



Fritteuse
DF-75

Gebrauchsanweisung

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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.
- Das Gerät wird heiß – nicht von kleinen Kindern betreiben lassen.
- 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.
- **Achtung:** Gerät und Zuleitung nicht in Wasser tauchen!
Die Zuleitung vor dem Gebrauch komplett abwickeln!

Arbeitsplatz

Wichtig:

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen sowie trocknen.

Achtung: Gerät nicht in Wasser tauchen!

Fett und Öl

Frittierfett muss hoch erhitzbar sind. Am besten geeignet ist Frittieröl. Öl in den unbeheizten Behälter füllen. Fritteuse niemals leer oder mit zu wenig Öl betreiben!

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

Die Füllstandsanzeige ist innerhalb des Behälters. Die Max.-Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min.-Füllhöhe nicht unterschritten werden.

Kein Wasser in heißes Öl oder Fett bringen!

In der Fritteuse erstarrtes Fett aufwärmen

Reglerknopf auf 100°C stellen und langsam schmelzen. Deckel dabei geschlossen halten, um Spritzer zu vermeiden.

Wichtig: Wenn man zum Schmelzen eine zu hohe Temperatur wählt oder das Gerät ohne Fett betreibt, spricht die Übertemperatursicherung an. Das Gerät kann dann nicht mehr betrieben werden und muss zur Reparatur eingeschickt werden.

Kein Garantiefall wegen Fehlbedienung!



Frittieren

- Stellen Sie den Thermostat auf –min.
- Schließen Sie das Gerät an. Es leuchtet „Power“.
- Wenn Sie das Öl eingefüllt haben, stellen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur und schließen den Deckel.
- Es leuchtet „Heat“ auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (nach ca. 5-7 Minuten) erlischt „Heat“.
- Sie können nun das Frittiergut vorsichtig in das Fett einsenken. Den Korb nicht randvoll füllen.
- Klinken Sie den Griff für den Korb aus, indem Sie den Griffbügel leicht zusammen drücken und schließen Sie den Deckel wegen der Spritzgefahr.
- Die Lampe „Heat“ leuchtet, das Gerät heizt.

Gefahr durch Spritzer

- Um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen. Wenn das Fett zu stark schäumt, den Korb mehrmals anheben.
- Die mit heißem Fett gefüllte Fritteuse vorsichtig tragen – Verbrennungsgefahr! Am besten das Fett etwas abkühlen lassen.
- Geräteteile, wie z.B. der Rand des Behälters und der austretende Dampf können sehr heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass niemand im Kabel hängen bleibt und das Gerät vom Tisch reißt. Das Verlängerungskabel evtl. am Tischbein festbinden.

Wichtiger Hinweis

Nach neuester Erkenntnis der Forschung sollten folgende max.-Frittiertemperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel max. goldbraun 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 Lebensmitteln vor dem Frittieren.

Nach dem Frittieren

Rückstände an Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Öl entfernt werden.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett in eine Schüssel umgießen und das leere Gerät und den Korb reinigen.
- Bei Fisch + Fleisch kann das Fett 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen wird das Fett weniger belastet und ist häufiger verwendbar.

Vorsicht! Altes bzw. verschmutztes Fett entzündet sich bei Überhitzung - deshalb rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und das brennende Fett durch Schließen des Deckels löschen.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

Das Frittiergut erneuern, wenn es unangenehm riecht, stark braun ist oder frühzeitig raucht.

Reinigung

Das Gerät nicht in Wasser tauchen!
Etwas Seifenlauge in den Innenbehälter geben und vorsichtig auswaschen.

Praktische Tips zum Frittieren

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

Eiweißreiche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder 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.

Das Frittiergut im Frittierkorb langsam in das heiße Fett absenken, um ein Überschäumen 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 dem selben 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.

Fondue

Wenn Sie das Gerät als Fondue benutzen, entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Schnapper am Deckelscharnier nach hinten drücken und den Deckel herausziehen. Danach legen Sie den Fondueing für die Gabeln auf.

Lassen Sie den Korb im Gerät, dadurch verkrautzen Sie weniger den Topfboden. bzw. können nach Beendigung des Fonduespaßes abgefallene Lebensmittelreste leichter dem Fett entnehmen.

Für Kalorienbewusste: Anstatt Frittieröl kann auch eine Brühe verwendet werden. Hierbei wird der Regler auf 100°C eingestellt. Nach dem Fondue-Essen kann man die konzentrierte Brühe trinken.

Filterdeckel

Das Gerät hat einen Fett- und Geruchsfilter im Deckel. Diesen kann man leicht entfernen, indem man den Deckeleinsatz ausklipst. Ersatzfilter erhalten Sie per Vorkasse/Nachnahme bei STEBA.

Verpackungsentsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

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! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

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>