




Haushalt-Fritteuse DF 282


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	15
Gebruiksaanwijzing	21
Brugsanvisning	27

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch 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 darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem 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. Nicht direkt unter einer Dunstabzugshaube stellen.

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 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 Frittiergang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und den Stecker ziehen.

Frittieretabelle:

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
Ca. 180°C - 190°C	Fisch	5-7
	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 Frittierpotpf 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 einige Wochen 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 Verschuß 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.
- Frittiertopf 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 Frittiertgut 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 and indoor 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!
-  The appliance must not be used by children aged 0 to 8. The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have understood the resulting dangers. Keep the appliance and its electric wiring away from children aged 8 or younger. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Devices for cooking should be placed in a stable position by using the handles in order to avoid the spillage of hot liquids.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote 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. Do not place directly under a kitchen hood.

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.

Consignes de 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 !
-  L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants
- Les appareils pour la cuisine doivent être placés dans une position stable avec les poignées pour éviter de renverser des liquides chauds.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée.
- 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. Ne placez pas directement sous une hotte aspirante

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 réponde. 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 verser 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.

Instructions de nettoyage :

Toujours éteindre l'appareil et laisser l'appareil ainsi que l'huile refroidir à une température ambiante avant de la nettoyer..

Enlever la partie électrique de la friteuse. Après, soulever le cuve par les poignées encastrées, puis verser la graisse prudemment dans un récipient résistant à la chaleur. Le panier à friture et la cuve peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse ou mettre-les dans un lave-vaisselle. Essuyer les parties à fond après le lavage et faites

attention qu'on n'a pas de l'eau dans le couvercle.

Ne jamais utiliser des produits ou objets pour enlever la saleté, cela pourrait engendrer des dégâts sur la surface de ces parties.

Ne jamais plonger la partie électrique de la friteuse dans l'eau. Nettoyer l'extérieur de l'appareil ainsi que les éléments de chauffage et la partie intérieure de la cuve, seulement avec un torchon humide.

Après le nettoyage, rassembler la cuve d'huile, l'appareil électrique et le couvercle dans la friteuse. Assurez-vous que la partie électrique est propre dans la friteuse, sinon cela ne pourra plus fonctionner.

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 grasses 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 typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
-  Het apparaat kan niet door kinderen tot 8 jaar gebruikt worden. Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat en aansluitleiding gehouden te worden. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden.
-  Het apparaat op een effen en stabiele onderlaag gebruiken om te voorkomen dat het morsen van hete vloeistoffen.
- Het apparaat mag niet met een schakelklok 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. Niet direct te plaatsen onder een afzuigkap.

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 ontdoien.

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 aardappelgerechten 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.

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt maskinen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke anvendes af børn 0-8 års alderen. Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn.
- Grillen må stå kun på jævnt og stabilt underlag for at undgå at spilde den varme væske.
- Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Grillen må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder. Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.

- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Dyp aldrig grillen i vand. Benyt aldrig grillen efter en fejl-funktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
-  **PAS PÅ!** Frituregryden bliver meget varm. Risiko for forbrændinger. Frituregryden må først flyttes, når den er kølet af. Under brugen af den kan temperaturen på overfladerne være meget høje.
- Pas på, hvis der slipper damp ud under friturestegningen, og når låget åbnes.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet. Anbring ikke direkte under en emhætte.

Sikkerhedsinstrukser i forbindelse med brug af grillen

- Grillen må kun sluttes til en jordet stikkontakt, som skal være afsikret med et fejlstrømsrelæ (30 mA).
- Undgå at berøre stikket med våde hænder.
- Lad ikke grillen stå i det fri efter brugen.
- Der er risiko for at blive ramt af fedt og grillede fødevarer. Stil derfor ikke grillen direkte på overflader, som ikke kan tåle varme, fx polerede bordplader, parketgulve og gulvtæpper.
- Tilslutningsledningen skal løbe, så det er udelukket, at den berøres, eller at der trækkes i den ved en fejltagelse.
- Stikket skal trækkes ud af stikkontakten, og grillen skal være kølet helt af, inden den fjernes fra opstillingsstedet. Bær aldrig grillen, når den er varm.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brugen af grillen, og inden den rengøres.

Risiko for sprøjt

For at undgå, at fritureolien sprøjter eller skummer over, skal fødevarerne, der skal frituresteges, indeholde så lidt vand som muligt. Tør fødevarerne godt af og ryst dybfrosne iskrystaller af. Dyb dem langsomt ned i fritureolien.

Der kan dannes kondensvand på låget under stegningen.

Vandet skal ubetinget tørres af låget, inden næste portion friteres, eller låget lukkes igen.



Undgå at hælde vand i olien, når den er varm.
Risiko for forbrændinger.

Fedtstoffet og olien

Vigtigt! Fritureolien eller -fedtet skal egne sig til at blive varmet op til høje temperaturer. Rygepunktet skal helst være på omkring 220 °C. Temperaturen skal være på mellem 170 og 190 °C, når maden lægges i.

Der skal anvendes fritureolie. Der må aldrig tændes for frituregryden, når den er tom. Hæld olien i frituregryden, inden den varmes op.

Der må ikke anvendes koldtpresede og uhærdede olie- og fedtarter som fx olivenolie, hvedeolie, linolie, svinefedt mv.

Vigtigt! Bland aldrig fritureolie og -fedt. Det kan få frituregryden til at skumme over. Det er også farligt at blande forskellige slags olie eller fedt.


Indikatoren for påfyldningsgraden befinder sig inde i frituregryden. Den maksimale påfyldningshøjde på ikke overskrides.

Risiko for forbrændinger!

Varm fritureolie og -fedt skal håndteres forsigtigt, og børn skal holdes på afstand.

Forberedelserne til friturestegningen

Skub varmelegemerne ind i de 2 styreskinner på grydens væg. Ellers bliver frituregryden forhindret i at blive varmet op af sikkerhedskontakten.

Stil frituregryden frit på bordet, ikke op ad en væg eller i et hjørne. Hæld olie, der er beregnet til friturestegning, i frituregryden. Hvis der anvendes hårdt plantefedt, skal det foregå på følgende måde: Læg stykkerne på varmelegemet, indstil reguleringsknappen på  (opvarmning) og smelt fedtstoffet. Luk filterlåget, så fedtet smelter hurtigere.

Hårdt fedt kan også lægges i den indvendige gryde og smeltes på kogepladen ved lav temperatur. Derefter sættes gryden tilbage i fritureapparatet (Pas på! Det er meget varmt!), og varmelegemet hænges korrekt på plads igen. På den måde undgås det, at sikkerhedsafbryderen udløser. Hvis den alligevel skulle blive aktiveret, skal der trykkes på resetknappen på bagsiden af frituregryden. Lad varmelegemet køle af i nogen tid og fjern det derefter fra styreskinnen i beholderen. I kabelrummet til varmeelementet ses en rød tap, som skal trykkes ind med en spids genstand. Sikkerhedsafbryderen aktiveres, når der er mindre friturefedt- eller olie i gryden, end min-markeringen viser, eller hvis fedtet bliver for stærkt snavset til med madrester, fx af rasp.


Stik stikket på strømforsyningskablet ind i en stikkontakt og kontroller olie- eller fedtstanden.

Olie- eller fedtstanden må ikke overskride max-markeringen og ikke komme under min-markeringen. Varmestaven i bunden af beholderen skal altid være dækket af olie eller fedt.

Frituregryden må aldrig benyttes uden eller med for lidt fedt eller olie.

Opvarmning af friturefedt, som er stivnet i frituregryden

Risiko for skoldning!

Omgås aldrig frituregryden anderledes end beskrevet her. Stil reguleringsknappen på  (Opvarmning) og smelt fedtet langsomt. Det er vigtigt, at opvarmningen foregår langsomt, fordi den del af fedtet, der er smeltet nærmest varemeelement, kan sprøjte igennem det faste lag ovenover. Hvis sikkerhedsafbryderen aktiveres, skal der trykkes på resetknappen som beskrevet ovenfor.

Stik forsigtigt nogle huller i fedtet med en genstand af træ eller plastic. Undgå at beskadige varmelegemet. Luk låget og lad det være lukket, mens smeltningen foregår, for at undgå at fedtet sprøjter.

Garantien bortfalder i tilfælde af fejlbetjening.

Friturestegning

Der må kun frituresteges med kurven.

Slut frituregryden til lysnettet. Den røde lampe lyser. Indstil reguleringsknappen på den ønskede temperatur alt efter arten af fødevarer, der skal frituresteges. Frituregryden begynder at varme op. Når den indstillede stegetemperatur er nået, lyser den grønne lampe.

Læg fødevarerne, der skal frituresteges, i kurven. Fordel dem over hele bredden og hæng kurven op i krogen i gryden. Luk filterlåget igen. Filterlåget beskytter mod fedtsprøjt og mindsker lugten fra fedtet. Sænk derefter langsomt fødevarerne, der skal fritures, ned i fedtet.

Hold øje med stegeprocessen gennem inspektionsvinduet. Hvis fedtet skummer for kraftigt, skal kurven løftes op og sænkes flere gange ved at løfte og sænke håndtaget, indtil der ikke dannes for meget skum. Under friturestegningen skal frituregryden holdes lukket. På den måde forhindres det, at fedtet sprøjter ud over frituregryden, og stegelugten kan slippe ud gennem kulfilteret i låget.

Kontrol af friturestegeprocessen

Friturestegeprocessen kan kontrolleres gennem inspektionsruden i låget. For at forbedre overblikket kan kurven eventuelt løftes lidt op.

Hvor længe skal friturestegningen foregå?

- Løft kurven lidt op og hæng den op i krogen i gryden, mens låget er lukket. Lad den dryppe af, mens den befinder sig i denne stilling.
- Når fedtet er dryppet af, skal filterlåget åbnes, hvorefter kurven kan løftes op og tømmes.
- Hvis der ikke skal steges mere, skal temperaturregulatoren drejes ned på 0 og stikket trækkes ud af stikkontakten.

Stegetemperaturer og -tider

Temperaturindstilling	Madvarer	Stegetider i minutter*
Ca. 160 °C - 170 °C	Partybagværk	2 - 4
	Chips	2 - 4
	Skaldyr	2 - 4
	Fjerkræ	5 - 10
	Kartoffelretter	3 - 5
	Pommes frites	5 - 8
	Oksekød	5 - 10
	Schnitzel	5 - 10
	Fisk	5 - 7
Ca. 180 °C - 190 °C	Bøffer	1 - 3
	Mixed grill	2 - 3
	Dybfrost	Se oplysningerne på emballagen
* Oplysningerne er cirkaværdier og afhænger af råvarernes størrelse, vægt og temperatur		

Vigtigt!

Ifølge de nyeste forskningsresultater og oplysninger fra fødevarerindustrien anbefales det at undgå at opvarme friturestegte madvarer til højere temperaturer end de oplyste og højst at friturestege fødevarer, til de er »gyldne«.

170 °C for alle kartoffelprodukter, panerede fødevarer og andre fødevarer indeholdende stivelse

190 °C for kød- og fjerkræprodukter uden rasp.

I modsætning til oplysningerne på en del emballager anbefales det at tø dybfrosne fødevarer op kort før friturestegningen.

Efter friturestegningen

Rensning af friturefedtet

Rester af rasp og af de friturestegte madvarer skal fjernes fra friturefedtet med jævne mellemrum. Når du benytter en steba frituregryde, samles brændte partikler og vand i den **kolde zone** under varmelegemerne og forbrænder ikke.

- Lad først fedtet køle af efter friturestegningen. Hæld derefter fedtet forsigtigt over i en metalgryde med håndtag.
- Rester af panering samt vand i olien skal ubetinget fjernes.
- Gør kurven og frituregryden ren som beskrevet i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse«.
- Sæt kurven på plads i frituregryden igen i afdrypningspositionen og læg et stykke køkkenrulle i kurven som filter.
- Lad friturefedtet løbe langsomt tilbage i frituregryden gennem køkkenrullefilteret.
- Benyt kun køkkenrullefilteret 1 gang.

Hvis fedtet har fået en bismag, kan det renses ved at stille termostaten på lidt under 150 °C og tilsætte en håndfuld spinatblade, lidt persille, nogle salatblade eller 2 skrællede og skiveskårne kartofler til fedtet og lade grøntsagerne blive i fedtet, indtil de er farvet brune. Derefter fjernes grøntsagerne og puttes i skraldespanden.

Opbevaring af fritureolie og -fedt

Hvis frituregryden benyttes ofte, kan fedtet opbevares i gryden. Hvis gryden opbevares et tørt og køligt sted, kan fedtet benyttes i nogle uger.

Hvis frituregryden ikke benyttes så ofte, kan det filtrerede fedt også opbevares i en fast lukket og lystæt beholder.

Hvis fedtet benyttes til at friturestege fisk og kød med, kan det uden problemer benyttes op til 5 - 10 gange. Hvis det benyttes til kartoffelretter som fx pommes frites eller til bagværk, bliver det belastet væsentligt mindre, og det kan bruges igen endnu flere gange.



Pas på! Gammelt og snavset friturefedt og -olie kan bryde i brand, hvis det bliver opvarmet for kraftigt. Skift derfor olien ud i god tid. Hvis olien bryder i brand, skal stikket trækkes **ud af stikkontakten og frituregryden lukkes med låget.**

Benyt aldrig vand til at slukke en fritureoliebrand med!

Friturefedtet eller -olien skal skiftes ud, hvis det

- begynder at blive brunt
- begynder at lugte ubehageligt
- begynder at ryge for tidligt

Fjern betjeningsdelen med varmelegemerne, løft beholderen ud og hæld den endnu flydende, men nedkølede olie eller fedtet i en beholder med låg. Gammelt friturefedt og -olie må hverken hældes på komposten eller i vasken. Hvis der er tale om større mængder, anbefales det at aflevere det på en genbrugsplads.

Rengøring og vedligeholdelse

- Frituregryden skal gøres grundigt rent, hver gang friturefedtet eller -olien bliver skiftet ud.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden frituregryden gøres ren.
- Lad frituregryden køle af ved stuetemperatur.
- Dyp aldrig den elektriske del i vand.
- Tag kurven ud.
- Løft forsigtigt frituregryden ud af holderen og hæld olien eller fedtet i en gryde (Se afsnittet om rengøring af friturefedtet).
- Gryden, låget og kurven kan rengøres i varmt vand tilsat normalt opvaskemiddel. Tør bagefter delene af og sørg for, at der ikke er vand i låget.
- Benyt ingen skarpe redskaber eller skurende rengøringsmidler.
- OBS! Varmeelementet må aldrig dypes i vand. Undgå at bøje eller beskadige temperaturfølterne på varmelegemet.
- Tør varmelegemet og frituregrydens overflader af med en fugtig klud.
- Efter rengøringen skal frituregryden samles igen. Sørg for, at varmelegemet er placeret korrekt, fordi frituregryden ellers ikke kan benyttes.

OBS!

Eftersom frituregryden kun kan åbnes med specialværktøj, må kun en fagmand udføre reparationer på den (især i form af udskiftning af et defekt tilslutningskabel).

Praktisk tips angående friturestegning

Fødevarerne, der skal frituresteges, skal tørres omhyggeligt af, overflødigt mel bankes af og raspen trykkes godt fast. Proteinrige fødevarer, som fx fisk, fjerkræ, kød og alt godt fra havet, kan frituresteges i naturlig tilstand, hvis de tørres grundigt af. Fødevarer uden så stort et proteinindhold, som fx frugt og grøntsager, kan smøres ind i paneringsrasp eller dej, så porerne hurtigt bliver lukket. Indbagning kan også benyttes til friturestegning af kød, fjerkræ, fisk og skaldyr.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:
PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

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 Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

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. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

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