QUALITÄT UND seit 1919 KOMPETENZ

Steba GERMANY





220-240 V~; 50/60 Hz; 1.200 W

Fritteuse DF 150
Fritteuse mit Fondue-Set DF 150F

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 12
Mode d´emploi 22
Gebruiksaanwijzing 32

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 sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die da-

raus 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 falschem oder unsachgemäßem 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:
    - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
-  **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. 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.

Gefahr durch Spritzer!

Um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem die Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen.
Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden.
Das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Schließen des Deckels unbedingt abwischen.

⚠ **Kein Wasser in das heiße Fett geben. Verbrennungsgefahr!**

Reinigung

- ⚠ **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Bei jedem Fettwechsel sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.
- Den geöffneten Deckel gerade nach oben vom Gerät abziehen.
- Im Deckel befindet sich ein Dauerfilter, zur Entnahme öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Filter mit warmem Seifenwasser, lassen Sie ihn trocknen und setzen Sie ich anschließend wieder ein.
- Korb entfernen.
- Das kalte Fett vorsichtig in einen Topf umgießen. (Siehe Frittierfett reinigen)
- Deckel, Korb und Gerät können mit warmem 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.
- Nach dem Reinigen das Gerät wieder zusammensetzen.

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.

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.



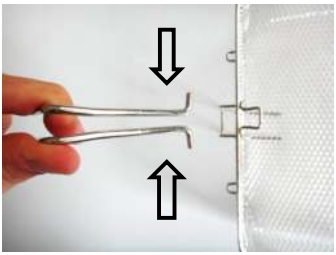
Verbrühungsgefahr!
Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fernhalten.

Montage des Griffes am Frittierkorb

1)



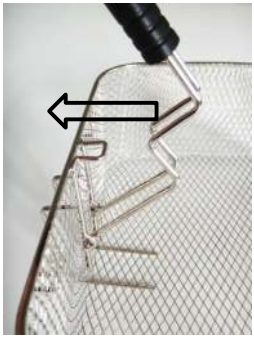
2)



3)



4)



5)



Frittieren

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 in dem der Griff gehoben und gesenkt wird, bis das Schäumen nachlässt.

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!**



A) Filter-Einlass
B) Abnehmbarer Deckel
C) Sichtfenster
D) Frittierkorb
E) Abnehmbarer Griff
F) Gehäuse
G) Bedienfeld

Inbetriebnahme

- ⚠ Das Gerät nie ohne Öl betreiben und die Füllmenge MIN/MAX überprüfen.
- Das Kabel anschließen. Das Gerät piept.
- Die Taste ⏻ drücken, im Display leuchtet „000“.
- Drücken Sie die Menu-Taste, im Display blinkt die Basistemperatur 140°C.
- Innerhalb von 6 Sekunden kann die Temperatur mit den +/- Tasten zwischen 100 und 190°C eingestellt werden. Ist die Temperatur eingestellt leuchtet sie konstant.
- Das Gerät beginnt zu aufzuheizen. Die Aufheizzeit beträgt ca. 10 Minuten.
- Sobald das Gerät aufgeheizt ist, können die Lebensmittel in den Korb gegeben werden.
- Drücken Sie die Menu-Taste erneut um den Timer einzustellen. Mit den +/- Tasten kann die Zeit zwischen 20 und 120 Minuten eingestellt werden.
- Das Programm läuft, Temperatur und Zeit werden abwechselnd im Display angezeigt.

· Nach Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich das Gerät aus und ein Signal ist zu hören.
· **Achtung:** wird keine Zeit eingestellt, wird das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 2 Stunden ausgeschaltet.

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.

- 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.

Das Frittierfett erneuern, wenn es:

- Braun wird
- Unangenehm riecht
- Frühzeitig raucht

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.

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.

Fondue (nur bei Art.Nr. 26-36-00)

Wenn Sie das Gerät als Fondue benutzen, entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Deckel nach oben herausziehen. Danach legen Sie den Fonduering für die Gabeln auf.

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

Den Fonduering inkl. Gabeln können Sie auch als Zubehör mit der Artikelnummer 99-75-00 im Steba Service erwerben.

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 Sammelsysteme 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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Generally

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

ance 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 after 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:
    - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
    - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
    - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
-  Attention! Device gets 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.

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. 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. A cable drum must always be unwound.
- 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 mould formation.

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.
- Condensation can form on the lid during frying.
- Be sure to wipe off the water before using the deep fryer again or closing the lid again.
-  **Do not put water in the hot fat. Risk of burns!**

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The device should be cleaned thoroughly each time the fat is changed.
- Pull the opened lid straight up from the device.
- There is a permanent filter in the lid; open the cover to remove

it. Clean the filter with warm soapy water, let it dry and then put it back in place.

- Remove the basket.
- Carefully pour the cold fat into a saucepan. (See cleaning frying fat)
- Lid, basket and device can be cleaned with warm water with the addition of commercially available washing-up liquid.
- Then dry the parts well and make sure that there is no water in the lid.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- Reassemble the device after cleaning.

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.

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.



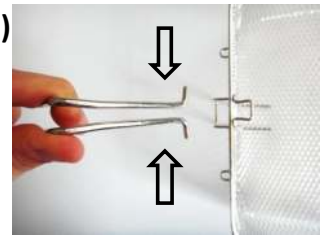
Risk of scalding!
Be extremely careful with hot fat,
and keep children away.

Assembly of the handle on the frying basket DF 300

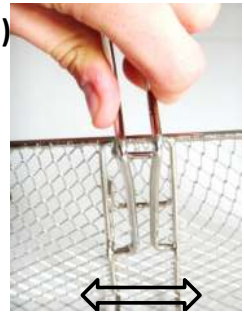
1)



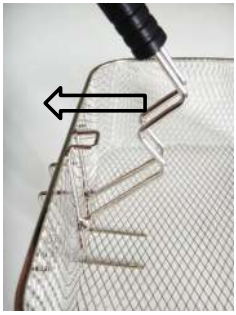
2)



3)



4)



5)



Deep fat frying

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 splashes and reduces the smell of fat.
Observe the procedure through the lid 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.

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!**



A) Filter intake
B) Detachable lid
C) Lid window
D) Frying basket
E) Detachable handle
F) Housing
G) Panel

Operation

- Never operate the device without oil and check the MIN / MAX filling quantity.
- Connect the cable. The device beeps.
- Press the button , "000" lights up in the display.
- Press the menu button, the basic temperature 140 °C flashes in the display.
- The temperature can be set between 100 and 190 °C within 6 seconds by using the +/- buttons. If the temperature is set, it lights up constantly.
- The device starts to heat up. The heating-up time is approx. 10 minutes.
- As soon as the appliance has heated up, the food can be put in the basket.
- Press the menu button again to set the timer. The time can be set between 20 and 120 minutes with the +/- buttons.
- The program is running, the temperature and time are shown alternately in the display.
- After the selected time has elapsed, the device switches off and a signal can be heard.
- **Attention:** if no timer is set, the device will be turned off for safety reasons after 2 hours.

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.		

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 breadcrumb coating or the food should be removed from the frying fat or oil at regular intervals.

- 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 into the 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.

Replace the frying fat if:

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

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.

Fondue (only for Art.No. 26-36-00)

When the device is used as a Fondue, remove the lid by pulling the lid upwards.
Put the Fondue ring on the appliance for the Fondue forks.
Leave the frying basket inside the appliance, as the bottom will be not damaged or food which has fallen off can be removed easier from the fat.

You can purchase the fondue ring including forks as an accessory with item number 99-75-00 from Steba Service.

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.

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.

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. 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.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- 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 phy-

siques, 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 transporte 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
- **Avant la première utilisation :** toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
-  **Attention ! L´extérieur de l´appareil deviennent chauds. 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. 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.

Risque d'éclaboussure!

- Afin d'éviter les éclaboussures ou un débordement de la graisse, utilisez des aliments à frire à faible teneur en eau, séchez bien, secouez les cristaux de glace pour les aliments surgelés. Plongez lentement dans la graisse.
- Une condensation peut se former sur le couvercle pendant la friture. Assurez-vous d'essuyer l'eau avant d'utiliser la prochaine fois ou de refermer le couvercle.
- ⚠ **Ne mettez pas d'eau dans la graisse chaude. Risque de brûlure!**

Nettoyage

- ⚠ **Toujours débrancher l´appareil et le laisser complétement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau**.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé chaque fois que la graisse est changée.
- Tirez le couvercle ouvert vers le haut de l'appareil.
- Il y a un filtre permanent dans le couvercle ; ouvrez le couvercle pour le retirer. Nettoyez le filtre à l'eau tiède savonneuse, laissez-le sécher puis remettez-le en place.
- Retirez le panier.
- Versez délicatement la graisse froide dans une casserole. (Voir nettoyage de la graisse de friture)
- Le couvercle, le panier et l'appareil peuvent être nettoyés à l'eau tiède en ajoutant du liquide vaisselle disponible dans le commerce.
- Ensuite, séchez bien les pièces et assurez-vous qu›il n›y a pas d›eau dans le couvercle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Remontez l'appareil après le nettoyage.

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.

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 !

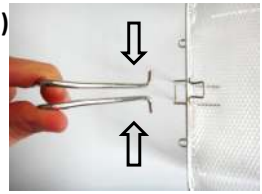
Il faut faire très attention avec la graisse chaude et tenir les enfants à l'écart.

Montage de la poignée sur le panier à friture DF 300

1)



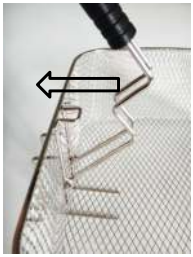
2)



3)



4)



5)



Friture

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.

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 !



A) Entrée du filtre
B) Couvercle amovible
C) Hublot
D) Panier
E) Poignée amovible
F) Boîtier
G) anneau de contrôle

Mise en service

- ⚠ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile et contrôler la quantité de remplissage MIN / MAX.
- Branchez le câble. L'appareil émet un bip.
- Appuyez sur la touche menue, la température de base 140 °C clignote à l'écran.
- La température peut être réglée entre 100 et 190 °C pendant 6 secondes à l'aide des touches +/-. Si la température est réglée, elle s'allume en permanence.
- L'appareil commence à chauffer. Le temps de chauffe est d'environ 10 minutes.
- Dès que l'appareil est chauffé, les aliments peuvent être placés dans le panier.
- Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour régler la minuterie. La durée peut être réglée entre 20 et 120 minutes avec les touches +/-.
- Le programme est en cours d'exécution, la température et l'heure s'affichent en alternance à l'écran.
- Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil s'éteint et un signal peut être entendu.
- **Attention :** si aucune minuterie n'est définie, l'appareil sera éteint après 2 heures pour des raisons de sécurité.

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.		

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 qui se trouvant dans la graisse ou dans l'huile à friture.

- 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'essuietout 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.

Remplacez la graisse à friture quand :

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

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.
Les aliments à faible teneur en protéines, comme les légumes et les fruits, sont enveloppés dans de la chapelure ou de la pâte pour que la surface se referme rapidement. L'enrobage convient également à la friture de viande, de volaille, de poisson et de fruits de mer.

Fondue (uniquement avec l'article n ° 26-36-00)

Si vous utilisez l'appareil comme fondue, retirez le couvercle en le tirant vers le haut et vers l'extérieur. Placez ensuite l'anneau à fondue pour les fourchettes.
Laissez le panier dans l'appareil afin de ne pas rayer le fond de la casserole ou il est plus facile d'éliminer les résidus alimentaires de la graisse une fois que le plaisir de la fondue est terminé.

Vous pouvez également acheter l'anneau à fondue avec fourchettes comme accessoire avec le numéro d'article 99-75-00 auprès de Steba Service.

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. 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.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/

kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk system op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- ⚠ Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
    - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
    - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
    - o bed & breakfast- achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.
-  **Let op! Apparaat wordt heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan fineer te voorkomen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
-  Hete stoom kan de ventilatiegaten verlaten. Plaats nooit nat voedsel in het apparaat, ontdooi bevroren voedsel licht.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

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.
- Tijdens het frituren kan zich condens vormen op het deksel.
- Zorg ervoor dat u het water wegveegt voordat u de friteuse weer gebruikt of het deksel weer sluit.
- ⚠ **Giet geen water in het hete vet. Gevaar voor brandwonden!**

Reiniging

- ⚠ **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Het apparaat moet elke keer dat het vet wordt vervangen grondig worden gereinigd.
- Trek het geopende deksel recht omhoog van het apparaat.
- Er zit een permanent filter in het deksel; open het deksel om het te verwijderen. Maak het filter schoon met warm zeepsop, laat het drogen en plaats het weer terug.
- Verwijder de frituurmand.
- Giet voorzichtig het koude vet in een pan. (Zie frituurvet reinigen)
- Deksel, frituurmand en apparaat kunnen worden gereinigd met warm water met toevoeging van in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
- Droog vervolgens de onderdelen goed af en zorg ervoor dat er geen water in het deksel zit.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Zet het apparaat weer in elkaar na het schoonmaken.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Vet en olie:

Belangrijk: Frituurvet moet tot een hoge temperatuur verhit kunnen worden. Het rookpunt moet ongeveer 220°C zijn.
De etenswaren moeten worden geplaast op een temperatuur tussen 170°C en 190°C.
Frituurolie is geschikt. Schakel de frituurpan nooit in als deze leeg is.
Giet olie in de onverwarmde frituurbak.
Koudgeperste en niet-uitgeharde olie of vet zoals olijfolie, tarweolie, linzenolie, varkensvet en boter zijn niet geschikt.
Belangrijk: Meng nooit olie en vet, omdat de friteuse kan schuimen.
Het is ook gevaarlijk om verschillende soorten olie of vet te mengen!
De vulpeilindicator bevindt zich in de frituurbak. Het MAX-vulpeil mag niet worden overschreden en het minimale vulpeil mag niet worden onderschreden.



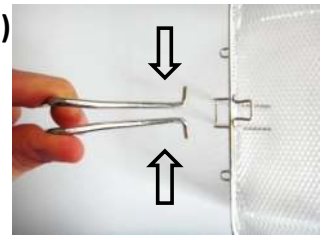
Risico op verbranding! Wees uiterst voorzichtig met heet vet en houd kinderen uit de buurt.

Montage van het handvat op de frituurmand

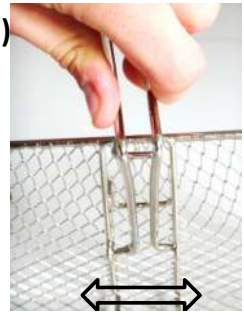
1)



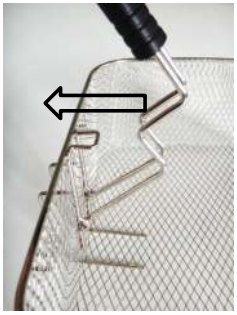
2)



3)



4)



5)



Frituren

Leg het bereide voedsel in de frituurmand en verdeel het over het hele oppervlak. Plaats niet teveel voedsel in de friteuse. Dompel vervolgens het voedsel langzaam onder in het vet.
Sluit het filterdeksel weer. Het filterdeksel biedt bescherming tegen vetspatten en vermindert de geur van vet.
Bekijk de procedure door het dekselvenster. Als het vet te veel schuimt, opent u het deksel en verhoogt en verlaagt u de mand een aantal keren door de hendel omhoog en omlaag te bewegen totdat de schuimvorming afneemt.

Voorzichtig! Gebruikt of vervuild vet of olie kan bij oververhitting uit zichzelf ontbranden, daarom moet de olie tijdig worden vervangen. Haal bij brand de stekker uit het stopcontact en blus vetverbranding door het af te dekken met het deksel. **Nooit blussen met water!**



A) Filterinlaat
B) Afneembaar deksel
C) Dekselvenster
D) Frituurmand
E) Afneembare handgreep
F) Huisvesting
G) Paneel

Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit zonder olie en controleer de Min / Max -vulhoeveelheid.
- Sluit de kabel aan. Het apparaat piept.
- Druk op de knop , „000“ ligt op in het scherm.
- Druk op de menuknop, de basistemperatuur 140 °C knippert in het scherm.
- Met de +/- knoppen is de temperatuur binnen 6 seconden in te stellen tussen 100 en 190 °C. Als de temperatuur is ingesteld, brandt deze constant.
- Het apparaat begint op te warmen. De opwarmtijd is ca. 10 minuten.
- Zodra het apparaat is opgewarmd, kunnen de etenswaren in de frituurmand worden gedaan.
- Druk nogmaals op de menuknop om de timer in te stellen. De tijd kan worden ingesteld tussen 20 en 120 minuten met de +/- knoppen.
- Het programma loopt, de temperatuur en de tijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
- Nadat de geselecteerde tijd is verstreken, wordt het apparaat uitgeschakeld en is er een signaal te horen.

· **Let op:** als er geen timer is ingesteld, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld na 2 uur.

Monitoring van de frituurprocedure

Het bakproces kan worden gevolgd via het kijkvenster in het deksel. Als u de frituurmand een beetje optilt, krijgt u wellicht een beter zicht.

Als het voedsel klaar is om te eten

· Open het deksel
· Voorzichtig – Het deksel kan heet zijn!
· Til de frituurmand op en haak deze aan de rand van de frituurbak.
· Zodra het vet is uitgelekt, de frituurmand verwijderen en leegmaken. Kruid het voedsel niet over de friteuse – dit beschermt het vet en de friteuse.
· Als er niet meer wordt gefrituurd, verlaagt u de temperatuur en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Belangrijke tips:

Volgens de laatste kennis van onderzoekers, de maximale temperaturen moeten worden nageleefd en alle etenswaren moeten maximaal goudkleurig worden gebakken:

· 170°C voor alle aardappelen, gepaneerde levensmiddelen en alle andere zetmeelhoudende producten.
· 190°C voor vlees en gevogelte zonder paneermeel

In tegenstelling tot de tips op de verpakking van diepvriesproducten, adviseren wij om het voedsel kort voor het frituren te ontdooien om ijsvorming in de friteuse te voorkomen.

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
· Het lege apparaat en de mand reinigen.
· Daarna een koffiefilter in de mand doen.
· Vet voorzichtig in het apparaat wegfilteren.

Vervang het frituurvet als:

· Het is bruin geworden
· Het heeft een onaangename geur
· Begint eerder te roken dan verwacht

Giet de nog niet volledig afgekoelde vloeibare olie in een bakje met sluiting. Gebruikt vet en
olie mogen niet op compost of in de afvoer worden gegoten. Als er grote hoeveelheden
worden geproduceerd, vraag dan bij uw gemeente naar de locatie van een inzamelpunt.

Praktische tips om te frituren

Het te frituren product vóór het indompelen zorgvuldig afdrogen, overtollig meel afkloppen, panade goed aandrukken. Eiwitrijke levensmiddelen, zoals vlees, gevogelte, vis of zeedieren, kunnen in een natuurlijke toestand gefrituurd worden als ze goed afgedroogd werden.
Eiwitarmere levensmiddelen, zoals groenten en fruit, hult men in een panade of een bakdeeg opdat het oppervlak snel gesloten wordt. De omhulling is ook geschikt voor het frituren van vlees, gevogelte, vis en zeedieren.

Fondue (alleen voor art. Nr. 26-36-00)

Als het apparaat als fondue wordt gebruikt, verwijder dan het deksel door het deksel naar boven te trekken. Zet de fonduering op het apparat voor de fonduevorken. Laat de frituurmand in het apparaat zitten, anders wordt de bodem niet beschadigd of kan afgevallen voedsel gemakkelijker uit het vet worden gehaald.

U kunt de fonduering inclusief vorken als accessoire met artikelnummer 99-75-00 aanschaffen bij Steba Service.

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. 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.

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. 480-13936 Stand 04/2021