



Edelstahl-Fritteuse

Modell: FR 2503



Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden. , wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschilds am Gerät entspricht, angeschlossen werden darf.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - wenn die Verwendung beendet wurde,
 - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
 - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
 - vor der Reinigung,
 - bei Gewitter.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie dazu den Netzstecker an.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nirgends hinunter hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr in Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammbaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Vasen, Kerzen, Deckchen, etc.).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht und nicht abgedeckt wird. Ein Sicherheitsabstand zu allen Seiten sollte eingehalten werden. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
-  Das Bedienteil mit Heizspirale und Temperatursensor, sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:
 - Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.
 - Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.



Spezielle Anwendungs- und Sicherheitshinweise für Fritteusen:

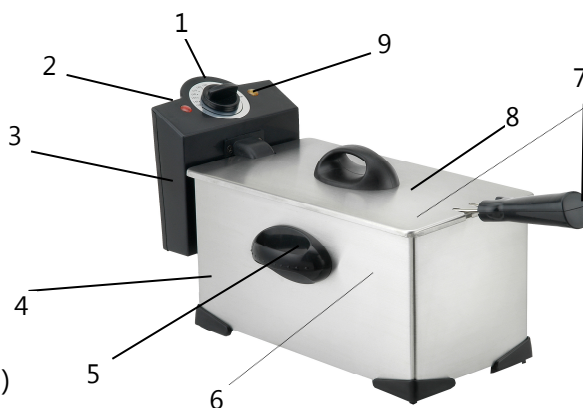
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Frittieren von Nahrungsmitteln, die zum Frittieren und zum Verzehr geeignet sind.
- Zum Tragen benutzen Sie stets die Griffe. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ehe Sie das Gerät woanders hinstellen.
- Solange kein Öl in die Ölwanne eingefüllt wurde, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden.
- Füllmenge: An der Innenwand der Fettwanne befinden sich 2 Markierungen: Die eingefüllte Ölmenge darf die Markierung „MAX“ nicht über- und die Markierung „MIN“ nicht unterschreiten.



- **ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:**
 - Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer!
 - Die Fritteuse darf während des Betriebs nicht mit dem Deckel verschlossen werden, da das Öl überkochen könnte – Brandgefahr!
Benutzen Sie Ihren Deckel nur zum Abdecken der Fritteuse, nachdem das Fett und das Gerät abgekühlt sind und Sie es nicht mehr verwenden.
 - Beim Frittieren entstehen hohe Temperaturen. Öl- und Fett (vor allem mehrmals verwendetes) können sich bei zu großer Hitze entzünden. Es ist daher bei der Verwendung äußerste Vorsicht geboten - schalten Sie Ihre Fritteuse rechtzeitig aus. Vergessen Sie nicht, die Fritteuse auszustecken, wenn Sie diese nicht mehr verwenden.
 - Sollte es trotzdem zu einem Brand kommen, sofort den Netzstecker ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
 - Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennenden Öl/Fett!
 - Die Fritteuse in heißem Zustand niemals tragen – Stolpergefahr! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Ehe Sie den Stecker ziehen, stellen Sie das Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("Min").
- Bei Gebrauch den Raum gut durchlüften.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Das Gehäuse, die Fettwanne, der Deckel und der Frittierkorb können abgespült oder in die Spülmaschine gegeben werden.

Gerätebeschreibung

1. Temperatur-/Thermostatregler
2. Betriebs-Kontrollleuchte (POWER)
3. Bedienelement mit Heizspirale (innen) und Temperatursensor (innen)
4. Gehäuse
5. Tragegriff
6. Email-Fettwanne (innen)
7. Frittierkorb (innen) mit Griff
8. Deckel
9. Temperatur-Kontrollleuchten (HEATING)



Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Transportsicherungen komplett vom Gerät (auch jenes in der Fettwanne).

Verpackungsmaterial ist recycelbar – entsorgen Sie es Ihren lokalen Vorschriften entsprechend.

Spülen Sie den Deckel, das Edelstahlgehäuse, die Fettwanne und den Frittierkorb mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie die Fritteuse wieder zusammensetzen.

Das Netzkabel befindet sich in einer Öffnung auf der Rückseite des Bedienteils. Nehmen Sie den Netzstecker mit Kabel so weit wie nötig heraus.

Auseinandernehmen des Gerätes:

- Heben Sie den Deckel und den Frittierkorb ab.
- Entfernen Sie das Bedienelement mit Heizspirale von der Fritteuse indem Sie es nach oben ziehen.
- Halten Sie die Fettwanne beidseitig und ziehen Sie sie langsam nach oben aus dem Gehäuse.
- Der Griff kann vom Frittierkorb abgenommen werden.
Drücken Sie den Griff in die Innenseite des Frittierkorbs.
Drücken Sie die beiden Metallstäbe des Griffes zusammen und führen Sie diese aus den Halterungen im Korb.

Zusammenbau des Gerätes:

- Setzen Sie die Fettwanne von oben in das Gehäuse ein.
- Schieben Sie das Bedienteil von oben in die Fettwanne. Dabei ist darauf zu achten, dass die Führung am Bedienelement in die Schienen am Gehäuse ordentlich eingeschoben wird und gut einrastet. Das Gerät funktioniert nur bei korrekt angebrachtem Bedienelement!
- Falls abgenommen, stecken Sie den Griff wieder auf den Frittierkorb.
Drücken Sie die beiden Metallstäbe des Griffes zusammen und führen Sie diese in die Halterungen in den Korb und bewegen Sie den Griff in Richtung Korbwand, bis er in die Metallhalterung einrastet.
- Frittierkorb von oben in die Fettwanne einlegen und, falls gewünscht, mit dem Deckel schließen.

Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker an eine Haushaltssteckdose.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (220-240V ~ 50 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

Bedienung

Öl-/Fettsorten:

- Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl/-fett.
- Das Öl/Fett muss zum Frittieren geeignet sein und sich auf etwa 220° erhitzen lassen.
- Das Öl/Fett sollte geschmacksneutral sein.
- Niemals verschiedene Öl-/Fettsorten miteinander mischen.
- Die Füllmenge der Fettwanne beträgt 2,5 Liter (Füllmenge zwischen „Min“- und „Max“-Markierung beachten!).
- Fettblöcke:
Niemals Fettblöcke direkt in der Fritteuse schmelzen!
Teilen Sie die Fettblöcke in Stücke und schmelzen Sie diese in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um einer Verbrennungsgefahr beim Umfüllen vorzubeugen. Beim Einfüllen die Markierung „MAX“ beachten. Zum Nachfüllen können ganze Fettblöcke direkt in der Fettwanne geschmolzen werden, vorausgesetzt der Fettfüllstand liegt mindestens in Höhe der Markierung „MIN“.

Überhitzungsschutz / Restart:

Sollte es passieren, dass Sie die Fritteuse versehentlich ohne oder mit zu wenig Öl/Fett einschalten, löst automatisch der Überhitzungsschutz aus. Die Fritteuse ist dann nicht mehr betriebsfähig

Betriebsfähigkeit wieder herzustellen:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Drücken Sie mit einem dünnen Plastik- oder Holzstäbchen in die Öffnung „RESSTART“ auf der Rückseite des Bedienelements.

Inbetriebnahme:

1. Gießen Sie Öl/Fett, wie zuvor beschrieben, in die Fettwanne ein. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht eingeschaltet ist (Thermostatregler auf Pos. „Min“9.
2. Stecken Sie das Netzkabel an. Die rote Betriebsanzeige „POWER“ leuchtet auf.
3. Stellen Sie mit dem Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur ein. Sobald das Gerät beginnt aufzuheizen, leuchtet die grüne Heizanzeige „HEATING“ auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde (dies dauert ca. 10 – 15 Minuten), erlischt diese Kontrollanzeige.
Beachten Sie:
Während des Aufwärmvorganges sollte der Deckel nicht aufgesetzt werden, da sich an der Deckelunterseite Kondensflüssigkeit bilden könnte, die beim Hinuntertropfen Spritzer verursacht.
4. Nun setzen Sie den Korb auf. Hängen Sie ihn mit dem hinter dem Griff befindlichen Haken in das Gehäuse ein.

5. Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Das Frittiergut sollte möglichst trocken sein.
6. Heben Sie den Frittierkorb mit dem Griff hoch und senken Sie ihn langsam und vorsichtig in das Öl/Fett ab. Achtung – Verbrennungsgefahr durch spritzendes Öl/Fett!
7. Um das Öl während des Betriebes auf der eingestellten Temperatur zu halten, schaltet das Thermostat ein bzw. wieder aus, wenn es notwendig ist. Beachten Sie die grüne Kontrollanzeige.
8. Wenn das Frittiergut gar ist, heben Sie den Korb mit dem Griff hoch und hängen Sie ihn zum Abtropfen in das Gehäuse ein. Frittierkorb nicht schütteln!
9. Wenn das Frittiergut abgetropft und trocken ist, nehmen Sie es mit einer Zange oder mit einer Gabel aus dem Korb.
10. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Thermostatregler auf Pos. „Min“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Frittiertabelle:

Temp. °C	Art des Frittierguts	maximale Menge pro Frittiergang	Frittiерzeit in Minuten
150	frischer Fisch	500 g	5-7
160	selbstgemacht Chips Hähnchenteile	600 g 4-6 Stk. (je nach Größe)	4-5 12-15
170	Pommes Frites Käsekroketten Kartoffelpuffer (nicht zu groß) Gemüse (Karfiol, Champignons) Chips	200 g 5 Stk. je nach Größe 10-12 Stk. 600 g	5-10 + 2-4 4-5 4 2-3 3-4
180	Fischstäbchen Hühnernuggets kleine Fleischbällchen Frühlingsrollen Muscheln Tintenfischringe/Schrimps (paniert) Krapfen Apfelfringe	8-10 10-12 8-10 3 15-20 10-12 4-5 5	4-5 4-5 3-4 6-7 3-4 3-4 5-8 3-4
190	Kartoffel-/Fleisch-/Fischkroketten gebackener Camembert Wiener Schnitzel Cordon bleu	5 2-4 2 2	4-5 2-3 3-4 4-5

Beachten Sie:

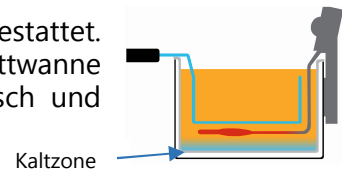
- Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Öl/Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Öl/Fett aufnimmt.
- Von tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten maximal 100 g in den Frittierkorb gegeben werden, da ansonsten das Öl/Fett zu stark abkühlt.
- Pommes Frites sollten in 2 Schritten frittiert werden:
 - 1) bei 170°C ca. 5-10 Minuten
 - 2) bei 190°C ca. 2-4 Minuten
- Häufig gebrauchtes, altes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
- Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, bevor Sie es frittieren, damit das Öl/Fett nicht spritzt oder überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Haltbarkeit des Öles/Fettes.
- Entscheidend für ein optimales Frittiererergebnis ist die richtige Öl-/Fetttemperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst eingeben, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde und die grüne Anzeige erlischt.

Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.

- Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.
- Damit das Öl/Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Öl/Fett absenken.
- Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
- Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panier gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
- Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach 3-4maliger Verwendung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch davon ab, was und wie viel frittiert wurde.
- Häufig gebrauchtes Frittieröl-/fett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
- Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
- Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Kaltzone:

Unter dem Heizelement ist das Gerät mit einer Kaltzone ausgestattet. Diese bewirkt, dass eventuelle Frittierrückstände, die sich in der Fettwanne absenken, nicht anbrennen. Somit bleibt das Öl/Fett länger frisch und behält seine Qualität.



Öl/Fett wechseln:

Wechseln Sie das Öl/Fett unbedingt regelmäßig aus. Ein Zeichen dafür, dass es nicht mehr verwendet werden soll, ist, dass es eine dunkle Färbung annimmt und dickflüssig wird. Außerdem hat es einen unangenehmen Geruch. Dasselbe Öl/Fett sollte jedoch keinesfalls öfter als 10 x verwendet werden. Immer das gesamte Öl/Fett wechseln.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Gerät und Öl/Fett komplett abkühlen, bevor Sie das Öl/Fett ableeren.
- Altes Öl/Fett darf nicht im Bio-/Hausmüll oder über den Abfluss/die Toilette entsorgt werden! Erkundigen Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde, wo verbrauchtes Öl/Fett entsorgt werden kann.

Reinigung

Um eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu erzielen ist es notwendig, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Dies ist insbesondere auch aus hygienischen Gründen unbedingt erforderlich:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
Achtung! Den Temperatursensor nicht anfassen, da dieser selbst nach längerer Zeit noch heiß sein kann!
- Zerlegen Sie die Fritteuse, wie unter Punkt „Auseinandernehmen des Gerätes“ angeführt.
- Tauchen Sie das Bedienelement mit Heizspirale und Temperatursensor, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls scharfe Putzmittel, brenn- oder alkoholhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch oder einen Schwamm, falls notwendig kann ein wenig Spülmittel verwendet werden.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da Ihre Fritteuse dadurch beschädigt werden könnte. Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Spülwasser. Wenn nötig lassen Sie die Einzelteile ein wenig weichen.
Wenn Sie die abnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine geben, kann es vorkommen, dass sich diese leicht verfärben, was jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Gerätes hat.
- Reinigen Sie das Bedienelement mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Trocknen Sie alle Einzelteile sorgfältig ab.

Aufbewahrung

Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist ehe Sie diese wegstellen. Zur Aufbewahrung kann das Öl/Fett in der Fritteuse bleiben. Achten Sie darauf, dass der Deckel gut geschlossen bleibt, damit kein Staub in die Fritteuse dringen kann.

Technische Daten

Spannung:	220-240V ~ 50/60 Hz
Leistung:	2.000 Watt
Inhalt:	ca. 2,5 l



Tipfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7
A-5081 Anif

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.