



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

## **Fritteuse DF 150** **Fritteuse mit Fondue-Set DF 150F**


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

## Allgemein

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

## Sicherheitshinweise

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

- raus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
  -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
  - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
  - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
  - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
  - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
  - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
  - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
  - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
  - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.



**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Heißer Dampf kann aus den Lüftungsschlitzen treten. Keine nassen Lebensmittel in das Gerät geben, gefrorenen Lebensmittel leicht antauen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

## Gefahr durch Spritzer!


Um Spritzer oder Übersäumen des Fettes zu vermeiden, waserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem die Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen. Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden.

Das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Schließen des Deckels unbedingt abwischen.



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

## Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Bei jedem Fettwechsel sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.
- Den geöffneten Deckel gerade nach oben vom Gerät abziehen.
- Im Deckel befindet sich ein Dauerfilter, zur Entnahme öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Filter mit warmem Seifenwasser, lassen Sie ihn trocknen und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Korb entfernen.
- Das kalte Fett vorsichtig in einen Topf umgießen. (Siehe Frittierfett reinigen)
- Deckel, Korb und Gerät können mit warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Die Teile danach gut abtrocknen und sicherstellen, dass sich kein Wasser im Deckel befindet.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Nach dem Reinigen das Gerät wieder zusammensetzen.

## Arbeitsplatz

### Wichtig:

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

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt. Nicht direkt unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

### Fett und Öl:

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

**Geeignet sind Frittieröle.** Fritteuse niemals leer einschalten. Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.

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

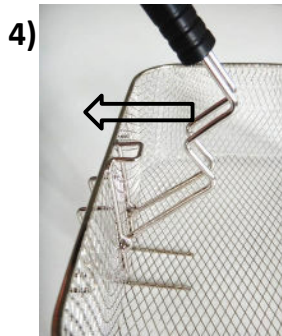
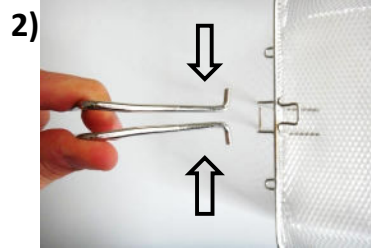
**Wichtig:** Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich! Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters. Die MAX- Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min- Füllhöhe nicht unterschritten werden.



### Verbrühungsgefahr!

Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fernhalten.


# Montage des Griffes am Frittierkorb



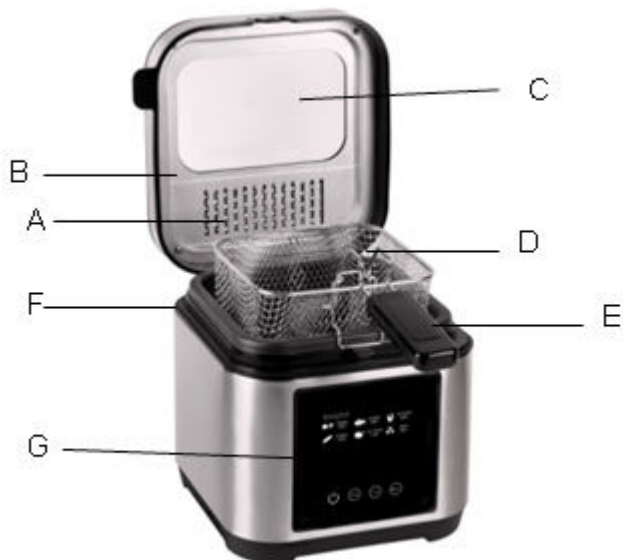
## Frittieren

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

Den Vorgang durch das Sichtfenster beobachten. Falls das Fett stark aufschäumt, den Deckel öffnen und den Korb mehrmals kurz heben und senken in dem der Griff gehoben und gesenkt wird, bis das Schäumen nachlässt.



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

**Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**



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

## Inbetriebnahme

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

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

## Frittiervorgang kontrollieren

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang kontrolliert werden. Zur besseren Sicht den Korb dazu evtl. etwas anheben.

## Wenn das Frittiergut gar ist

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

## Frittiertabelle:

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten *
Ca 160°C - 170°C	Partygebäck	2-4
	Chips	2-4
	Schalentiere	2-4
	Geflügel	5-10
	Kartoffelgerichte	3-5
	Pommes Frites	5-8
	Rindfleisch	5-10
	Schnitzel	5-10
Ca. 180°C - 190°C	Fisch	5-7
	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. Frittieremperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel maximal „goldgelb“ frittiert werden

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

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

## Nach dem Frittieren

### Frittierfett reinigen

Rückstände aus der Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Frittierfett bzw. Öl entfernt werden.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett vorsichtig in einen Metalltopf mit Griffen umgießen.
- Panade-Rückstände und Wasser im Öl sind unbedingt zu entfernen.
- Frittierkorb und Frittierpotopf reinigen (Siehe Absatz „Reinigung und Pflege“).
- Frittierkorb in die Fritteuse einhängen (Abtropfstellung und ein Küchenpapier als Filter in den Korb einlegen).
- Frittierfett langsam durch den Papierfilter in die Fritteuse zurückgießen.
- Papier-Fettfilter nur einmal verwenden.

### Das Frittierfett erneuern, wenn es:

- Braun wird
- Unangenehm riecht
- Frühzeitig raucht

Das noch flüssige, aber abgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß mit Verschluss gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost, noch in den Abguss. Bei größeren Mengen fragen

Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

### Praktische Tipps zum Frittieren:

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

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

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

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

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

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

### Verpackungs-Entsorgung

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



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

## Kundenservice:

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

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!



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

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



## Generally


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

## Safety information


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

ance and the connecting cable.


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

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>. A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Hot steam may leave the louvers. Never place any wet food into the device, thaw frozen food slightly.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

## Danger of splashes!

- To avoid splashes or foaming of the fat only use food which is not too wet (dry the food with cloth, remove ice from the food etc.). Insert the food slowly into the fryer.
- Condensation can form on the lid during frying.
- Be sure to wipe off the water before using the deep fryer again or closing the lid again.
-  **Do not put water in the hot fat. Risk of burns!**

## Cleaning

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

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

## Workplace

### **Important:**

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

## Fat and oil:

**Important:** Deep frying fat must be heatable to a high temperature. The smoking point must be at about 220°C.

The food must be put in at a temperature of between 170°C and 190°C.

Deep frying oil is suitable. Never switch deep fat fryer on when empty.

Pour oil into the unheated container.

Cold-pressed and non-hardened oil or fat such as olive oil, wheat oil, linseed oil, pork fat and butter are unsuitable.

**Important:** Never mix oil and fat because the deep fat fryer may foam over.

It is also dangerous to mix different kinds of oil or fat!

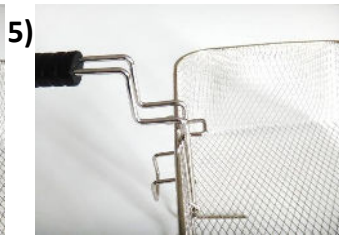
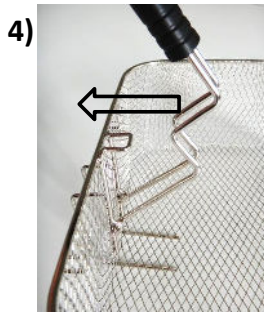
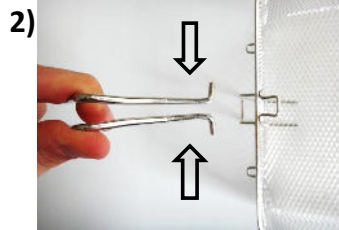
The filling level indicator is inside the container. The MAX filling level may not be exceeded, and the minimum filling level must not be undershot.



### **Risk of scalding!**

Be extremely careful with hot fat, and keep children away.


# Assembly of the handle on the frying basket DF 300



## Deep fat frying

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



Observe the procedure through the lid window. If the fat foams up excessively, open lid and raise and lower the basket several times by raising and lowering the handle until the foaming subsides.

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



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

## Operation

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

## Monitoring the deep fat frying procedure

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

### When the food is cooked

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

### Deep fat frying table:

Temperature setting	Food	Deep fat frying time in minutes *
Approx. 160°C - 170°C	Party pastries	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.		

### Important Tips:

According to the latest knowledge of researchers, following maximum temperatures should be obeyed and all foods should be fried maximum to a gold colour:

- 170°C for all potatoes, breaded food and all other starch containing products
- 190°C for meat and poultry with no breading

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

## After deep fat frying:

### Clean the fat:

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

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

### Replace the frying fat if:

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

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

## Practical tips for frying

Dry the food carefully before putting it into the fat, tap superfluous flour, press the breading firmly. Food containing much protein such as fish, poultry, meat and seafood can be fried in the raw if they are well dried. Food containing little protein such as vegetables and fruit should be coated with breadcrumbs or with batter, hereby the pores close quickly. The crust is also ideal for frying meat, poultry, fish and seafood.

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

When the device is used as a Fondue, remove the lid by pulling the lid upwards.

Put the Fondue ring on the appliance for the Fondue forks.

Leave the frying basket inside the appliance, as the bottom will be not damaged or food which has fallen off can be removed easier from the fat.

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

## Correct Disposal of this product



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

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



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

## Service and Repair:

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

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

