



Guss-Fondue FO 1.1

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	20

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem 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 Elektroteil 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.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- **Altes bzw. verschmutztes Fett entzündet sich bei Überhitzung - deshalb rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und das brennende Fett durch abdecken löschen. Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**
- Das Fett erneuern, wenn es unangenehm riecht, stark braun ist oder frühzeitig raucht.

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 entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden. Da es zu Spritzern kommen kann, sollte man die Tischfläche mit einer hitzebeständigen Silikonmatte abdecken.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Elektroteil außen mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen sowie trocknen. Alle anderen Teile wie Fondueing und Gabeln können in die Spülmaschine gegeben werden.

 **Achtung: Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen!**

Fett und Öl

Fett muss hoch erhitzbar sein. Am besten geeignet ist Frittieröl. Öl in den unbeheizten Behälter füllen. Gerät niemals leer oder mit zu wenig Öl betreiben!

Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, der Topf könnte überschäumen.



Die Füllstandsanzeige ist innerhalb des Behälters. Die Max.-Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min.-Füllhöhe nicht unterschritten werden (siehe Markierung im Ölbehälter)
Kein Wasser in heißes Öl oder Fett bringen!

Man kann die Aufheizzeit vom Fett oder der Boullion verkürzen, indem man diese vorher auf dem Herd erhitzt und dann in den Gusstopf gibt.

Topf

Der Gusstopf ist ideal für Bouillion oder Fettfondue geeignet. **Verwenden Sie niemals den Keramiktopf vom Käsefondue (FO 1.2) als Fettfondue**, da dieser bei Beschädigung durch die hohen Fetttemperaturen reißen kann.

Betrieb

- Stellen Sie den Thermostat auf –min.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Wenn Sie die Flüssigkeit eingefüllt haben, stellen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur. Die Min- / Max-Füllmenge beachten!
- Die Lampe leuchtet auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist erlischt diese.
- Sie können nun die Gabeln mit dem Lebensmittel bestücken und vorsichtig in das Fett eintauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Brühe bei Boullionfondue nicht sprudelnd kocht.
- Die Lampe leuchtet, das Gerät heizt.

Gefahr durch Spritzer

- Um Spritzer oder Übersäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen.
- Den mit heißem Fett gefüllte Topf zusammen mit dem Heizteil nicht 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.-Öltemperaturen 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.

Reinigung

- Rückstände an Panade oder Speisereste sollten regelmäßig aus dem Öl entfernt werden.
- Nach dem Frittieren zunächst Netzstecker ziehen und das Fett abkühlen lassen, dann das Fett in eine Schüssel umgießen und den leeren Topf reinigen. Danach mit einem Kaffeefilter das Fett vorsichtig in das Gerät zurückfiltern.
- Bei Fisch + Fleisch kann das Fett 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen wird das Fett weniger belastet und ist häufiger verwendbar. Zum Entsorgen das Fett / Öl z.B. in ein Glas mit dicht verschließbarem Schraubverschluss umfüllen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen!
- Den Topf mit etwas Seifenlauge auswaschen und gut abtrocknen.
- Bei starken Verschmutzungen den Topf über Nacht einweichen.

Praktische Tips

- Damit die Temperatur während des Fondue nicht zu stark abfällt sollte man die Gabeln nicht stark bestücken.
- 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.
- 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 das Gerät geben!
- Man kann unterschiedliche Lebensmittel 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 dem Topf). Sie schonen damit Fett und Gerät.

Käse- oder Schokoladenfondue

Der Keramiktopf mit speziellen Brotgabeln ist bei Steba erhältlich:

Art.Nr 99.22.00, EAN 40 11 833 400 536

Grundrezepte:

Der Klassiker - Fett-Fondue à la Bourguignon:

Rinder- Schweine- und Putenfleisch von Sehnen befreien. In mundgerechte Würfel schneiden und trocken tupfen. Das Fleisch auf die Gabeln spießen und im Fett garen. Auf den Teller geben, würzen und mit einem Dip genießen. (Achtung! Nicht von der heißen Gabel essen!)

Für Kalorienbewusste - Das Boullion-Fondue:

Anstatt Fett kann man auch eine gewürzte Brühe nehmen. Hierbei den Regler auf 100°C einstellen. Nach dem Essen kann man die konzentrierte Brühe trinken. Man nimmt verschiedene Fleischsorten, festkochenden Fisch, Krabben und Gemüse wie Champignon oder Brokkolie, spießt diese auf und kocht sie einige Minuten. Dazu isst man Dips und Weißbrot.

Dips:

Apfel-Curry-Dip:

1 Becher saure Sahne
1/2 Glas Joghurt-Mayonnaise
1 Joghurt natur
geriebener Apfel
spritzer Zitronensaft
1 EL Meerrettich aus dem Glas
1 EL Rosinen
abschmecken mit Curry, Salz
und einer Prise Zucker

Balkan-Dip:

1 kleine Flasche Ketchup
1 gehackten Zwiebel
1 Knoblauchzehe gepresst
kleingeschnittene Cornichon
und Paprikaschote
gehackte Kapern und Petersilie
mit etwas Zucker, Salz, Paprika-
und Chilipulver scharf abschmecken

Eier-Sauce

1 Glas leichte Mayonnaise
1 Becher Sauerrahm
4 hart gekochte, gehackte Eier
2 EL gehackte Essiggurken
je 1 EL Senf, Ketschup,
Cognac (bei Kindern weglassen),
Paprikapulver, Currypulver
und Schnittlauch
abschmecken mit Salz und Pfeffer

Fertigsaucen

wie Knoblauch-Sauce,
Süß-Sauer-Sauce,
Curry-Sauce
können natürlich auch
verwendet werden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP
für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!



STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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

Generally

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

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or the packaging.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- Do not move the appliance until it has cooled down!
Do not touch during the usage.

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. Since splashing may occur, the table should be covered with a heat-resistant silicone mat.

Before using for first time

Wipe inside and outside of electrical part with a damp cloth and dry off. Give pot a thorough cleaning with water and a little washing up liquid and dry. All other parts such as the fondue ring and the forks can be put into the dishwasher. Attention: Do not immerse electrical part in water!

Fat and Oil:

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!

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!

The time taken to heat the oil or bouillon can be speeded up by heating it on the stove beforehand and then pouring it into the cast iron pan.

Pan

The cast iron pan is ideal for bouillon or oil fondues. Never use the ceramic pan that is meant for cheese fondues (FO 1.2) for an oil fondue, since it may crack because of the high oil temperatures.

Frying:

- Once you have filled the pan with liquid, set the regulator to the required temperature. Pay attention to min/max filling level!
- The temperature control light is on. After the intended temperature is achieved (ca 5-7min) the light is "off"
- The temperature control light is on, the appliance is heating.
- You can now put food onto the forks and carefully immerse them into the oil.
- Please ensure that the stock is not boiling (bubbling) when you are having a bouillon fondue.
- The lamp is on when the device is heating.
- Do not carry pot filled with hot oil – risk of scalding!
- It is advisable to allow the oil to cool down a little first.
- Do not put too much food onto the forks – this will prevent the oil from cooling too quickly.

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 fat. If the fat is foaming excessively, lift the basket several times. Never carry the device when there is hot oil inside. Danger of burns! Always cool down the fat 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 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.

Cleaning and care

- Always unplug from the mains before cleaning.
- Allow device to cool to room temperature.
- 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 5-10times. 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.
- Do not immerse electrical part in water.
- The pot can be cleaned in warm water with normal commercial washing up liquid. Then dry thoroughly and ensure that there is no water in the lid.
- Wipe heating element and surface of housing with a damp cloth.

Cheese or chocolate fondues

The ceramic pot with special bread forks is available from Steba.

Item No 99.22.00, EAN 40 11 833 400 536

Insert the grille so that the food is not resting on the bottom.

If the food is not surrounded by water because of an air bubble, place a weight such as a plate onto the bag.

Basic recipes:

A Classic – Fondue à la Bourguignon

Get off tendons of beef, pork and turkey meat. Cut into bite-size cubes and dry them. Stick the meat onto the fork and cook it in fat. Place it onto a plate, season it and enjoy it together with a dip. (Attention! Do not eat it directly from a hot fork!)

For the calorie conscious - the bouillon fondue:

A heated stock can be used instead of oil. To do this, set the regulator to 100°C. The concentrated stock can be drunk afterwards. You can skewer various types of meat, waxy fish, prawns and vegetables such as mushrooms or broccoli and cook them for several minutes. This can be eaten with dips and white bread.

Dips:

Apple and curry dip:

1 cup of sour cream
1/2 glasses of yoghurt mayonnaise
1 natural yoghurt
Grated apple
Splash of lemon juice
1 tablespoon of horseradish from the jar
1 tablespoon of raisins
Season with curry powder,
salt and a pinch of sugar

Balkan dip:

1 small bottle of ketchup
1 chopped onion
1 clove of garlic, pressed
Finely chopped cocktail gherkin
and bell pepper
Chopped capers and parsley
Season with a little sugar, salt,
paprika and chilli powder

Egg sauce

1 jar of light mayonnaise
1 cup of sour cream
4 hard-boiled, chopped eggs
2 tablespoons of chopped
pickled gherkins
1 tablespoon of mustard,
1 tablespoon of ketchup
Cognac (leave out if children are present)
Paprika powder, curry powder and chives
Season with salt and pepper

Ready-made sauces

such as garlic sauce,
sweet and sour sauce
and curry sauce
can also be used, of course.

Disposal:

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:



If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou avec l'emballage.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- 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 la 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. Du fait des risques d'éclaboussures, il est conseillé de couvrir la table avec un tapis en silicone résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation

Passez un chiffon humide sur les surfaces extérieure de la pièce électrique, puis séchez-les. Nettoyez soigneusement le poêlon à l'eau chaude savonneuse et essuyez-le. Toutes les autres pièces, comme le support à fourchettes et les fourchettes, peuvent être mises au lave-vaisselle.

 **Attention : Ne pas plonger la partie électrique 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 100 °C.

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 !

Il est possible de réduire le temps de chauffe de l'huile ou du bouillon en les préchauffant sur la cuisinière avant de les verser dans le poêlon en fonte.

Poêlon à fondue

Le poêlon en fonte est idéal pour les fondues au bouillon ou à l'huile. N'utilisez jamais le poêlon en céramique, prévu pour les fondues au fromage (FO 1.2), pour une fondue à l'huile, car s'il est endommagé, la température élevée de l'huile peut le faire craquer.

Pour faire frire

- Branchez l'appareil
- Placez le thermostat sur –min et mettez l'appareil en marche.
- Une fois le liquide versé, réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
- Respectez les quantités de remplissage minimale /maximale !
- Le témoin s'allume. Lorsque la température réglée est atteinte (il faut 5 à 7 minutes environ), le témoin s'éteint.
- 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.
- Vous pouvez maintenant piquer les aliments sur les fourchettes et plonger ces dernières dans l'huile.
- Veillez à ce que le bouillon de la fondue ne soit pas en ébullition.
- La lampe est allumée, l'appareil chauffe.

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 portez pas le poêlon contenant l'huile chaude avec la partie chauffante – Risque de brûlures !
- Les éléments de l'appareil, par exemple le bord de la cuve et la vapeur s'échappant peuvent être très chauds.
- Veillez à ce que personne ne s'entrave dans le câble et fasse tomber l'appareil du plan de travail. Attachez éventuellement la rallonge au pied de la table.

Remarque importante

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

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

190 °C Pour la viande et la volaille sans panure

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

Après la friture

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

- Après la friture, faire tout d'abord refroidir la graisse, puis la transvaser dans un saladier et nettoyer l'appareil vide et le panier. Mettre ensuite un filtre à café dans le panier et reverser la graisse à travers le filtre en prenant des précautions.
- Pour le poisson et la viande, la graisse peut être utilisée 5 à 10 fois. Pour les plats à base de pommes de terre, la graisse est moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.

Attention ! La graisse usée ou encrassée s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe – il faut donc la changer en temps utile. En cas d'incendie, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer la graisse qui brûle en fermant le couvercle. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu !

Remplacer la graisse à frire quand elle a une odeur désagréable, prend une couleur brune ou fume prématurément.

Nettoyage

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau !

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

Fondue savoyarde ou fondue au chocolat

Le poêlon en céramique avec les fourchettes à pain sont en vente chez Steba :

N° d'article 99.22.00, EAN 40 11 833 400 536

Poêlon en céramique

L'indication du niveau de remplissage se situe à l'intérieur du poêlon.

Ne dépassez pas la hauteur de remplissage maximale et n'allez pas en deçà de la hauteur de remplissage minimale (voir le repère).

Il est possible de réduire le temps de chauffe du bouillon en le préchauffant sur la cuisinière avant de le verser dans le poêlon en céramique.

N'utilisez jamais le poêlon en céramique pour une fondue à l'huile, car il peut se fendre sous les températures élevées de l'huile.

Recettes de base de fondues à l'huile:

La référence - la fondue bourguignonne :

Dénervez la viande de bœuf, de porc et de dinde. Coupez-la en dés et séchez-la avec un essuie-tout. Piquez la viande sur la fourchette et faites-la frire dans l'huile. Posez-la sur l'assiette, assaisonnez-la et dégustez-la accompagnée de sauce froide. (Attention ! Ne pas manger la viande directement sur la fourchette à fondue !)

Pour ceux qui font attention aux calories - la fondue au bouillon :

À la place de l'huile, utilisez un bouillon épicié. Réglez le bouton du thermostat sur 100°C. À la fin du repas, il est possible de boire le bouillon concentré. Choisissez plusieurs sortes de viandes, de poissons fermes, des crevettes roses et des légumes (comme des champignons ou du brocoli), que vous embrochez et laissez cuire quelques minutes. À déguster avec des sauces et de la baguette.

Sauces:

Sauce froide à la pomme et au curry:

1 pot de crème sûre
1/2 verre de mayonnaise au yaourt
1 yaourt nature
1 pomme râpée
Quelques gouttes de jus de citron
1 cuillère à soupe de raifort en bocal
1 cuillère à soupe de raisins secs
Salez et ajoutez du curry
et une prise de sucre

Sauce froide des Balkans :

1 petite bouteille de ketchup
1 oignon haché
1 gousse d'ail pressée
1 cornichon et
un poivron finement hachés
Câpres et persil hachés
Assaisonnez d'un peu de sucre,
de sel, de paprika et
de poudre de chile fort

Sauce aux œufs :

1 verre de mayonnaise allégée
1 pot de crème sûre
4 œufs durs hachés
2 cuillères à soupe de cornichons hachés
1 cuillère à soupe
de moutarde et de ketchup,
Cognac (à omettre pour les enfants),
Paprika, curry
et ciboulette
Salez et poivrez

Des sauces commerciales

comme l'aïoli,
la sauce aigre-douce ou
la sauce au curry
peuvent aussi être utilisées.
Recettes de base de fondues à l'huile:

Evacuation correcte de ce produit:

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

Service Après-Vente:

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

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



STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

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

Algemeen

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

Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingsplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat of met verpakking zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.

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. Omdat het tot spatten kan komen, dient men het tafelopervlak met een hittebestendige siliconenmat af te dekken.

Vóór het eerste gebruik

Het elektrische gedeelte binnen en buiten met een vochtig doekje schoonvegen en nadrogen. De pot met heet water en een beetje afwasmiddel grondig reinigen en ook drogen. Alle andere onderdelen zoals fondueing en vorken kunnen in de vaatwasmachine gedaan worden.

 **Opgelet: het elektrische gedeelte niet in water dompelen!**

Vet en olie

vet moet uiterst verhitbaar zijn. Het meest geschikt is frituurolie. Olie in het onverwarmde reservoir vullen. Friteuse nooit leeg of met te weinig olie bedienen!

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!

Opdat de temperatuur tijdens de fondue niet al te zeer afneemt, mag men de vorken niet al te zeer van het levensmiddel voorzien.

Men kan de opwarmtijd van het vet of van de bouillon verkorten doordat men deze vooraf op het fornuis verhit en dan in de gietijzeren pot doet.

Pot

De gietijzeren pot is ideaal geschikt voor bouillon of vetfondue. **Gebruik nooit de keramische pot van de kaasfondue (FO 1.2) als vetfondue**, omdat deze bij beschadiging door de hoge vettemperaturen kan breken.

Frituren

- Sluit het apparaat aan.
- Zet de thermostaat op “-min” en schakel het apparaat in.
- Wanneer u de vloeistof ingegoten hebt, zet u de regelaar op de gewenste temperatuur. De minimale/maximale vulhoeveelheid in acht nemen!
- De lamp gaat branden. Wanneer de ingestelde temperatuur (na ca. 5-7 minuten) bereikt is, dooft deze lamp.
- U kunt nu de vorken van het levensmiddel voorzien en voorzichtig in het vet dompelen.
- Zorg ervoor dat de bouillon bij bouillonfondue niet borrelend kookt.
- De lamp is verlicht, het apparaat verwarmt.

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 maand herhaaldelijk optillen.
- De met heet vet gevulde pot niet samen met het verwarmingsgedeelte 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.

Om het deksel te verwijderen, opent u dit en trekt u het met een lichte zijdelingse kanteling loodrecht naar boven.

Kaas- of chocoladefondue

De keramische pot met speciale broodvorken is bij Steba verkrijgbaar:
art.nr. 99.22.00, EAN 40 11 833 400 536

Basisrecepten vetfondue:

De klassieker - fondue à la Bourguignon:

Rund-, varkens- en kalkoenvlees van pezen ontdoen. In hapklare blokjes snijden en droog deppen. Het vlees op de vorken prikken en in het vet gaar laten worden. Op het bord doen en met een dip consumeren. (Opgelet! Niet van de hete vork eten!)

Voor caloriebewuste personen – De bouillonfondue:

In plaats van vet kan men ook een gekruide bouillon nemen. Hierbij de regelaar op 100°C instellen. Na het eten kan men de geconcentreerde bouillon drinken. Men neemt verschillende vleessoorten, vastkokende vis, krabben en groente zoals champignon of broccoli, prikt deze op en kookt ze een paar minuten lang. Daarbij eet men dips en wit brood.

Dips:

Dip met appel en kerrie:

1 beker zure room
1/2 glas yoghurtmayonaise
1 yoghurt natuur
geraspte appel
scheut citroensap
1 eetlepel mierikswortel uit het glas
1 eetlepel rozijnen
op smaak brengen met kerrie, zout
en een snufje suiker

Balkan-dip:

1 kleine fles ketchup
1 gehakte ui
1 teentje knoflook geperst
Kleingesneden augurk
en paprikavrucht
gehakte kappertjes en peterselie
met een beetje suiker, zout, paprika en
chilipoeder pittig op smaak brengen

Eiersaus

1 glas lichte mayonaise
1 beker zure room
4 hardgekookte, gehakte eieren
2 eetlepels gehakte augurken in het zuur
telkens 1 eetlepel mosterd, ketchup,
cognac (buiten het bereik
van kinderen houden),
paprikapoeder, kerriepoeder
en bieslook
op smaak brengen met zout en peper

Kant-en-klare sauzen

zoals knoflooksaus,
zoetzure saus,
kerriesaus
kunnen natuurlijk ook
gebruikt worden.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der 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 garantiepflichtig 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