



220-240V, 50/60Hz, 2200Watt

Fritteuse DF 200

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 12

Mode d'emploi 21

Manuale d'uso 32

Brugsanvisning 40

Руководство по эксплуатации 50

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel ziehen.
-  Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) getragen werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- 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.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Vorsicht vor Dampfaustritt während des Frittieres und beim Öffnen des Deckels.

Gefahr durch Spritzer!

Um Spritzer oder Übersäumen 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.

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Die Fritteuse nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden. Nicht direkt unter einer Dunstabzugshaube stellen.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Bevor Öl bzw. Fett eingefüllt wird, soll die Fritteuse erst einmal richtig gereinigt werden; Frittierkorb aus dem Frittierbehälter herausnehmen.
- Frittierbehälter und Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, nachspülen und trocken wischen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!
- Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Fett und Öl:

Wichtig: Frittierfett muss hoch erhitzbar sein. Der Rauchpunkt sollte bei etwa bei 220°C liegen. Die Einlegetemperatur für das Frittiergut liegt zwischen 170°C und 190°C.

Geeignet sind Frittieröle. Fritteuse niemals leer einschalten.

Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.

Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle oder Fette, wie z.B. Olivenöl, Weizenöl, Leinöl, Schweinefett oder Butter.

Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich! Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters. Die MAX- Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min- Füllhöhe nicht unterschritten werden.



Verbrühungsgefahr!

Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fernhalten.

Vorbereiten zum Frittieren

Führen Sie den Heizkörper in die beiden Führungsschienen am Außenmantel ein. Ansonsten wird die Fritteuse durch den Sicherheitsschalter nicht in Betrieb gesetzt.

Fritteusen frei auf den Tische stellen, nicht an die Wand, 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.



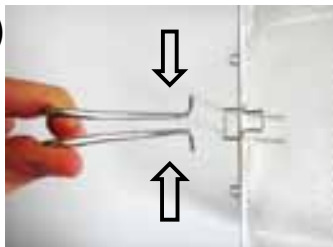
Die MAX- Markierung darf nicht überschritten, die Min Markierung nicht unterschritten werden. Der Heizstab am Boden des Behälter muss immer mit dem Öl oder dem flüssigen Fett bedeckt sein. Das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Fett betreiben.

Montage des Griffes am Frittierkorb

1)



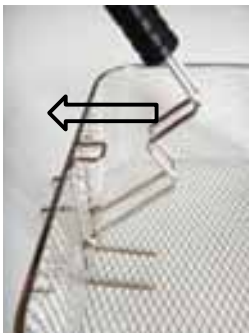
2)



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!



Darauf achten dass sich ausreichend Fett im Gerät befindet!

Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!

Das Gerät anschließen. Das rote Licht leuchtet. Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Fritteuse beginnt zu heizen. 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 Filter 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 Frittiervorgang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und den Stecker ziehen.

Frittiertabelle:

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten *
Ca 160°C - 170°C	Partygebäck	2-4
	Chips	2-4
	Schalentiere	2-4
	Geflügel	5-10
	Kartoffelgerichte	3-5
	Pommes Frites	5-8
	Rindfleisch	5-10
	Schnitzel	5-10
	Fisch	5-7
Ca. 180°C - 190°C	Steaks	1-3
	Schaschlik	2-3
	Tiefgekühltes	nach Packungsangaben
* Diese Angaben sind circa-Werte und richten sich nach Größen, Gewicht und Temperatur des Frittiergutes.		

Wichtiger Hinweis!

Nach neuesten Erkenntnissen der Forschung und der Lebensmittelindustrie sollten folgende max. Frittiertemperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel maximal „goldgelb“ frittiert werden:

- 170°C Für alle Kartoffelprodukte, panierte Lebensmittel und sonstige stärkehaltige Produkte
- 190°C für Fleisch- und Geflügelprodukte ohne Panade
- 150 - 160°C für panierten Fisch

Entgegen einigen Verpackungshinweisen empfehlen wir ein Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmittel kurz vor dem frittieren.

Nach dem Frittieren:

Frittierfett reinigen

Rückstände aus der Panade oder Frittiertgut sollten regelmäßig aus dem Frittierfett bzw. Öl entfernt werden. Bei dieser Fritteuse lagern sich Verunreinigungen bzw. Wasser in der „Cool Zone“ unter den Heizelementen ab und verbrennen nicht.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett vorsichtig in einen Metalltopf mit Griffen umgießen.
- Panade-Rückstände und Wasser im Öl sind unbedingt zu entfernen.
- Frittierkorb und 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 Frittiertgut, wie Fisch oder Fleisch, kann das Frittierfett unbedenklich 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen, wie Pommes Frites usw. oder bei Gebäck wird das Fett wesentlich weniger belastet und ist dadurch noch öfters verwendbar.



Vorsicht! Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl kann sich beim Überhitzen von selbst entzünden, deshalb Öl rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen. **Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**

Das Frittierfett erneuern, wenn es:

- Braun wird
- Unangenehm riecht
- Frühzeitig raucht

Bedienteil mit Heizung abnehmen, den Behälter herausnehmen und das noch flüssige, aber abgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß mit Verschuß gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost, noch in den Ausguß. Bei Größeren Mengen fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

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 Meeres-tieren.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too.

Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
-  The appliance must not be used by children aged 0 to 8. The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have understood the resulting dangers. Keep the appliance and its electric wiring away from children aged 8 or younger. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Devices for cooking should be placed in a stable position by using the handles in order to avoid the spillage of hot liquids.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.

- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down! The sides of the appliance become hot. Do not touch during the usage.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **Working area - Important:** Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Please ensure that there are no flammable objects in the vicinity of the deep fat fryer. 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.

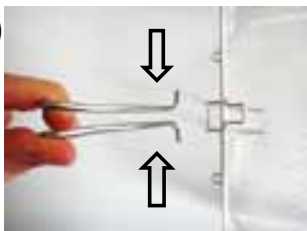
Never operate the device without fat or with an insufficient amount of fat.

Assembly of the handle on the frying basket

1)



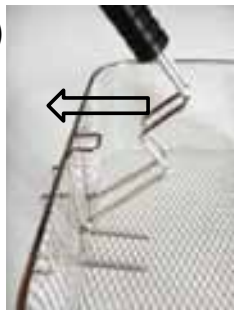
2)



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!



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. 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	2-4
	Potato crisps	2-4
	Shellfish	2-4
	Poultry	5-10
	Potato dishes	3-5
	French fries	5-8
	Beef	5-10
	Schnitzels	5-10
	Fish	5-7
Approx. 180°C - 190°C	Steaks	1-3
	Kebabs	2-3
	Deep frozen food	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
- 150 - 160°C for breaded fish

In opposite to the tips on the packaging of frozen food we advise to defrost the food short before frying to avoid any ice inside the fryer.

After frying:

Remaining of breading or other food should be removed from the oil regularly.

- The fat should be cooled down after frying. Then the fat should be poured into a bowl. After that the fryer and the basket should be cleaned. Put a coffee filter paper into the basket and put the basket into the fryer and pour the fat slowly into the filter.
- At fish or meat the oil can be used 5-10times. When potatoes are used the fat can be used longer.

Attention: Old or dirty fat can be inflamed when it is overheated, therefore it must be exchanged on time. In case of fire, pull the plug out of the socket and extinguish the fire by closing the lid. Never use water to extinguish the fire!

Always exchange the oil when it smells strange, is dark brown or starts smoking at low temperatures.

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 from 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, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

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

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
-  L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants
- Les appareils pour la cuisine doivent être placés dans une position stable avec les poignées pour éviter de renverser des liquides chauds.

- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.
- Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation inopinée du fusible thermique, cet appareil ne doit ni être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ni connecté à un circuit qui est régulièrement sous tension et hors tension de l'ustensile.



Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!

- Ne le transporter qu'une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.
- **Plan de travail - Important :** Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas directement sous une hotte aspirante

Instructions de nettoyage :

- Toujours éteindre l'appareil et laisser l'appareil ainsi que l'huile refroidir à une température ambiante avant de la nettoyer..
- Enlever la partie électrique de la friteuse. Après, soulever le cuve par les poignées encastrées, puis verser la graisse prudemment dans un récipient résistant à la chaleur.
- Le panier à friture et la cuve peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse ou mettre-les dans une lave-vaisselle. Essuyer les parties à fond après le lavage et faites attention qu'on n'a pas de l'eau dans le couvercle.
- Ne jamais utiliser des produits ou objets pour enlever la saleté, cela pourrait engendrer des dégâts sur la surface de ces parties.
- Ne jamais plonger la partie électrique de la friteuse dans l'eau. Nettoyer l'extérieur De l'appareil ainsi que les éléments de chauffage et la partie intérieure de la cuve, seulement avec un torchon humide.
- Après le nettoyage, rassembler la cuve d'huile, l'appareil électrique et le couvercle dans la friteuse. Assurez-vous que la partie électrique est propre dans la friteuse, sinon cela ne pourra plus fonctionner.

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.

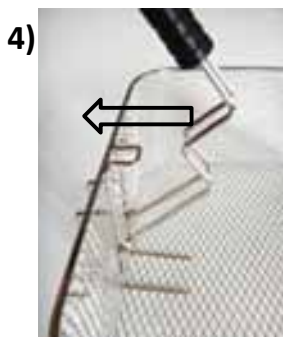
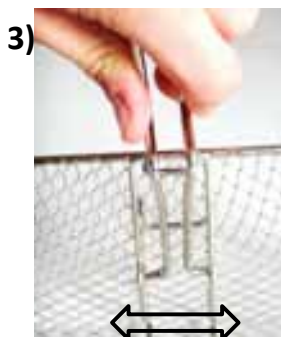
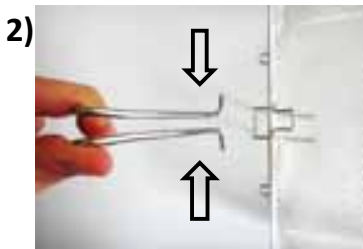
Verser l'huile appropriée dans la cuve à friture. En cas d'utilisation de graisse végétale solidifiée, procédez de la manière suivante : placez les morceaux sur le corps de chauffe, réglez le bouton sur  (Chauffer) et faites fondre la graisse. Pour la faire fondre plus rapidement, fermez le couvercle 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



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 !



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. 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 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	2-4
	Chips	2-4
	Crustacés	2-4
	Volaille	5-10
	Plats à base de pommes de terre	3-5
	Pommes frites	5-8
	Viande de bœuf	5-10
	Escalopes	5-10
	Poisson	5-7
Env. 180°C - 190°C	Steaks	1-3
	Brochettes	2-3
	Produits surgelés	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 grasses

- 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
- 150 - 160°C pour poisson pané

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

Après la friture

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

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

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

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

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..

Les denrées alimentaires pauvres en protéines telles que les légumes et les fruits doivent être enrobés de panure ou de pâte afin que la surface se ferme rapidement. L'enrobage convient également pour faire frire la viande, la volaille, le poisson et les animaux marins.

Faire descendre lentement les aliments à frire dans le panier à friture dans la graisse chaude afin d'éviter que la graisse déborde.

Les aliments surgelés ou fortement réfrigérés doivent être plongés très prudemment une ou deux fois pour un court instant dans la graisse chaude avant la friture proprement dite. Sinon des particules graisseuses pourraient être facilement projetées ou la graisse pourrait déborder. Laisser toujours décongeler les pièces assez grosses avant de les faire frire.

Ne pas mettre trop d'aliments à frire en une fois dans la friteuse !

On peut faire frire successivement des aliments différents dans la même graisse ou huile, par exemple pommes frites, viande, légumes, poisson, fruits, beignets. La haute température empêche la transmission du goût.

Salez et assaisonnez les aliments toujours après la friture (mais pas au-dessus de la friteuse). Vous ménagerez ainsi la graisse et la friteuse.

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.

GENERALITÀ

L'apparecchio è adatto solo per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare con cura. In caso l'apparecchio venisse trasferito ad un ulteriore utente, consegnarlo con le istruzioni d'uso. Usare l'apparecchio come indicato e far attenzione agli avvisi di sicurezza. Nel caso di utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati o incidenti.

AVVISI DI SICUREZZA

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di terra e usarlo solo secondo le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Utilizzarlo solo, se cavo e apparecchio non presentano danni. Controllare prima dell'uso.
- Non toccare il cavo d'allacciamento con mani bagnate.
- Dopo l'utilizzo o in caso d'inconvenienti durante l'uso sfilare la spina dalla presa.
- La spina di collegamento a rete non deve essere legata dalla presa della corrente elettrica tirandola per il cavo.
-  L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone dalle ridotte capacità motorie, sensoriali o psichiche (bambini compresi), a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio stesso.
- Tenere bambini sotto 8 anni lontano dall'apparecchio, imballo e cavo.
- Non mettere in uso l'apparecchio con un timer o altro sistema a distanza.
- Se verrà usato una prolunga stare attenti che bambini non hanno la possibilità di tirarlo e di posizionarlo in maniera da non poter essere spostato involontariamente.
- Dopo l'utilizzo o in caso d'inconvenienti durante l'uso sfilare la spina dalla presa.
- Non tirare il cavo, ne piegarlo o incastrarlo.

- Tenere il cavo lontano da oggetti caldi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non depositare l'apparecchio all'aperto o in uno spazio umido.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non usare l'apparecchio dopo un guasto, p. es. se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in un altro modo.
- Nel caso di utilizzo improprio o non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati.
- Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio così come il ricambio del cavo danneggiato vanno eseguiti solo dalla ditta produttrice o da un centro assistenza riconosciuto.
-  **ATTENZIONE: L'apparecchio diventa molto caldo.** Pericolo di scottature! Durante l'uso le superfici toccabili diventano molto calde, trasportarlo solo dopo il raffreddamento.
- Far attenzione alla fuoriuscita di vapore durante l'uso e aprendo il coperchio

PERICOLO DI SPRUZZI DI GRASSO

Per evitare trabocco e spruzzi di grasso, usare solo generi alimentari con basso contenuto d'acqua e ben asciugati. Prima dell'uso liberare i prodotti surgelati dai cristalli di ghiaccio. Abbassare lentamente nel grasso/olio. Durante la cottura si può creare condensa sul coperchio. In questo caso asciugare il coperchio prima di richiudere la friggitrice.



Attenzione: Mai aggiungere acqua all'olio bollente.
Pericolo di scottature!

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo ogni cambio dell'olio, pulire l'apparecchio con cautela.
- Prima della pulizia sfilare la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Non immergere la parte elettrica in acqua.
- Togliere il cestello per frittura.

- Togliere con cautela la vasca interna e versare l'olio/grasso in una pentola (vedi paragrafo "Pulizia dell'olio/grasso di frittura")
- Mettere a bagno la vasca, il coperchio e il cestello con un po' di detersivo. Asciugarle bene e assicurarsi che nel coperchio non si sia depositata acqua.
- Non usare agenti chimici aggressivi o abrasivi.
- **Attenzione:** non immergere l'elemento di riscaldamento in acqua! Non danneggiare o piegare le antenne di temperatura montata sull'elemento di riscaldamento.
- Pulire l'elemento di riscaldamento e la superficie del cappotto con un panno umido.
- Dopo la pulizia assemblare le varie parti dell'apparecchio e far attenzione che l'elemento di riscaldamento sia agganciato correttamente, altrimenti l'apparecchio non si accende.

POSTO DI LAVORO

Importante: Non disporre l'apparecchio su o vicino a una superficie calda (p. es. piastra del forno). Disporre la friggitrice solo su una superficie piana, solida e resistente al calore. Far attenzione che in vicinanza non si trovino oggetti infiammabili.

Prima del primo uso:

- Prima di riempire olio o grasso, pulire la friggitrice togliendo dalla vasca il cestello per frittura.
- Pulire con cura la vasca e il cestello con acqua calda e un po' di detersivo, risciacquare e asciugare bene.
- Non immergere le parti elettriche in acqua.
- Pulire il lato interno del coperchio con un panno umido e asciugare bene.

OLIO E GRASSO

Importante: grasso o olio per friggere devono essere resistenti ad alte temperature. Il punto di fumo deve essere a 220°C. Il cibo va introdotto fra i 170°C e 190°C.

Utilizzare oli specifici per frittura. Non mettere mai in uso la friggitrice vuota.

Versare l'olio nella vasca non riscaldata.

Non adatti sono oli/grassi spremuti a freddo e non induriti p. es. olio d'oliva, olio di frumento, olio di lino, burro o grasso di maiale.

Importante: Non mischiare diversi tipi di oli. Il livello dell'olio/grasso deve essere sempre incluso tra gli indicatori di minimo e massimo.



Pericolo di scottature!

Stare molto attenti con olio/grasso caldo durante l'uso e tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

PREPARAZIONE

Per mettere in funzione la friggitrice infilare il radiatore nella guida del cappotto. Altrimenti la friggitrice non si accende a causa del pulsante di sicurezza.

Disporre la friggitrice sempre in posizione libera, mai in un angolo o contro una parete. Per la cottura versare l'olio adatto nella vasca. Nel caso di utilizzo di grasso solido vegetale, tagliarlo a pezzi e farlo sciogliere sul radiatore, regolando la manopola su scaldare . Per uno scioglimento più rapido chiudere il coperchio.

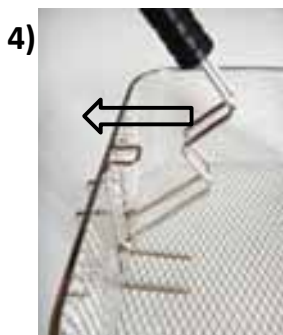
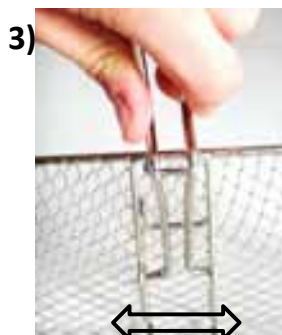
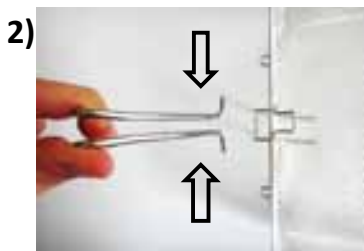
A scelta si può sciogliere il grasso solido nella vasca o a fuoco lento su un fornello. In seguito rimettere la vasca nell'apparecchio e poi il radiatore nella vasca (Attenzione: caldo!). Così si evita l'accensione della protezione di **surriscaldamento**. **Se si accendesse, premere il pulsante RESET** sul retro dell'apparecchio con un oggetto appuntito. Lasciare raffreddare l'elemento di riscaldamento e toglierlo poi dalla guida. La protezione di surriscaldamento si accende, se il livello dell'olio/grasso è sotto la capienza minima o se il grasso è troppo inquinato con generi alimentari (p. es. pangrattato).

Inserire la spina nella presa. Controllare il livello.

Il livello dell'olio deve essere sempre incluso tra gli indicatori di minimo e massimo. La barra di riscaldamento deve essere sempre coperta con olio o grasso liquido.

Non usare mai l'apparecchio vuoto o con troppo poco grasso/olio.

Assemblaggio del manico sul cestello



RISCALDARE GRASSO SOLIDIFICATO NELLA FRIGGITRICE

Pericolo di scottature!

Mai procedere in maniera differente da quella descritta in questo manuale. Regolare  la manopola su scaldare e sciogliere lentamente il grasso solidificato, altrimenti il grasso sciolto vicino all'elemento di riscaldamento inizia a spruzzare attraverso lo strato solido. Se si accende la protezione di surriscaldamento, premere il pulsante RESET, come descritto sopra.

Bucare prudentemente lo strato solido con un oggetto di legno o resina. Non danneggiare l'elemento di riscaldamento. Chiudere il coperchio. Durante lo scioglimento lasciare chiuso il coperchio, per evitare spruzzi di grasso.

L'uso improprio invalida qualsiasi garanzia!



**LIVELLO DI GRASSO E OLIO
SIA SUFFICIENTE!!!**

FRITTURA

Usare l'apparecchio solo con il cestello per frittura!

Inserire la spina nella presa e impostare il timer. La lampadina rossa si accende.

Regolare la manopola sulla temperatura desiderata e la friggitrice inizia a scaldare.

La lampadina verde si accende e si spegne, quando la temperatura desiderata è stata raggiunta.

Versare gli alimenti da friggere nel cestello e agganciarlo all'interno della vasca.

Abbassare lentamente il cestello con i cibi. Chiudere il coperchio, che protegge da spruzzi di grasso.

Sorvegliare la cottura tramite l'ampio oblò. Nel caso l'olio spumeggiasse troppo, aprire il coperchio e abbassare e sollevare più volte il cestello, abbassando e sollevando il manico. Durante la cottura tenere chiusa la friggitrice, così si evitano spruzzi di grasso e il vapore può uscire attraverso il filtro nel coperchio.

CESTELLI

Il cestello lungo è adatto per pesce o cotolette, come anche per delle quantità più grandi. I due cestelli piccoli si usano per friggere alimenti differenti insieme.

SORVEGLIANZA DELLA COTTURA

Sorvegliare la cottura tramite l'ampio oblò. Per una vista migliore sollevare un po' il cestello.

COTTURA FINITA

- Aprire il coperchio. Attenzione può essere troppo caldo.
- Sollevare il cestello e agganciarlo sul bordo della vasca.
- Lasciare sgocciolare in questa posizione. Poi togliere il cestello e svuotarlo. Non condire gli alimenti sopra la friggitrice.
- A frittura conclusa girare la manopola della temperatura indietro e sfilare la spina dalla presa.

TABELLA DI FRITTURA:

Regolazione temperatura	Generi alimentari	Tempo di cottura in minuti *
Ca. 160°C – 170 ° C	Salatini	2-4
	Chips	2-4
	Frutti di mare	2-4
	Pollame	5-10
	Patatine fritte	5-8
	Carne di manzo	5-10
	Cotoletta	5-10
	Pesce	5-7
Ca. 180°C – 190°C	Steaks	1-3
	Spiedino	2-3
	Prodotti surgelati	Secondo indicazione sull'imballo
* Le suddette indicazioni sono valori indicativi, e dipendono da grandezza, peso e temperatura degli alimenti.		

PULIZIA DELL'OLIO

L'olio/grasso di frittura deve essere pulito regolarmente da residui (p. es. di pangrattato). Residui e acqua si depositano in quest'apparecchio nella **"ZONA COOL"**, sotto l'elemento di riscaldamento e non bruciano.

- Dopo la cottura lasciare raffreddare l'olio/grasso. Versare in seguito l'olio/grasso in una pentola di acciaio.
- Togliere completamente i residui di pangrattato e acqua.
- Pulire cestello e vasca per frittura (vedi paragrafo "pulizia e manutenzione").
- Agganciare il cestello nella friggitrice (posizione di sgocciolamento) e mettere carta da cucina nel cestello per frittura.
- Riversare l'olio/grasso di frittura attraverso la carta da cucina nella friggitrice.
- Usare il filtro di carta solo una volta.

Se l'olio/grasso ha preso un po' di sapore, regolare la manopola su 150°C. Raggiunta la temperatura aggiungere un po' di spinaci, prezzemolo, insalata o 2 patate (pelate e affettate) all'olio/grasso affinché diventano marroni. Buttare via la verdura usata.

CONSERVARE OLIO/GRASSO

Usando spesso la friggitrice si può conservare l'olio/grasso nell'apparecchio, chiudendo il coperchio. Tenendolo in un posto fresco e asciutto l'olio/grasso si mantiene fino a 6 mesi. Se la friggitrice non viene usata spesso, si può conservare l'olio/grasso filtrato in un recipiente ben chiuso e tenerlo lontano da raggi di sole.



Attenzione:

Olio/grasso vecchio o molto inquinato può prendere fuoco in caso di surriscaldamento. Per questo cambiare l'olio/grasso in tempo. In caso d'incendio sfilare la spina dalla presa e coprire il grasso/olio che brucia con il coperchio. **Mai usare acqua per spegnere il fuoco!**

Sostituire l'olio/grasso se:

- diventa marrone
- inizia ad aver un odore sgradevole
- inizia a fumare troppo presto

Togliere l'elemento di riscaldamento con la manopola di regolazione. In seguito togliere la vasca dalla friggitrice e versare l'olio/grasso raffreddato in un recipiente con coperchio. Olio/grasso vecchio non devono essere smaltiti con il compostaggio, né nello scarico. Per uno smaltimento corretto informatevi presso l'amministrazione comunale riguardo ai punti di raccolta.

CORETTO SMALTIMENTO:

Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensì dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.

SERVIZIO CLIENTI:

La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora questo non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A. – 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).

Generelt

- Dette apparat er beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommerciel anvendelse. Venligst læs denne brugermanual grundigt igennem og gem den på et sikkert sted. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugermanualen følge med. Benyt kun apparatet som beskrevet i brugermanualen og vær opmærksom på sikkerhedsinformationerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinformation

- Tilslut enheden til en jordet stikkontakt og anvend den kun i overensstemmelse med specifikationerne på typeskiltet.
- Anvend ikke enheden hvis ledningen er beskadiget. Tjek altid dette før anvendelse.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Efter anvendelse eller ved funktionsfejl, træk altid stikket ud.
- For at tage stikket ud, tag da fat i stikket, træk aldrig i ledningen.
-  Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år, samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaring og/eller viden, såfremt at de overvåges, eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået farerne forbundet hermed. Børn må ikke anvende emballagen som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er minimum 8 år og bliver holdt opsyn med.
- Børn under 8 år må ikke anvende enheden.
- Enheder til madlavning skal placeret i en stabil position, ved brug af håndtagene for at undgå at spilde varme væsker.
- Enheden må ikke anvendes ved brug af en timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Træk aldrig i ledningen. Træk den ikke over kanter og mas den ikke.
- Hold ledningen væk fra varme dele.

- Lad aldrig enheden være i brug uden opsyn.
- Stil ikke noget på enheden.
- Stil ikke enheden udenfor eller i områder med meget damp.
- Anvend ikke enheden hvis den er beskadiget (f.eks. hvis den er faldet ned).
- Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af, at enheden er anvendt på andet måde end beskrevet i denne manual, eller hvis man har begået fejl i brugen.
- For at forhindre skader, må reparationer, såsom udskiftning af beskadiget ledning kun blive udført af et autoriseret serviceværksted.



Opmærksom! Kabinettet og glasset bliver varmt.

Fare for forbrændinger! Enheden bliver meget varm.

Flyt ikke enheden, før den er kølet ned. Siderne på enheden bliver varme. Rør ikke ved siderne under brug.

- Vær opmærksom på varmt damp under madlavning, og når du åbner låget.
- Enheden må ikke anvendes med en separat timer eller et fjernbetjenings styringssystem.
- Arbejdsområde – Vigtigt: Placer aldrig enheden på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. et komfur). Stil altid enheden på en stabil, flad og varmeresistent overflade. Sørg for at der ikke er nogen brændbare genstande i nærheden af frituren, 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. Nedsæk 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 friturekogerens 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 styreskiner på den ydre beklædning. Ellers vil frituregryden 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 styreskinen fra den ydre belægning.

Overophedningssikringen aktiveres, hvis mængden af fedt i enheden er under minimum eller hvis fedtet er blevet forurenset 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. Varmeelementet 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.

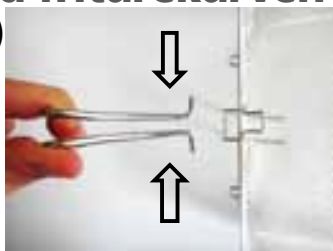
Vær opmærksom på at der er nok fedt i enheden! Opmærksom! Lad ikke vand komme i olien.

Montering af håndtaget på friturekurven

1)



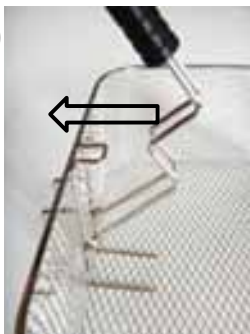
2)



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!

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

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 frituregryden. Hvis fedtet skummer overdrevent, løft da kurven flere gange.

Bær aldrig frituregryden, når der er varm olie indeni. Fare for forbrændinger!

Køl altid frituregryden 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 frituregryden (dræning position, placer køkkenrulle i kurven som et filter)

Hæld langsomt fedtet tilbage i frituregryden 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 maskinenes 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.

Ufrankerete 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.

Общая информация

Этот прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях, не для использования в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует включать только в заземленную розетку в соответствии с указаниями на маркировке..
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений электропровода и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Чтобы вынуть штекер из розетки, всегда беритесь за штекер, не тяните за провод.
-  Этот прибор нельзя использовать детям младше 8 лет. Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром. Детям нельзя заниматься чисткой и обслуживанием прибора.
- Кухонные приборы следует переносить в устойчивом положении, держа за ручки для переноски (если они есть), чтобы не допустить проливания горячих жидкостей.

- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы за него не могли потянуть дети, и об него нельзя было споткнуться.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за электропровод. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Электропровод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтом прибора, например, заменой поврежденного провода, должен заниматься только сервисный центр.
- **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!**



Перемещайте прибор только после остывания. Во время работы открытые поверхности прибора могут сильно нагреваться.

- Будьте осторожны с выходящим паром во время жарки и при открывании крышки.

Опасность брызг!

Во избежание брызг и чрезмерного вспенивания жира используйте продукты с низким содержанием влаги, тщательно обсушите их, с замороженных продуктов удалите кристаллы льда. Медленно погружайте продукты в жир.

Во время жарки на крышке может образовываться конденсат.

Перед жаркой следующей порции продуктов или следующим закрытием крышки обязательно убирайте с нее воду.



Не добавляйте в горячий жир воду.

Опасность ожога!

Чистка и уход

- При каждой смене жира прибор следует тщательно чистить.
- Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не погружайте электрическую часть в воду.
- Выньте корзину.
- Осторожно выньте чашу для фритюра из прибора и перелейте жир в кастрюлю. (См. раздел «Очистка жира для жарки»)
- Чашу, крышку и корзину для фритюра можно помыть горячей водой с добавлением обычного средства для мытья посуды. После этого тщательно просушите все части и убедитесь, что в крышке нет воды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- **Внимание:** Не погружайте нагревательный элемент в воду! Установленные на нагревательном элементе датчики температуры нельзя деформировать или повреждать.
- Нагревательный элемент и корпус прибора можно протереть влажной салфеткой.
- После чистки соберите прибор и убедитесь, что нагревательный элемент установлен правильно, так как в противном случае прибор не будет работать.

Рабочее место:

Важно: Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте фритюрницу только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Следите за тем, чтобы вблизи фритюрницы не было легко воспламеняющихся предметов. Не располагайте прибор непосредственно под вытяжкой.

Перед первым использованием:

- Прежде чем наполнять фритюрницу маслом или жиром, ее сначала следует тщательно очистить; выньте корзину из чаши для фритюра.
- Помойте чашу и корзину для фритюра горячей водой с добавлением моющего средства и высушите.
- Внимание: не погружайте электрическую часть в воду!
- Внутреннюю сторону крышки просто протрите влажной салфеткой и высушите.

Жир и масло:

Важно: жир для фритюра должен подходить для высокотемпературной жарки. Точка дымления должна составлять примерно 220°C. Продукты следует помещать в масло при температуре от 170°C до 190°C.

Для жарки подходят растительные масла для фритюра. Никогда не включайте пустую фритюрницу. Наливайте масло в ненагретую чашу.

Для фритюра не подходят масла холодного отжима и незакаленные масла или жиры, например, оливковое, пшеничное, льняное масло, свиной жир или сливочное масло.

Важно: Никогда не смешивайте растительное масло и животный жир во избежание чрезмерного вспенивания. Опасным также может быть смешивание разных сортов масел и жиров! Указатель уровня наполнения находится внутри чаши. Не наполняйте чашу выше отметки максимума и ниже отметки минимума.



Опасность ожога!

Будьте осторожны с горячим жиром, не подпускайте к нему детей.

Подготовка к жарке

Вставьте нагревательный элемент в обе направляющих на корпуса прибора. В противном случае предохранитель не включит фритюрницу.

Фритюрница должна стоять на столе отдельно, не прислоняйте ее к стене, к углу и не размещайте ее под вытяжкой.

Налейте в чашу для фритюра **масло, подходящее для фритюра**. При использовании твердого растительного жира действуйте следующим образом: поместите куски жира на нагревательный элемент, установите регулятор в положение  (Нагрев) и растопите жир. Для более быстрого растапливания закройте крышку с фильтром.

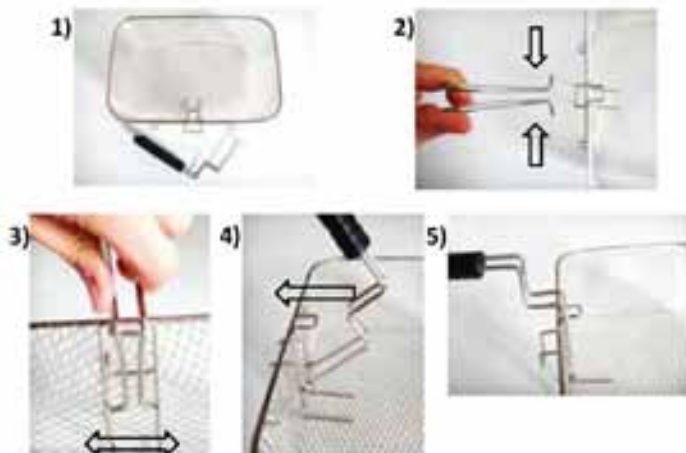
Также твердый жир можно поместить во внутреннюю чашу и растопить его в ней до жидкого состояния на плите на низком огне. После этого можно поместить чашу обратно в корпус фритюрницы (Осторожно: горячо!) и надлежащим образом установить нагревательный элемент. Это позволит избежать срабатывания **устройства защиты от перегрева**. **Если же все-таки прибор отключится, нажмите на кнопку Restart («Перезагрузка»)**, расположенную на задней стенке электронного блока, с помощью тонкого предмета диаметром 5 мм (например, стержнем от шариковой ручки). Для этого дайте нагревательному элементу остыть в течение некоторого времени, затем выньте его из направляющих на корпусе прибора. Устройство защиты от перегрева сработает, если уровень масла в приборе будет ниже отметки минимума, или жир будет слишком сильно загрязнен продуктами (например, панировочными сухарями).

Подключите электропровод к сети. Проверьте уровень масла.



Уровень масла не должен быть выше отметки максимума или ниже отметки минимума. Нагревательный элемент на дне чаши всегда должен быть закрыт маслом или жиром. Никогда не используйте прибор без жира или с недостаточным количеством жира.

Установка ручки на корзину для фритюра



Растапливание застывшего жира во фритюрнице

Опасность ожога!!!

Всегда действуйте только так, как описано здесь. Установите регулятор в положение  (Нагрев) и медленно растапливайте жир. В противном случае подогретый на нагревательном элементе нижний слой жира может брызнуть сквозь верхний, более твердый слой. В случае срабатывания устройства защиты от перегрева нажмите на кнопку Restart, как описано выше.

Деревянным или пластиковым предметом осторожно проткните жир в нескольких местах. Не повредите при этом нагревательный элемент! Закройте крышку. Во время растапливания крышка должна быть закрыта во избежание брызг.

Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования!

 Следите за тем, чтобы в приборе было достаточно жира!

Жарка во фритюре

Жарить следует только в корзине!

Подключите прибор к электросети. Загорится красный индикатор. Установите регулятор на желаемую температуру в зависимости от продуктов, которые будут жариться. Фритюрница начнет нагреваться. Индикатор будет гореть зеленым до достижения заданной температуры. По достижении заданной температуры жарки зеленый индикатор погаснет.

Поместите подготовленные продукты в корзину для фритюра и равномерно распределите их по всей площади. Не помещайте во фритюрницу слишком много продуктов за один раз. Медленно погрузите корзину для фритюра в жир. Снова закройте крышку с фильтром. Крышка с фильтром предохраняет от брызг жира и уменьшает запах от жира.

Контролируйте процесс через окошко. В случае сильного вспенивания жира откройте крышку и несколько раз немного приподнимите и опустите корзину, поднимая и опуская ручку, пока пена не спадет. Во время жарки фритюрница должна быть закрыта, это позволит избежать брызг, а жировой чад будет выходить через встроенный фильтр в крышке.

Корзины

Длинная корзина предназначена для рыбы, шницелей и большого объема продуктов. Маленькие порционные корзины можно использовать для жарки различных продуктов.

Контроль процесса жарки

Процесс жарки можно контролировать через окошко в крышке. Чтобы лучше видеть, корзину можно немного приподнять.

Когда продукты будут готовы

- Откройте крышку.
- Будьте осторожны, крышка может быть горячей!
- Поднимите корзину и повесьте ее на край чаши.
- Когда жир стечет, выньте корзину и опустошите ее. Не приправляйте продукты над фритюрницей, это позволит сберечь жир и фритюрницу.
- Если после этого не планируется дальнейшая жарка, установите регулятор температуры обратно на минимум и выньте штекер из розетки.

Таблица температуры и времени жарки:

Температура	Продукты	Время жарки в минутах *
примерно 160°C - 170°C	закуски из теста	2-4
	чипсы	2-4
	морепродукты	2-4
	птица	5-10
	картофельные блюда	3-5
	картофель фри	5-8
	говядина	5-10
	шницели	5-10
примерно 180°C - 190°C	рыба	5-7
	стейки	1-3
	шашлыки	2-3
	замороженные продукты	по инструкции на упаковке
* Указанные значения являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от размера, веса и температуры продуктов.		

Важная информация!

Результаты последних исследований и данные пищевой промышленности показали, что любые продукты следует жарить во фритюре не дольше, чем до золотистого цвета, соблюдая следующие максимальные температуры жарки:

- 170°C для изделий из картофеля, панированных продуктов и прочих продуктов с высоким содержанием крахмала
- 190°C для мяса и продуктов из птицы без панировки
- 150–160°C для рыбы в панировке

Вопреки указаниям на упаковке некоторых продуктов, рекомендуется размораживать продукты перед жаркой.

После жарки:

Очистка жира для жарки

Из жира и масла для жарки следует регулярно удалять остатки панировки и продуктов. В этой фритюрнице загрязнения и вода задерживаются в холодной зоне **Cool Zone** под нагревательными элементами и не пригорают.

- После жарки сначала дайте жиру остыть, затем осторожно перелейте жир в металлическую кастрюлю с ручками.
- Обязательно удаляйте из масла остатки панировки и воду.
- Очистите корзину и чашу для фритюра (см. раздел «Чистка и уход»).
- Повесьте корзину во фритюрницу (в положение для стекания жира, в качестве фильтра положите в корзину бумажное полотенце.)
- Медленно процедите жир через бумажный фильтр во фритюрницу.
- Бумажный фильтр для жира можно использовать только один раз.

Если у жира появился слабый привкус, это можно исправить: установите с помощью регулятора температуру чуть ниже 150°C, поместите в разогретый жир горсть шпината, петрушки, листьев салата или 2 очищенные, порезанные ломтиками, тщательно обсушенные картофелины. Оставьте их в жире до тех пор, пока они не станут коричневыми. Овощи выньте и выбросите.

Хранение масла и жира

При частой жарке жир можно хранить во фритюрнице с закрытой крышкой. В прохладном, сухом месте жир может храниться во фритюрнице несколько недель.

Если жарка происходит не так часто, фильтрованный жир также можно хранить в плотно закрытой, светонепроницаемой посуде.

При жарке таких продуктов, как мясо или рыба, жир можно без колебаний использовать 5-10 раз. При жарке картофельных блюд, например, картофеля фри, или изделий из теста жир загрязняется намного меньше, поэтому его можно использовать дольше.



Осторожно! Старый загрязненный жир может сам по себе воспламениться при перегреве, поэтому его следует вовремя менять. В случае возгорания выньте штекер из розетки и погасите пламя от жира, закрыв крышку. **Никогда не тушите огонь водой!**

Замените жир, если он:

- потемнел
- неприятно пахнет
- слишком рано задымился.

Снимите панель управления с нагревателем, выньте чашу и вылейте еще жидкое, но остывшее масло или жир в посуду с крышкой. Старый жир и масло нельзя сливать в компост или канализационный слив. При больших объемах жира запросите информацию о пунктах сбора в органах местного управления.

Внимание!

Так как для того, чтобы вскрыть корпус фритюрницы, необходим специальный инструмент, ремонт должен заниматься только специалист (в частности, это касается неисправностей электропровода).

Практические советы для жарки

Перед погружением в жир тщательно обсушите продукты, удалите излишки муки, хорошо прижмите панировку. Продукты с высоким содержанием белка, например, мясо, птицу, рыбу или морепродукты хорошо жарить в необработанном состоянии, если их перед этим тщательно обсушить. Продукты с более низким содержанием белка, например, овощи и фрукты, окунают в панировку или кляр, чтобы быстро закрыть поверхность продукта. Панировка и кляр также подойдут для жарки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

Правильная утилизация этого изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Пластиковые упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Внимание! Ремонтом электроприборов должны заниматься только квалифицированные специалисты, так как неквалифицированный ремонт может нанести серьезный ущерб.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18