



## Haushalt-Fritteuse

DF240

## Gebrauchsanweisung

---

### Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstrasse 2 96129 Strullendorf/Germany

Tel.: 09543 / 449-0 Fax: 09543 / 44919

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)

Internet: <http://www.steba.com>

**Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!**

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr.
- 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 Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins 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 oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen, hitze- und ölbeständigen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Gerät nicht ohne Innentopf betreiben.
- Wichtig: Niemals eine mit heißem Öl gefüllte Fritteuse tragen.
- **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 erneuertem 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; 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** gehärtete Pflanzenfette und -öle.

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 der Kunststoffplatte 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 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!) und den Heizkörper sachgemäß einhängen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Überhitzungsschutz anspricht. Sollte dieser doch einmal ausschalten, dann drücken Sie den „Reset“ Knopf. Dazu lassen Sie das Heizelement einige Zeit abkühlen und entnehmen Sie bitte das Heizelement und drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand in die Öffnung, neben der „Reset“ steht. 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.

## **Frittieren**

Nur mit dem Korb frittieren!

Ein/Ausschalter betätigen. Die Uhr aufziehen. Das grüne Licht leuchtet.

Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Lampe leuchtet rot, die Fritteuse beginnt zu heizen.

Wenn die Kontrolllampe nach dem Aufheizen wieder auf „grün“ schaltet, ist die eingestellte Frittiertemperatur erreicht.

### Filterdeckel abnehmen. **Achtung er kann heiß sein!**

Das vorbereitete Frittiertgut in den oben eingehängten Frittiertgut geben und über die ganze Fläche gleichmäßig verteilen. Filterdeckel wieder auflegen. Der Filterdeckel schützt vor Fettspritzern und vermindert den Fettgeruch. Das Frittiertgut dann **langsam** in das Fett absenken, indem der Knopf auf dem Griff nach hinten geschoben und der Griff nach unten abgeklappt wird.

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 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 Frittiertgut gar ist**

- Den Frittierkorb anheben, indem der Griff nach oben geschwenkt wird und deutlich vernehmbar einrastet. In dieser Stellung abtropfen lassen.
- Ist das Fett abgetropft, den Filterdeckel öffnen, Frittierkorb herausheben und entleeren. Das Frittiertgut nicht über der Fritteuse würzen.
- Falls kein weiterer Frittiervorgang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen, die Zeitschaltuhr auf „Null“ drehen, bis ein Klingelsignal ertönt und den „Ein-Ausschalter“ auf „0“ stellen und den Stecker ziehen.

### **Frittiertabelle:**

<b>Temperatureinstellung</b>	<b>Frittiertgut</b>	<b>Frittierzeit in Minuten***</b>
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 Frittiertgutes.		

## 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 frittiertgut 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 Frittierpfanne 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 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 gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll, noch in den Ausguß. 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.
- Komplettes Gerät und auch das Elektroteil **nicht** in Wasser tauchen.
- Korb entfernen.
- Frittiertopf 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 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.

## Reperaturhinweis

Achtung: Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an das Lieferwerk.

Sollte wider Erwarten das Gerät doch einmal den Kundendienst benötigen, so senden Sie uns dieses bitte

### **Per Postpaket**

nicht per Spedition etc.- zu, damit Transportkosten gespart werden.

Bitte rufen Sie uns vorher an unter 09543/44918.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden.

### **Achtung!**

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

Technische Daten:

230V ~

50/60Hz

3000 Watt



# Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

*Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßigem 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>