals** leer einschalten.

Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.

Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle und Fette, wie z.B.

Olivenöl, Weizenkeimöl, Leinöl, Schweinefett und Butter.

Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.

Auch das Mischen verschiedener Öl- oder Fettsorten untereinander ist gefährlich!

Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters. Die MAX. Füllhöhe darf nicht über- 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 immer in die beiden Führungsschienen der Kunststoffplatte am Außenmantel ein. Ansonsten wird die Fritteuse durch den Sicherheitsschalter nicht in Betrieb gesetzt.

Fritteuse frei auf den Tisch 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 Stücke von dem harten Pflanzenfett **auf** den Heizkörper, stellen Sie den Reglerknopf auf ☺ (Wärmen), und schmelzen das Fett. Zum schnelleren Schmelzen den Filterdeckel auflegen.

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); Heizkörper sachgemäß einhängen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Überhitzungsschutz anspricht. Sollte dieser doch einmal ausschalten, dann drücken Sie den roten Überhitzungsschutzknopf im Kabelfach (siehe Text bei Aufbauskinne Seite 1). Zuleitung ans Netz anschließen.

Füllmenge überprüfen. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten, die untere Markierung nicht unterschritten werden. Der Heizstab am Boden des Behälters muss mit dem Öl oder flüssigen Fett völlig 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 geschmolzene heiße Fett kann sonst durch die darüber liegende feste Schicht hindurchspritzen. Sollte der Überhitzungsschutz dabei einmal ausschalten, drücken Sie den roten Überhitzungsschutzknopf im Kabelfach (siehe Text bei Aufbauskinne Seite 1).

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 lassen, um Spritzer zu vermeiden.

Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!

Ein/Ausschalter betätigen. Das grüne Licht leuchtet auf. Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf 170°C oder 190°C einstellen. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, die Fritteuse beginnt zu heizen.

Wenn die rote Kontrolllampe nach dem Aufheizen erlischt, ist die eingestellte Frittieretemperatur erreicht.

Filterdeckel abnehmen. **Achtung, er ist heiß!**

Das vorbereitete Frittiergut in den oben eingehängten Frittierkorb geben und über die ganze Fläche gleichmäßig verteilen. Filterdeckel wieder auflegen.

Der Filterdeckel schützt vor Fettspritzern und vermindert auch den Frittiergeruch. Das Frittiergut wird bei geschlossenem Deckel in das Fett abgesenkt. Korb **langsam** einsenken.

Den Vorgang durch das Sichtfenster beobachten. Falls das Fett stark aufschäumt, den Korb mehrmals nur kurz eintauchen, bis das Schäumen nachlässt.

Während des Frittierens die Fritteuse geschlossen lassen, dadurch werden Spritzer verhindert und der entstehende Frittierdunst kann durch den Dauerfilter 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 in die obere Position anheben, einhängen und abtropfen lassen.
- Ist das Fett abgetropft, den Filterdeckel öffnen, Frittierkorb herausheben und entleeren. Das Frittiergut nicht über der Fritteuse würzen.
- Falls kein zweiter Frittiergang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und Ein/Ausschalter auf „0“ stellen.

Frittiertabelle

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten***
ca. 160°C – 170°C	Partygebäck	2 – 4
	Chips	2 – 4
	Schalentiere	2 – 4
	Geflügel	25 – 30
	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 Größe, 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 Lebensmitteln vor dem Frittieren.

Nach dem Frittieren

Frittierfett reinigen

Rückstände aus 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 der Heizung 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 Frittieropf 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 Spinat, Petersilie, Salatblätter oder 2 geschälte, in Scheiben geschnittene, gut getrocknete Kartoffeln in das erhitzte Fett gibt und sie solange in dem Fett lässt, bis sie sich bräunlich färben.

Öl bzw. Fett aufbewahren

Bei häufigerem Frittieren kann das Fett in der mit dem Deckel verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden. Bei kühler, trockener Lagerung hält sich das Fett bis zu 6 Monaten 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 bis 10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen wie Pommes frites usw. oder bei Gebäck wird das Fett wesentlich weniger belastet und ist dadurch noch öfter verwendbar.

Vorsicht!

Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst, 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 ausgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

Reinigung und Pflege

- Bei jedem Fettwechsel sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.
- Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Komplettes Gerät und auch das Elektroteil **nicht** in Wasser tauchen.
- Korb entfernen.

- Frittieretopf vorsichtig aus dem Gerät heben und das Fett in einen Topf umgießen. (Siehe Frittierfett reinigen)
- Korb, 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 scheuernden 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 Gerät zusammensetzen und darauf achten, dass das Heizelement **einwandfrei** eingehängt ist, da sonst das Gerät nicht arbeitet.

Reparaturhinweis

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, so senden Sie dieses bitte direkt **per Postpaket** an:

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

und nicht an Ihren Fachhändler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, damit Bearbeitungszeiten verkürzt und Transportkosten gespart werden.

Achtung!

Da zum Öffnen der Fritteuse ein Spezialwerkzeug erforderlich ist, darf eine Reparatur (dies gilt auch bei defekter Anschlussleitung) **nur** durch das Herstellerwerk durchgeführt werden.

Bitte beachten Sie bei den nachfolgenden Rezepten, dass die Zeitangaben nur als circa-Werte zu verstehen sind (abhängig von Größe und Gewicht des Frittiergutes).

Praktische Tips zum Frittieren

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überschüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken.

Eiweißreiche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet wurden.

Eiweißärmere Lebensmittel wie Gemüse und Obst hüllt man in eine Panade oder einen Backteig, damit die Oberfläche schnell geschlossen wird. Die Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.

Feste Fette **bei herausgenommenem Frittierkorb** auf den Heizkörper im Frittierbehälter geben und bei **niedriger Temperatur** schmelzen lassen.

Das Frittiergut im Frittierkorb langsam in das heiße Fett absenken, um ein Übersäumen des Fettes zu vermeiden.

Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut muss vor dem eigentlichen Frittieren ganz vorsichtig ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett eingetaucht werden. Es kann sonst leicht spritzen und überschäumen. Größere Stücke grundsätzlich vor dem Frittieren auftauen.

Nicht zuviel Frittiergut auf einmal in die Fritteuse geben!

Man kann unterschiedliches Frittiergut nacheinander in demselben Fett oder Öl ausbacken, z.B. Pommes frites, Fleisch, Gemüse, Fisch, Obst, Gebäck. Die hohe Temperatur bewirkt, dass der Geschmack nicht übertragen wird.

Salzen und würzen Sie das Frittiergut stets nach dem Frittieren (aber nicht über der Fritteuse). Sie schonen damit Fett und Fritteuse.

Vorspeisen

Blätterteig-Würstchen

Zutaten: Würstchen, Blätterteig, Ei

Blätterteig auftauen und auf Würstchengröße ausrollen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und das Würstchen in das Teigstück einrollen. Die Enden gut andrücken, mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und ca. 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Bei ca. 170°C 7-8 Min. frittieren. Gut abtropfen lassen.

Gebackene Champignons:

Zutaten: Champignons, Salz, Ei, Paniermehl

Champignons gut waschen, abtrocknen, salzen, in verquirltem Ei und Paniermehl wenden.

Bei ca. 170°C 2-4 Min. frittieren.

Frittierter Camembert:

Zutaten: Camembert, Mehl, Ei, Paniermehl

Camembert im Mehl, verquirltem Ei, Brösel und dann nochmals in Ei und Brösel wenden.

Bei ca. 160°C 3-5 Min. frittieren.
- Fertigprodukte nach Verpackungsangabe -

Calamari frittiert:

Zutaten: Tintenfische (Calamari), Zitrone, Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Ei

Calamari gut waschen, trockentupfen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Worcestersoße würzen. Teig mit Mehl, Eigelb, Wasser und Salz fertigstellen, dann Eiweiß schlagen und unterheben. Calamaristücke in Mehl und dann im Teig wenden.

Bei ca. 170°C 4-5 Min. frittieren.
- Tiefkühlware nach Verpackungsangabe -

Kartoffel-Käse-Bällchen:

Zutaten: Kartoffeln, Salz, Butter oder Margarine, Eigelb, geriebener Parmesankäse, Muskat, Ei, Paniermehl.

Kartoffeln dämpfen, durch eine Kartoffelpresse drücken mit Butter oder Margarine, Eigelb, Parmesankäse, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Bällchen formen, diese in verquirltem Ei und Paniermehl wenden.

Bei ca. 170°C 2-3 Min. frittieren.

Fischgerichte

Frittiertes Fischfilet:

Zutaten: Fischfilet, Zitronensaft, Petersilie, Zwiebel, Salz, Mehl, Paniermehl, Ei.

Gewaschenes Fischfilet mit Zitrone säuern und mit gehackter Petersilie sowie ganz feinen Zwiebelwürfelchen bestreuen. Den Fisch so zubereitet etwas 30 Min. durchziehen lassen. Salzen, nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wenden.

Bei ca. 170°C 4-7 Min. frittieren.
- Tiefkühlware nach Verpackungsangaben -

Scholle frittiert:

Zutaten: Scholle, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl.

Scholle säubern, mit Zitrone säuern. Ca.

10 Min. durchziehen lassen, dann salzen

und pfeffern, in Mehl wenden und gut abklopfen.

Bei ca. 170°C 4-7 Min. frittieren.
- Tiefkühlware nach Verpackungsangaben -

Fischstäbchen tiefgefroren: Bei ca. 170°C 3-5 Min. frittieren oder nach Verpackungsangaben.

Mandelforellen: Zutaten: Forelle, Zitronensaft, Salz, blättrig geschnittene Mandeln, Ei.
Forelle gut säubern, ca. 15 Min. mit Zitronensaft säuern, salzen und in verquirltem Ei und Mandelblättchen wenden.
Bei ca. 170°C 6-9 Min. frittieren.

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel: Zutaten: Kalbsschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprika, Mehl, Ei, Paniermehl, Zitrone, Petersilie.
Schnitzel trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Paprika einreiben. Dann nacheinander in Mehl, verquirltem Eigelb und Paniermehl wenden.
Bei ca. 170°C 3-4 Min. frittieren und mit Zitronenscheibe und Petersilie garnieren.

Cordon bleu Zutaten: Kalbsschnitzel (mit Tasche zum Füllen), Salz, Pfeffer, Scheibe gekochter Schinken, Scheibe Schweizer Käse, Mehl, Ei Paniermehl, Salat, Zitrone und Petersilie.
Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Käse in geöffnetes Schnitzel legen, zuklappen und mit Zahnstocher zusammenhalten. Dann nacheinander in Mehl, verquirltem Eigelb und Paniermehl wenden.
Bei ca. 170°C 4-6 Min. frittieren, mit Zitronenscheibe, Petersilie und Salatblatt garnieren.

Lammkotelett:

Zutaten: Lammkotelett, Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika, verdrückter Knoblauchzehe, Kräutersenf, Ei, Wasser und Paniermehl.

Zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Paprika, Senf und Wasser zu einer Paste anrühren. Kotelett beidseitig bestreichen und in Ei und Paniermehl wenden.

Bei ca. 180°C - 190°C 4-6 Min. frittieren.

Filet-Steak:

Zutaten: Rinderfilet, Pflanzenöl, Pfeffer, Salz, scharfer Kräutersenf, Knoblauch.

Filet gut abtrocknen. Die Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken, dann Pfeffer und Öl dazugeben. Das Filet in diese Beize legen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Danach sollte das Filet wiederum gut trocken abgetupft werden.

Bei ca. 180°C - 190°C 4-5 Min. frittieren.

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen Produktes.

Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihrer Fritteuse auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn **Nicht Alles**, was als eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein.

Bitte gehen Sie die folgende Liste durch bevor Sie einen Umtausch oder eine Gutschrift der unten genannten Geräte vornehmen lassen oder die kompletten Geräte zur Überprüfung durch den Kundendienst einschicken .

Geräte-Typ	Problem	MÖGLICHE URSACHE	Problembehandlung
Fritteusen	Beide Kontroll- Lampen leuchten nach Einschalten des Ein-/Aus-Schalters <u>nicht</u> !	<ul style="list-style-type: none"> kein Strom oder Sicherung heraus durch zu viele Elektrogeräte an einem Strang 	Sicherstellen, dass Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurden. Sicherungen überprüfen . Andere Geräte am gleicher Stromquelle ausschalten oder vom Netz trennen.
		<ul style="list-style-type: none"> Mikro- Schalter am Heizelement gibt keinen Kontakt 	Heizelement- Anschlusskasten auf korrekten Sitz in beiden Kunststoff- Führungsschienen des Gehäuses überprüfen. Heizelement sauber einsetzen und herunterdrücken bis das Heizelement mit einem leichten Klicken (Mikroschalter gibt Kontakt) einrastet .
	Gerät heizt nicht ! Grüne Lampe leuchtet, rote Lampe leuchtet nicht (auch nicht bei Einstellung auf höhere Temperaturen)	<ul style="list-style-type: none"> Überhitzungsschutz hat abgeschaltet 	Rote RESET- Taste im Kabelfach (siehe Bed.- Anleitung) 1 x drücken und Hartfett dann auf der speziellen Schmelzstufe (Symbol „Halbmond“ - siehe Bed.- Anleitung) einschmelzen, bis der Heizkörper von flüssigem Fett umgeben ist und erst dann Temperatur höher regeln.
	Hartfett unter dem Heizkörper (am Boden) bleibt fest und schmilzt nicht sofort !	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaltzonenprinzip funktioniert genau nach diesem Prinzip, dass speziell unter dem Heizkörper das Fett eine geringere Temperatur hat und somit am Boden nichts fest brennt 	Sie haben trotzdem die optimale Frittieretemperatur, wenn bei eingestellter Temperaturstufe die rote Kontroll- Lampe erlischt. Alternative: Zukünftig nur noch Frittier- Öle verwenden (gesünder durch niedrigeren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und nicht vorhandene Transfettsäuren)
	Korbgriff geschmolzen !	<ul style="list-style-type: none"> Korbgriff vor Benutzung und Aufheizen nicht ausgeklappt ! 	Neuen Korbgriff bestellen

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen oder Probleme haben, stehen wir Ihnen unter den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Telefonnummern gern zur Verfügung .

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 unentgeltlich 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 garantiepflichtig 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 und gereinigt, 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
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>