

230V~; 50/60Hz; 3.000W

Haushalt-Fritteuse DF 300

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 14
Mode d´emploi 25
Brugsanvisning 37

www.steba.com

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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des si-

cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- ⚠ Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - in Frühstückspensionen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme des Topfes Dampf austreten Kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
-  Heißer Dampf kann aus den Lüftungsschlitzen treten. Keine nassen Lebensmittel in das Gerät geben, gefrorenen Lebensmittel leicht antauen.
- Hygiene: Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

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. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Nicht direkt unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

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!

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.

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, in eine Ecke oder unter eine Dunstabzugshaube.
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 „Restart"-Knopf** an der Rückseite des Elektroteiles mit einem 5mm Durchmesser Stift (z.B. Kugelschreibermine). Dazu lassen Sie das Heizelement einige Zeit abkühlen und entnehmen es dann aus der Führungsschiene am Außenmantel. 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.

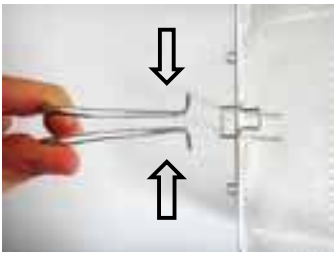
Die MAX- Markierung darf nicht überschritten, die Min Markierung nicht unterschritten werden. Der Heizstab am Boden des Behälter muss immer mit dem Öl oder dem flüssigen Fett bedeckt sein.
Das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Fett betreiben.

Montage des Griffes am Frittierkorb

1)



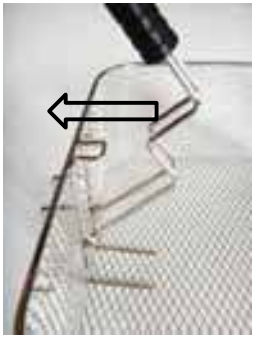
2)



3)



4)



5)



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 „Restart"-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.

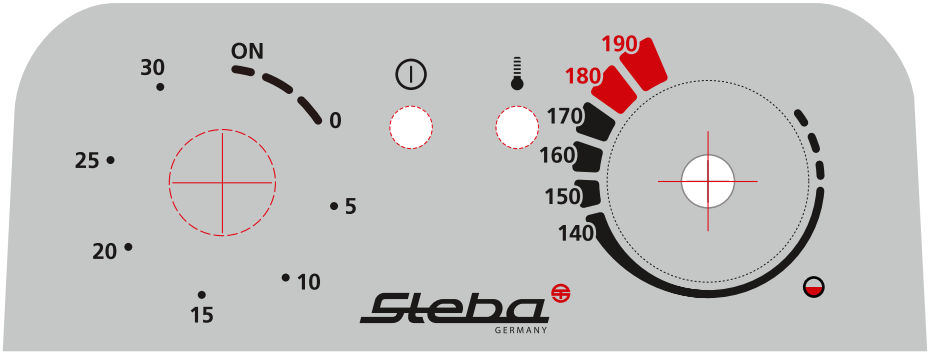
Kein Garantiefall wegen Fehlbedienung!

Zeituhr

Das Gerät ist nur über die Uhr einstellbar. Stellen Sie diese auf 30 Minuten und wählen die Temperatur. Nachdem Sie das Frittiergut in das Öl gegeben haben können Sie die gewünschte Frittierzeit einstellen. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus.

Falls Sie mehrere Frittiergänge durchführen wollen können Sie die Uhr auf Dauerlauf „ON“ einstellen.

Darauf achten dass sich ausreichend Fett im Gerät befindet!



Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!
Das Gerät anschließen und die Zeituhr einstellen. Das rote Licht leuchtet. Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Fritteuse beginnt zu heizen. Das Licht leuchtet grün bis zum erreichen der eingestellten Temperatur. Wenn die eingestellte Frittiertemperatur erreicht ist geht das grüne Licht aus.

Das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb geben und über die ganze Fläche gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Frittiergut auf einmal in die Fritteuse geben. Das Frittiergut dann langsam in das Fett absenken. Filterdeckel wieder schließen. Der Filterdeckel schützt vor Fettspritzern und vermindert den Fettgeruch.

Den Vorgang durch das Sichtfenster beobachten. Falls das Fett stark aufschäumt, den Deckel öffnen und den Korb mehrmals kurz heben und senken indem der Griff gehoben und gesenkt wird, bis das Schäumen nachlässt. Während des Frittierens die Fritteuse geschlossen halten, dadurch werden Spritzer verhindert und der entstehende Frittierdunst kann durch den Dauerfilter im Deckel entweichen.

Körbe

Der lange Korb ist für Fisch oder Schnitzel sowie größere Mengen geeignet. Die kleinen Portionskörbe werden für unterschiedliches Frittiergut verwendet.

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 Deckel öffnen.
- Vorsicht der Deckel kann heiß sein!
- Den Frittierkorb anheben und am Topfrand einhängen.
- Ist das Fett abgetropft, Frittierkorb herausheben und entleeren. Das Frittiergut nicht über der Fritteuse würzen, Sie schonen damit Fett und Fritteuse.
- Falls kein weiterer Frittiergang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und den Stecker ziehen.

Frittiertabelle:

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten *
Ca 160°C - 170°C	Partygebäck Chips Schalentiere Geflügel Kartoffelgerichte Pommes Frites Rindfleisch Schnitzel Fisch	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Ca. 180°C - 190°C	Steaks Schaschlik Tiefgekühltes	1-3 2-3 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 tiegefrorenen Lebensmittel kurz vor dem frittieren.

Nach dem Frittieren:

Frittierfett reinigen
Rückstände aus der Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Frittierfett bzw. Öl enfernt 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 Frittiertopf 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 Verschluß 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.

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 Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überschüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken. Eiweißreiche Lebensmittel, wie Fisch, Geflügel, Fleisch und Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet werden. Eiweißärmere Lebensmittel, wie Gemüse und Obst hüllt man in eine Panade oder einem Backteig, damit die Oberfläche schnell geschlossen wird. Die Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.

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 Sammelstysteme 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 Polystürol.

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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments
    - bed and breakfast type environments.
-  **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking and when you pull out the pot. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Hot steam may leave the louvers. Never place any wet food into the device, thaw frozen food slightly.
- Hygiene: Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched. Do not place directly under a kitchen hood.

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.

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! Only wipe the inside of the lid with a damp cloth and dry off.

Fat and oil:

Important: Deep frying fat must be heatable to a high temperature. The smoking point must be at about 220°C.
The food must be put in at a temperature of between 170°C and 190°C.
Deep frying oil is suitable. Never switch deep fat fryer on when empty.
Pour oil into the unheated container.
Cold-pressed and non-hardened oil or fat such as olive oil, wheat oil, linseed oil, pork fat and butter are unsuitable.
Important: Never mix oil and fat because the deep fat fryer may foam over.
It is also dangerous to mix different kinds of oil or fat!
The filling level indicator is inside the container. The MAX filling level may not be exceeded, and the minimum filling level must not be undershot.



Risk of scalding!
Be extremely careful with hot fat,
and keep children away.

Preparing for deep fat frying

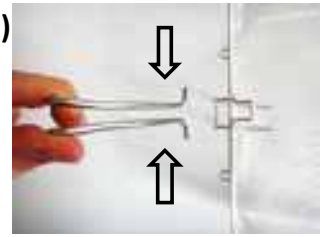
Insert the heating element into both guide rails on the outer casing. Otherwise the deep fat fryer will be prevented from starting up by the safety switch.
Place deep fat fryer on table, not against the wall, in a corner or beneath an extractor hood.
Place oil that is suitable for deep fat frying into the deep fat fryer. If hard vegetable fat is being used, proceed as follows: Place the pieces onto the heating element. set the control knob to ◒ (heat) and melt the fat. Close lid to speed up melting process. You can also place the hard fat in the inner pot and liquefy this fat on the stove at a low temperature. Then put the pan back into the deep fat fryer housing (caution: hot) and suspend the heating element properly. This will prevent the overheating protection from being activated. However if this is activated anyway, switch off, press the "Restart" button on the back of the electrical part with a 5mm diameter pen (e.g. tip of a ballpoint pen). Then allow the heating element to cool for a while and remove it from the guide rail on the outer casing. The overheating protection activates if the amount of fat in the device is below the minimum or the fat has become contaminated with too much food (e.g. breadcrumbs).
Connect power cable to the power supply. Check filling level.
The MAX mark must not be exceeded, and filling level must not drop below the Min mark. The heating element on the bottom of the container must always be covered with oil or liquid fat.
Never operate the device without fat or with an insufficient amount of fat.

Assembly of the handle on the frying basket

1)



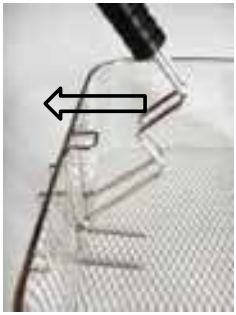
2)



3)



4)



5)



Heating up hardened fat in the deep fat fryer.

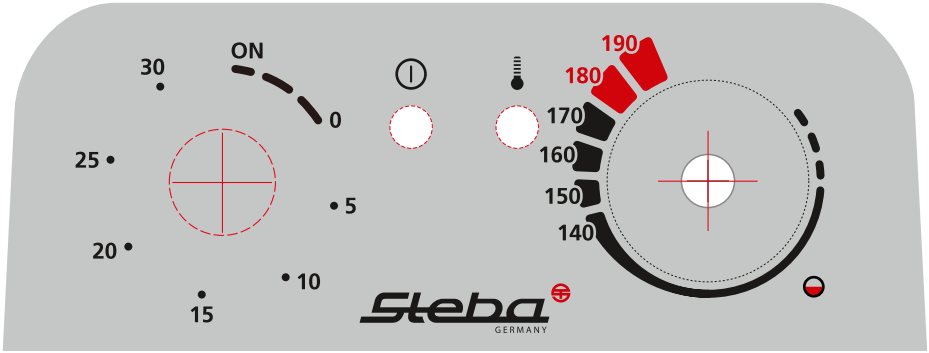
Risk of scalding!!!

Always proceed exactly as described in the following. Set control knob to ◒ (heat) and melt slowly. The fat that has melted at the heating element is otherwise unable to penetrate the solid layer above it. If the overheating protection switches the device off, press the "Restart" button as described above.
Carefully make several holes in the fat using an object made from wood or plastic. Take care not to damage the heating element when doing this! Close the lid. Keep lid closed during the melting procedure in order to avoid spatter. No warranty will be given in the event of erroneous operation!

Timer

The appliance can only be set using the timer. Set this to 30 minutes and select the temperature. Once you have placed the food into the oil, you can set the required deep fat frying time. When the timer elapses the appliance turns itself off.
If you wish to perform several deep fat frying procedures, you can set the clock to continuous operation "ON".

⚠ Make sure that there is enough fat in the appliance!
Attention! Do not allow water to get into the oil!



Deep fat frying

Always use the basket for deep fat frying!
Switch in the device and set the timer. The red light comes on. Set regulator to required temperature depending on what is being fried. The fryer starts to heat up. The light illuminates in green until the set temperature is reached. When the set frying temperature is reached, the green light goes off.

Place the prepared food into the frying basket and distribute over the entire surface. Do not place too much food in the fryer. Then slowly immerse the food in the fat. Close the filter lid again. The filter lid provides protection from fat spatter and reduces the smell of fat.

Observe the procedure through the inspection window. If the fat foams up excessively, open lid and raise and lower the basket several times by raising and lowering the handle until the foaming subsides. Keep the fryer closed during frying, which will prevent spatter and the frying fumes that are generated can be absorbed by the filter in the lid.

Baskets

The long basket is for fish or schnitzels and larger quantities. The smaller position baskets can be used for various food items.

Monitoring the deep fat frying procedure

The frying procedure can be monitored through the inspection window in the lid. Lifting the basket a little may give you a better view.

When the food is cooked

- Open lid.
- Caution - lid may be hot!
- Lift frying basket and hook onto edge of pan.
- Once the fat has drained, remove frying basket and empty. Do not season the food over the fryer - this will protect the fat and the fryer.
- If no more frying is being carried out, turn down the temperature and disconnect plug from power supply.

Deep fat frying table:

Temperature setting	Food	Deep fat frying time in minutes *
Approx. 160°C - 170°C	Party pastries Potato crisps Shellfish Poultry Potato dishes French fries Beef Schnitzels Fish	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Approx. 180°C - 190°C	Steaks Kebabs Deep frozen food	1-3 2-3 in accordance with the information on the packing
* This information is approximate and depends on the size, the weight and the temperature of the food.		

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 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 deep fat frying:

Clean the fat

Residue from the coating or the food should be removed from the frying fat or oil at regular intervals. Any contamination or water is deposited in the **"Cool Zone"** beneath the heating elements and will not combust.

- First allow the fat to cool after frying, then carefully pour the fat into a metal pan with handles.
- Coating residue and water in the oil must be removed.
- Clean the frying basket and the pan (see paragraph "Cleaning and care").
- Hook frying basket onto fryer (draining position, place kitchen paper in basket as a filter).
- Slowly pour the fat back into the fryer through the filter paper.
- Only use the paper fat filter once.

If the fat has taken on a little taste, this can be improved by setting the temperature to just below 150°C and putting a handful of spinach leaves, parsley, lettuce leaves or 2 potatoes that have been peeled, sliced and well dried into the hot fat and leaving them to brown. Remove and throw away the vegetables.

Storing oil or fat

If the fryer is used at regular intervals, the fat can be kept in the fryer with the lid closed. If the fryer is stored in a cool, dry location, the fat can be kept in the fryer for for some weeks.

If you do not fry frequently, the filtered fat can be kept in a sealed container that is protected from the light.

The frying fat can be used for food such as fish or meat 5-10 times without problems. The fat is not as contaminated by potato dishes such as French fries or pastries, and can be therefore used more frequently.

⚠ Caution! Used or contaminated fat or oil can self-ignite if overheated, which is why the oil should be replaced in good time. In the event of a fire, disconnect the plug form the power supply and extinguish burning fat by covering with the lid. Never extinguish using water!

Replace the frying fat if:

- It has turned brown
- It has an unpleasant smell
- Starts to smoke sooner than expected

Remove control panel with heater, remove container and pour the liquid oil that has not yet fully cooled down into a container with a closure. Used fat and oil should not be poured onto compost or down the drain. If large quantities are being produced, ask your local authority for the location of a collection point.

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, plaese 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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  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. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez á ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- ⚠ Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
    - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
    - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
    - o dans chambres d'hôtes
-  **Attention ! L´extérieur de l´appareil devient chaud.** Risque de brûlures. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance. Prenez soin que le vapeur chaud peut sortir si vous prélevez le pot. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
-  Vapeur chaude peut sortir des bouches d'aération. Ne donnez pas des aliments humides dans l'appareil, légèrement dégeler les aliments congelés.
- Hygiène : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionnez seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez. Ne placez pas directement sous une hotte aspirante.

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 metter-les dans uns 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 objects 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.

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 !
Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets inflammables à proximité de la friteuse.
Essuyer seulement l'intérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide et le laisser sécher.

Graisse et huile :

Important : la graisse à friture doit pouvoir supporter les températures élevées. Le point de fumée doit être d'env. 220 °C. La température pour faire frire les aliments est comprise entre 170 °C et 190 °C.
Les huiles à friture conviennent. Ne jamais allumer la friteuse quand elle est vide. Verser l'huile dans la cuve encore froide.
Les huiles et les graisses pressées à froid et non durcies comme, par exemple, l'huile d'olive, l'huile de germes de blé, l'huile de lin, le saindoux et le beurre ne conviennent pas.
Important : ne jamais mélanger huile et graisse, la friteuse pourrait déborder.
Il est également dangereux de mélanger différentes sortes d'huile ou de graisse !
L'indicateur de niveau se trouve à l'intérieur de la cuve. Ne pas dépasser la hauteur de remplissage MAX et respecter la hauteur de remplissage MIN.



Risque de brûlure !
Il faut faire très attention avec la graisse chaude et tenir les enfants à l'écart.

Préparation pour la friture

Introduire le corps de chauffe dans les deux glissières de l'enveloppe extérieure. Dans le cas contraire, l'interrupteur de sécurité ne permettra pas la mise en service de la friteuse.

Placer la friteuse seule sur une table, jamais contre le mur, dans un angle ou sous une hotte aspirante.
Verser l'huile appropriée dans la cuve à friture. En cas d'utilisation de graisse végétale solidifiée, procédez de la manière suivante : placez les morceaux sur le corps de chauffe, réglez le bouton sur ◒ (Chauffer) et faites fondre la graisse. Pour la faire fondre plus rapidement, fermez le couvercle à filtre.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également mettre la graisse solidifiée dans la cuve et la faire fondre sur le feu à basse température. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse (attention : elle est brûlante !) et accrochez le corps de chauffe conformément aux instructions. Ceci empêchera l'activation de la protection contre la surchauffe.
Si celle-ci venait quand même à se déclencher, appuyez alors sur le bouton « Restart

», se trouvant à l'arrière de la partie électronique, à l'aide d'une pointe de 5 mm de diamètre (p. ex., une mine de crayon). Laissez refroidir, en outre, l'élément chauffant pendant une certaine durée et retirez-le ensuite de la glissière de l'enveloppe extérieure. La protection contre la surchauffe se déclenche quand la quantité de graisse dans l'appareil est inférieure à la valeur minimum indiquée ou quand la graisse est saturée d'aliments (p. ex. panure).

Raccorder le cordon d'alimentation au secteur. Contrôler la quantité de remplissage.

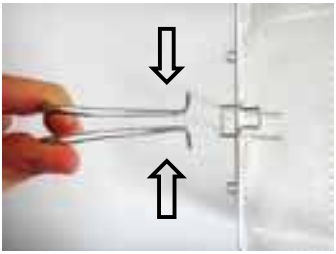
Ne pas dépasser le repère MAX et respecter le repère MIN. La résistance se trouvant au fond de la cuve doit toujours être recouverte d'huile ou de graisse liquéfiée.
Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans ou avec trop peu de graisse.

Montage de la poignée sur le panier à friture

1)



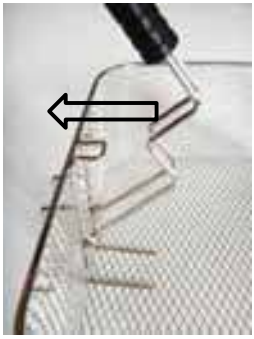
2)



3)



4)



5)



Réchauffer la graisse à friture solidifiée dans la friteuse

Risque de brûlure !

Ne jamais procéder différemment de la manière indiquée ici. Amenez le bouton sur ◒ (chauffer) et faites fondre lentement la graisse. Dans le cas contraire, la graisse fondue se trouvant sur l'élément chauffant sera projetée à travers la couche ferme se trouvant au-dessus. Si la protection contre la surchauffe se déclenche, appuyez sur le bouton « Restart » de la manière indiquée plus haut.

Effectuez avec précaution quelques trous dans la graisse à l'aide d'un objet en bois ou en plastique. Faites attention à ne pas détériorer l'élément chauffant ! Fermez le couvercle. Maintenez le couvercle fermé durant cette opération afin d'éviter les projections de graisse.

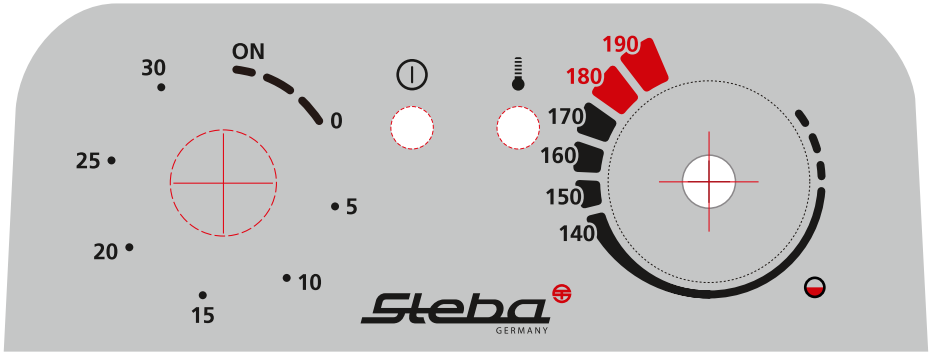
La garantie ne jouera pas en cas d'erreur de manipulation !

Minuterie

Le réglage de l'appareil se fait uniquement via la minuterie. Réglez la minuterie sur 30 minutes et sélectionnez la température. Réglez la durée de friture souhaitée après avoir placé les aliments à frire dans l'huile. Quand la durée réglée est écoulée, l'appareil s'éteint.

Si vous souhaitez effectuer plusieurs fritures, vous pouvez régler la minuterie sur la position « ON » pour le fonctionnement continu.

Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de graisse dans l'appareil !
Attention ! L'eau ne doit pas entrer en contact avec l'huile !



Friture
Utilisez toujours le panier pour faire la friture !
Raccordez l'appareil et réglez la minuterie. Le témoin rouge s'allume. Réglez la température en fonction des aliments à frire. La friteuse commence à chauffer. Le témoin est au vert jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Quand celle-ci est atteinte, le témoin vert s'éteint.

Placez les aliments à frire dans le panier et répartissez-les de façon régulière sur toute la surface. Ne mettez pas trop d'aliments à frire à la fois dans la friteuse. Abaissez lentement les aliments à frire dans la graisse. Refermez le couvercle à filtre. Celui-ci sert de protection contre les projections de graisse et réduit les odeurs de graisse.

Surveillez la procédure par le hublot. Si la graisse mousse fortement, ouvrez le couvercle et élevez et abaissez plusieurs fois de suite le panier en déplaçant la poignée vers le haut et vers le bas jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de mousse. Maintenez la friteuse fermée lors de l'opération afin d'éviter les projections de graisse ; les émanations s'échappent par le filtre permanent du couvercle.

Les paniers
Le panier long est conçu pour le poisson ou les escalopes ainsi que pour les quantités importantes de friture. Les petits paniers servent à frire différents aliments à la fois.

Contrôle de la friture
Le hublot du couvercle permet de contrôler la friture.
Pour une meilleure visibilité, relevez quelque peu le panier.

Quand les aliments sont frits
- Ouvrir le couvercle.
- Attention ! Le couvercle peut être brûlant.
- Soulevez le panier et accrochez-le sur le bord de la cuve.
- Quand la graisse s'est égouttée, retirez le panier et videz-le. N'assaisonnez pas les aliments au-dessus de la friteuse pour ainsi ménager la graisse et la friteuse.
- Quand la friture est terminée, ramenez le régulateur de température sur zéro et retirez la prise de l'appareil.

Tableau pour fritures :

Réglage de la température	Aliments à frire	Durée de friture en minutes *
Env. 160°C - 170°C	Beignets Chips Crustacés Volaille Plats à base de pommes de terre Pommes frites Viande de bœuf Escalopes Poisson	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Env. 180°C - 190°C	Steaks Brochettes Produits surgelés	1-3 2-3 Produits surgelés 1 à 3 conformément aux indications sur l'emballage
* Il s'agit de valeurs indicatives en fonction de la taille, du poids et de la température des aliments à frire.		

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.

Une fois la friture terminée :

nettoyez la graisse à friture.

Retirez régulièrement les restes de panure ou d'aliments se trouvant dans la graisse ou dans l'huile à friture. Dans cette friteuse, les impuretés et l'eau se déposent dans la **« Cool Zone »** se trouvant dessous les éléments chauffants et ne brûlent pas.

- Une fois la friture terminée, faites d'abord refroidir la graisse, puis transvasez-la avec précaution dans une casserole en métal à poignées.
- Il faut absolument retirer les restes de panure et l'eau se trouvant dans l'huile.
- Nettoyez le panier et la cuve (voir section « Nettoyage et entretien »).
- Accrochez le panier dans la friteuse (position d'égouttement et mettez de l'essuie-tout comme filtre dans le panier).
- Remettez lentement la graisse à friture dans la friteuse en la versant sur le papier servant de filtre.
- Utilisez une seule fois ce papier.

Dans le cas où la graisse aurait pris du goût, on peut l'améliorer en amenant le thermostat légèrement au-dessous de 150 °C, en mettant dans la graisse réchauffée une poignée de feuilles d'épinard, de persil, de feuilles de salade ou 2 pommes de terre épluchées, coupées en tranches et bien séchées et en les laissant dans la graisse jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brunâtre. Retirer et jeter ces légumes.

Pour conserver l'huile ou la graisse

En cas de fritures fréquentes, il est possible de laisser la graisse dans la friteuse avec le couvercle fermé. La graisse peut être conservée dans la friteuse pendant quelques semaines dans un endroit frais et sec.
En cas de fritures moins fréquentes, il est possible de conserver la graisse filtrée dans un récipient fermé hermétiquement et à l'abri de la lumière.
Pour les aliments tels que le poisson ou la viande, la graisse peut être réutilisée sans crainte 5 à 10 fois. Dans le cas de plats à base de pommes de terre (pommes frites, etc.) ou de beignets, la graisse est beaucoup moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.



Attention ! La graisse ou l'huile usée et sale s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe ; il faut donc la remplacer en temps utile. En cas d'incendie, retirez la prise du secteur et étouffez la graisse en feu en refermant le couvercle. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu !

Remplacez la graisse à friture quand :

- elle prend une couleur brune,
- elle a une odeur désagréable,
- elle fume prématurément.

Retirez l'élément de commande avec le chauffage, extrayez la cuve et versez l'huile ou la graisse encore liquide mais refroidie dans un récipient doté d'une fermeture. Ne jetez pas la graisse ou l'huile usée sur le compost ni dans l'évier. En cas de quantités importantes, demandez à votre administration communale ou municipale où vous pourrez trouver un centre de collecte approprié.

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..

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil
- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner



- **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.

- ⚠ 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. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- ⚠ Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- Nedsænk ikke apparatet i vand!
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, 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. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
    - personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
    - af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
    - bed and breakfast miljøer
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Vær opmærksom på, at ved udtagelse af gryden kan der udtræde damp. Sørg for at der er nok afstand til hængeskabe for at disse ikke bliver beskadiget.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
-  Der kan udtræde varm damp fra ventilationsrillerne. Læg ikke våd mad i apparatet, frossen madvarer skal optøs lidt
- Hygiejne: Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Arbejdspladsen

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring. Placer den ikke direkte under en emhætte.

Rengøring og vedligeholdelse

- Hver gang du skifter friturefedtet, skal enheden rengøres grundigt.
- Træk altid stikket ud før rengøring.
- Lad enheden køle ned til rumtemperatur.
- Lad ikke den elektriske del komme i vand.
- Fjern friture kurven.
- Løft forsigtigt frituregryden fra enheden og dekanter fedtet i en gryde (se "Rengøring af friturefedt").
- Frituregryden, låget og friturekurven kan vaskes i varmt vand med opvaskemiddel. Tør delene godt af bagefter og vær sikker på at der ikke er noget vand i låget.
- Anvend ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler.
- Advarsel: Hold varmeelementet væk fra vand! Du må ikke deformere eller beskadige temperaturføleren, der er installeret på varmeelementet. Tør varmeelementet og overfladen af kabinettet af med en fugtig klud.
- Sammensæt enheden efter rengøring og vær sikker på at varmeelementet er grundigt sat fast, eller virker enheden ikke.

Før første anvendelse

Enheden skal tørres af indvendig og udvendig med en fugtig klud og tørres. Friturekurven skal rengøres grundigt med varmt vand og mildt rengøringsmiddel.
Obs. Nedsænk aldrig enheden i vand! Tør kun indersiden af låget med en fugtig klud og tør af.

Fedt og olie

Vigtigt: Friturefedt skal kunne opvarmes til en høj temperatur, rygepunktet skal være ca. 220°C. Maden skal sættes i ved en temperatur mellem 170°C og 190°C. Friturestegeolie er velegnet. Tænd aldrig for frituren når den er tom. Hæld olie i den uopvarmede beholder.
Koldpresset eller ikke-hærdet olie eller fedt såsom olivenolie, hvedeolie, hørfrøolie, svinefedt og smør er uegnede.
Vigtigt! Bland aldrig olie og fedt, da friturekogeren kan skumme over. Det er også farligt at blande forskellige former for olie og fedt!
Påfyldningsindikatoren er på indersiden af beholderen. Maxniveauet må ikke overskrides og minimum niveauet må ikke underskrides.

Fare for skoldning!
Vær meget forsigtig med varmt fedt og hold børn væk.

Forberedelse til friturestegning

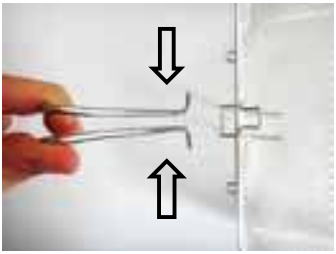
Sæt varmelegemet ind i begge styreskinner på den ydre beklædning. Ellers vil friturегryden blive forhindret i at starte op af sikkerhedsafbryderen. Placer frituren på bordet, ikke mod væggen, i et hjørne eller under en emhætte.
Hæld olie som er velegnet til friturestegning i frituren. Hvis der anvendes hårdt vegetabilsk olie, skal du gøre følgende: Placer stykkerne på varmeelementerne, sæt drejeknappen til ◒ (varme) og smelt fedtet. Sæt låg på for at fremskynde smelteprocessen. Du kan også placere det hårde fedt i den indre "gryde" og gøre det flydende på komfuret ved lav temperatur. Sæt derefter gryden tilbage i kabinettet (advarsel: varm) og placer varmeelementet ordentligt. Dette vil forhindre at overophedningsbeskyttelsen bliver aktiveret.
Hvis overophedningssikringen aktiveres alligevel, skal du trykke på "Restart" knappen på bagsiden af den elektriske del, men en pen på 5 mm i diameter (f.eks. spidsen af en kuglepen). Lad derefter varmelegemet køle af i et stykke tid og fjern styreskinnen fra den ydre belægning.
Overophedningssikringen aktiveres, hvis mængden af fedt i enheden er under minimum eller hvis fedtet er blevet forurenet med for meget fødevarer (f.eks. rasp).
Tilslut strømkablet til strømforsyningen. Kontroller påfyldningsniveauet. MAX-markeringen må ikke overskrides, og påfyldningsniveauet må ikke være under minimumsmarkeringen. Varmelementet på bunden af beholderen, skal altid være dækket med olie eller flydende fedt. Anvend aldrig enheden uden fedt, eller med en utilstrækkelig mængde af fedt.
Vær opmærksom på at der er nok fedt i enheden! Opmærksom! Lad ikke vand komme i olien.

Montering af håndtaget på friturekurven

1)



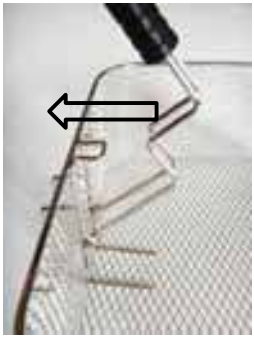
2)



3)



4)



5)



Opvarmning af hårdt fedt i frituren

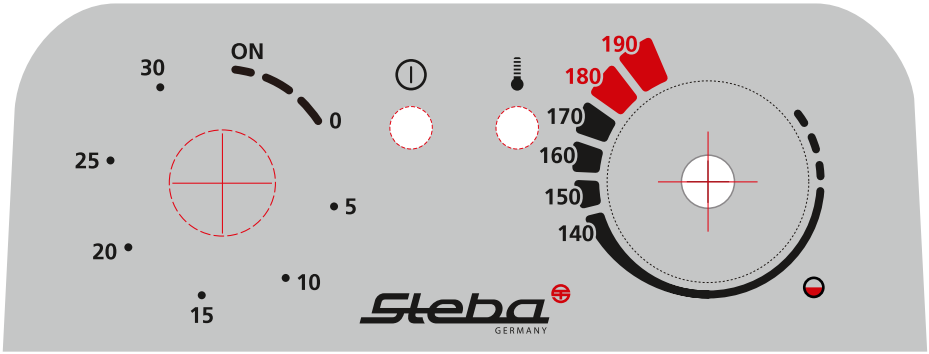
Risiko for skoldning!

Gør altid dette, på præcis den måde det er beskrevet her. Indstil kontrolknappen til varme og lad fedtet smelte langsomt. Fedtet der smelter på varmeelementet kan ellers ikke trænge i det hårde lag fedt ovenpå. Hvis overophedningssikringen slukker maskinen, skal du trykke på "genstart/restart" knappen, som beskrevet ovenfor. Lav forsigtigt nogle huller i fedtet med en genstand af træ eller plast. Pas på, så du ikke beskadiger varmeelementet når du gør dette! Luk låget. Hold låget lukket under smelteprocessen, så det ikke sprøjter. Der vil ikke blive ydet garanti ved fejlagtig betjening!

Timer

Enheden kan kun indstilles ved brug af timeren. Sæt denne til 30 minutter, og vælg temperatur. Når du har placeret maden i olien, kan du indstille den ønskede friture-stegningstid. Når tiden løber ud, slukker enheden af sig selv. Hvis du ønsker at udføre flere friturestegninger efter hinanden, kan du indstille uret til kontinuerlig drift "ON".

Sørg for at der er nok fedt i enheden!
Opmærksom! Lad ikke vand komme i olien!



Friturestegning

Anvend altid friturekurven til friturestegning!
Tænd enheden og indstil timeren. Det røde lys tændes. Indstil regulatoren til den ønskede temperatur, afhængigt af hvad der bliver stegt. Frituren begynder at varme op. Lampen lyser grøn, indtil den indtil den indstillede temperatur er nået. Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes det grønne lys.
Placer det tilberedte mad i friturekurven og fordel det over hele overfladen. Placer ikke for meget mad i frituren. Nedsænk derefter langsomt ned i fedtet. Luk filterlå-get igen. Filterlåget giver beskyttelse mod fedt sprøjt og reducerer duften af fedt. Følg med i proceduren gennem det lille vindue. Hvis fedtet skummer for kraftigt, åbent da låget og hæv og sænk kurven flere gange ved brug af håndtaget, indstil opskumningen aftager. Hold frituren lukket under stegning, da det vil hjælpe med at undgå sprøjt og dampene der genereres kan derved absorberes i filteret i låget.

Kurve

Den lange kurv er til fisk, schnitzler eller større mængder. Den mindre kurv kan an-vendes til forskellige fødevarer.

Overvågning af friturestegningsproceduren

Friturestegningsproceduren kan overvåget gennem vinduet i låget. Ved at løfte kurven en smule, kan dette give bedre overblik.

Når maden er færdigstegt

- Åben låget
- Forsigtig! Låget kan være varmt!
- Løft friturekurven og sæt den på kanten af gryden.
- Når fedtet er dryppet af, fjern kurven og tøm den. Maden må ikke krydres over frituren – for at beskytte fedtet og frituren.
- Hvis der ikke skal steges mere, skru da ned for temperaturen og tag stikket ud af stikkontakten.

Friturestegnings tabel

Temperaturindstilling	Fødevare	Friturestegningstid i minutter*
Ca. 160°C - 170°C	Dej Kartoffelchips Skaldyr Fjerkræ Kartoffelretter Pommes Frites Oksekød Schnitzler Fisk	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Ca. 180°C - 190°C	Steaks Kebab Dybfrosne fødevarer	1-3 2-3 Ifølge angivelsen på pakken
*Denne information er omtrentlig og afhænger af størrelsen, vægten og temperaturen på fødevaren		

Fare for stænk

For at undgå stænk eller at fedtet skummer, anvend kun fødevarer der ikke er for våde (tør maden med en klud, fjern is fra maden osv.) Placer maden langsomt ind i friturегryden. Hvis fedtet skummer overdrevent, løft da kurven flere gange.
Bær aldrig friturегryden, når der er varm olie indeni. Fare for forbrændinger!
Køl altid friturегryden af, før den flyttes. Dele af enheden, f.eks. overkanten af oliebeholderen eller damp fra frituren kan være meget varmt. Vær opmærksom på, at ingen kan trække i ledningen, eller trække den ud (især børn). For at undgå, sæt da ledningen fast til f.eks. bordbenet.

Vigtige tips:

Ifølge den nyeste vide, skal max. temperature overholdes og alle fødevarer bør max. steges til en gylden farve:
170°C for alle kartofler, panerede fødevarer og alle andre stivelsesholdige produkter.
190°C for kød og fjerkræ uden panering
I modsætning til tips på emballagen på frosne fødevarer, anbefaler vi at optø maden kort før stegning, for at undgå is inde i frituren.

Efter friturestegning:

Rengør fedtet
Rester fra belægning eller fødevarer bør fjernes fra stegefedtet eller olien med regelmæssige mellemrum. Enhver forurening eller vand vil samles i "Cool zonen" under varmelegemet og vil ikke forbrænde.
Lad først fedtet afkøle efter friturestegning, hæld derefter forsigtigt fedtet i en metalpande med håndtag
Rester og vand i olien skal fjernes.
Rens frituren og kurven (se afsnit "Rengøring og pleje")
Sæt friturekurven på friturегryden (dræning position, placer køkkenrulle i kurven som et filter)
Hæld langsomt fedtet tilbage i friturегryden gennem filterpapiret.
Anvend kun papirfilteren én gang.
Hvis fedtet har fået lidt smag, kan denne forbedres ved at indstille temperaturen til lige under 150°C og sætte en håndfuld spinatblade, persille, salatblade eller 2 kartofler, der er blevet skrælles, skåret og godt tørret, i den varme fedt og lad det brune. Fjern og smid grøntsagerne væk.

Lagring af olie eller fedtstof

Hvis frituregryden anvendes med regelmæssige mellemrum, kan fedtet opbevares i frituregryden med låget lukket. Hvis frituregryden opbevares på et køligt, tørt sted, kan fedtet holdes i frituregryden i nogle uger. Hvis du ikke steger ofte, kan det filtrerede fedt opbevares i en lukket beholder, der er beskyttet mod lys. Stegefedtet kan anvendes til fødevarer, såsom fisk eller kød 5-10 gange uden problemer. Fedtet forurenes ikke lige så meget ved kartoffelretter, som pommes frites eller kager og kan derfor anvendes flere gange.

OBS: Gammelt eller beskidt fedt kan antænde, hvis det bliver overophedes, derfor skal det skiftes med tiden. I tilfælde af brand, træk stikket ud af stikkontakten og sluk branden ved at lukke låget. Anvend aldrig vand til at slukke ilden! **Skift altid olien hvis det lugter mærkeligt, er mørkebrun eller begynder at ryge ved lave temperaturer.**

Udskift stegefedtet hvis:

- Det er blevet brunt
- Det har en ubehagelig lugt
- Starter med at ryge hurtigere end forventet

Fjern kontrolpanelet med varmelegemet, fjern beholderen og hæld den flydende olie, som ikke er fuldt afkølet endnu ned i en beholder med låg. Brugt fedt eller olie bør ikke hældes i kompost eller afløbet. Hvis der blevet produceret større mængder, spørg da lokale myndigheder om placeringen af et opsamlingssted.

Praktiske tips til stegning:

Tør maden grundigt før du placerer det i fedtet, sørg for at paneringen er fast. Fødevarer der indeholder meget protein, såsom fisk, fjerkræ, kød, fisk og skaldyr kan steges rå, hvis de er godt tørret. Fødevarer der indeholder lidt protein, såsom grøntsager og frugt bør være belagt med rasp eller dej, så porerne lukkes hurtigt. Skorpe er også ideel til stegning af kød, fjerkræ, fisk og skaldyr.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-13307 Stand 04/2019