

# WOOLWORTH®

## Heißluftfritteuse

### CY-2001-EW



## BEDIENUNGSANLEITUNG

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie gibt wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

- Anschlusskabel, Stecker oder Gehäuse niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeit tauchen, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, wofür es entwickelt wurde.
- Den Stecker aus der Netzsteckdose herausziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Gerät nicht mehr benutzen, wenn dessen Netzanschlussleitung oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es irgendwelche Beschädigungen aufweist. In solchen Fällen soll das Gerät dem Hersteller oder seinem Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zurückgeschickt werden.
- Gerät nicht im Freien benutzen.
- Dieses Gerät enthält elektrische Verbindungen und Heizelemente. Nicht in Wasser tauchen oder in Wasser reinigen.
- Kein Öl in den Frittierkorb oder –fach geben, ansonsten könnte dies ein Feuer entfachen.
- Nicht das Frittierfach während des Betriebes aus dem Gerät ziehen. Falls notwendig, schalten Sie den Zeitregler auf 0 bevor Sie das Frittierfach entnehmen.
- Nicht den Lufteinlass und –auslass abdecken, während das Gerät im Betrieb ist. Nicht ins Innere des Gerätes greifen, um ein Verbrühen zu vermeiden.
- Hohe Lufttemperaturen werden aus den Auslässen herausströmen, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte einen Sicherheitsabstand halten. Hände und/ oder Gesicht fern von den Auslässen halten. Vorsicht walten lassen vor der hohen Lufttemperatur, wenn Sie den Frittierkorb entnehmen.
- Warnung: Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen mit Ausnahme der Funktionsflächen können sehr heiß werden. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit dem Signalwort Vorsicht versehen werden. Das Gerät sollte nur an den

dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden. Verwenden Sie einen Hitzeschutz, wie Handschuhe oder dergleichen. Andere Flächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten sich angemessen abkühlen, bevor Sie sie berühren.

- Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es durch den Hersteller, einen seiner Kundendienstmitarbeiter oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Beim Einsatz von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör besteht möglicherweise Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Arbeitsplatten oder über heiße Oberflächen hängen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochfeldern oder in einem aufgeheizten Ofen.
- Beim Transportieren eines Gerätes mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
- Schließen Sie das Netzkabel immer erst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Schalten Sie zum Trennen alle Regler aus, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Bitte verwenden Sie einen 220-240 - Volt AC Anschluss um einen elektrischen Schlag, Feuer oder andere Unfälle zu vermeiden.
- Nicht das Netzkabel beschädigen, stark daran ziehen oder drehen, nicht am Stecker ziehen, nicht belasten oder verändern um einen elektrischen Schlag, Feuer oder andere Unfälle zu vermeiden. Wenn die Anschlussleitung oder das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Nicht mit nassen Händen den Stecker anschließen oder herausziehen, dies kann leicht zu einem elektrischen Schlag führen.
- Bitte den Anschluss sauber halten, um Risiken zu vermeiden.
- Richtig anschließen, ansonsten kann dies einfach zu einem elektrischen Schlag, Kurzschluss, Rauch, Entzünden oder zu anderen Gefahren führen.
- Kinder fernhalten von der Netzleitung oder –Anschluss, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Produkt von Kindern fern halten um Verbrühungen, elektrischen Schlag und/ oder andere Schäden zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von entflammbaren oder explosiven Gegenständen positionieren, wie Tischdecken, Gardienen und ähnliches, um einen Brand zu vermeiden.
- Bitte platzieren Sie das Gerät 30cm entfernt von Wänden oder

Möbelstücken, um Schäden an Wänden und Möbelstücken zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - In landwirtschaftlichen Anwesen;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - In Frühstückspensionen
- Die Netzleitung soll weder über die Kante des Tisches oder der Theke herabhängen noch mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät soll nicht in Kombination mit einem Zeitschalter oder einem externen Fernschalter betrieben werden.
- 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 Gebrauchs 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.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Schnur aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
 <b>WOOLWORTH</b>	Das Produkt muss per Gesetz zur Entsorgung an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte abgegeben werden, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten. Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadt & Gemeindeverwaltung.

CY-2001-EW 220-240V~ 50-60Hz 1000W	
WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna Germany <a href="http://www.woolworth.de">www.woolworth.de</a> <a href="mailto:info@woolworth.de">info@woolworth.de</a>	 <b>WOOLWORTH</b>



1. Display
2. Start-Taste
3. Programmwahltaste
4. Temperatur-/Zeitwahl
5. Voreingestellte Programme
6. Temperatur / Zeit anpassen
7. Griff Frittierkorb

## Normalbetrieb und Betriebsfunktion

### Strom-Standby

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose ertönt ein kurzes Signal, alle Anzeigen leuchten auf für 1 Sekunde, anschließend geht das Gerät in den Standby-Zustand über, die Betriebsanzeige auf dem Display ist weiß.

### Menütaste

Drücken Sie kurz die Einschalttaste, dann zeigt die Digitalanzeige die Standardtemperatur und -zeit (Zeit- und Temperaturanzeige wechseln alle 5 Sekunden). Sie können verschiedene Menütasten wählen, drücken Sie auf die Menütaste M um zwischen den Programmen zu wechseln, das entsprechende Menüsymbol leuchtet 1 Mal pro Sekunde. Jedes Mal, wenn Sie auf die Menütaste klicken, sollte das digitale Display zuerst die Temperatur des entsprechenden Menüs anzeigen, Sie können Zeit und Temperatur durch die entsprechenden Pfeiltasten anpassen. Starten Sie das Programm durch Betätigung der Start- /Einschalt- Taste.

Nach Programmende zeigt das Display „End“, das Signal ertönt einige Sekunden später und das Gerät schaltet in den Standby Modus.

Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

## Inbetriebnahme

1. Ihre Heißluftfritteuse wird mit dem in der Schublade verriegelten Frittierkorb im Inneren des Gehäuses der Heißluftfritteuse geliefert. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbes fest, um die Frittierkorbschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackung unter und um den Frittierkorb und die Schublade befindet.
3. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Spülwasser ab.
4. TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISLUFTFRITTEUSE NIEMALS IN WASSER EIN. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
5. Verriegeln Sie den Frittierkorb in der Schublade durch festes Einrasten.

## Bedienungsanleitung

**WARNUNG!** Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Wasser verwendet werden.

**HINWEIS:** Während des ersten Gebrauchs kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.

1. Stellen Sie die Fritteuse auf einen flachen, hitzebeständigen Arbeitsbereich in die Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbes fest, um die Frittierschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Frittierschublade. Füllen Sie die Schublade **NIEMALS** mehr als zur Hälfte.
4. Schieben Sie die befüllte Frittierschublade in das Gehäuse der Heißluftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade immer vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Wählen Sie Heißlufttemperaturen und Zeit oder wählen Sie ein Programm.

**WICHTIG:** Die Heißluftfritteuse heizt nicht, wenn keine Zeit eingestellt ist.

**WARNUNG:** Die Heißluftfritteuse heizt nicht, solange die Frittierschublade nicht vollständig geschlossen ist.

7. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade nach der Hälfte der Garzeit. Heben Sie den Frittierkorb aus der Frittierschublade, um die Speisen im Korb zu drehen oder zu schütteln. Setzen Sie dann den Frittierkorb wieder in die Frittierschublade ein. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur an. Die Zeitschaltuhr zählt beim Öffnen der Schublade weiter abwärts, aber die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis die Schublade wieder eingesetzt ist.

**WARNUNG:** Beim Umgang mit der heißen Schublade der Heißluftfritteuse ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie Kontakt mit aus dem Frittierkorb und den Speisen austretendem Dampf.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie bei Berührung des Frittierkorbs immer Ofenhandschuhe.

**ACHTUNG:** Am Boden der Schublade kann sich heißes Fett ansammeln. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um die Verunreinigung von heißluftfrittierten Lebensmitteln durch Öl zu vermeiden, sollten Sie den Frittierkorb vor der Entleerung immer entriegeln und aus der Schublade nehmen.

Schütten Sie **NIEMALS** die ganze Schublade mit darin befestigtem Frittierkorb aus.

HINWEIS: Die Fritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den Startknopf betätigen

8. Schütteln Sie den Korb kräftig und überprüfen Sie den Bräunungsgrad und die Garstufe. Wenn weiteres Frittieren erforderlich ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und stellen Sie den Timer auf 5-Minuten-Schritte ein, bis alles vollständig gar ist.

9. Lassen Sie gekochte Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie die Schublade aus der Heißluftfritteuse oder die Speisen aus der Frittierschublade entnehmen.

10. Wenn das Frittieren beendet ist, nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.

11. Schütteln Sie die frittierten Speisen aus. Setzen Sie den Frittierkorb sogleich wieder ein und verriegeln Sie ihn in der Schublade. Fahren Sie bei Bedarf mit dem Frittieren weiterer Speisen fort.

12. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

#### Hilfreiche Informationen

1. Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl eignet sich gut zum Heißluftfrittieren.

2. Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um vorverpackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zu garen! In der Regel senken Sie die Rezeptur-Backtemperatur um 10°C und reduzieren Sie die Garzeit je nach Gericht und Menge um 30% bis 50%.

3. Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht mit Lebensmitteln. Füllen Sie NIEMALS eine Frittierschublade mehr als zur Hälfte.

4. Um das beste Ergebnis zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während der Heißluftbereitungszeit kräftig geschüttelt oder umgedreht werden. Beachten Sie die folgende Tabelle für das Heißluftfrittieren zur allgemeinen Orientierung.

5. Um überflüssigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt, wie z.B. Hühnerflügel oder Würstchen, notwendig sein, zwischen den einzelnen Frittiervorgängen das Fett aus der Schublade zu entfernen.

6. Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer trocken, um das Bräunen zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.

7. Frittieren Sie frisch panierte Lebensmittel in kleinen Chargen. Drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haftet. Ordnen Sie die Speisen im Frittierkorb so an, dass sie sich nicht berühren, damit die Luft über alle Oberflächen strömen kann.

8. Die Heißluftfritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur für bis zu 15 bis 20 Minuten auf 140°C bis 200°C ein.

#### Tabelle für das Heißluftfrittieren

**WARNUNG! VERWENDEN SIE IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM VERZEHR GRÜNDLICH GEGART WURDEN.** Die folgende Tabelle dient lediglich der Orientierung. Die Menge der Lebensmittel, die auf einmal heißluftfrittiert werden, die Dicke oder Dichte der Lebensmittel und ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die erforderliche Gesamtgarzeit verändern.

1. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade nach der Hälfte der Garzeit. Überprüfen Sie, drehen Sie oder schütteln Sie die Speisen im Frittierkorb kräftig. Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtzeit des Frittierens, den Zeitpunkt, zu dem eine Maßnahme erforderlich ist, und die Maßnahmen auf, die für die besten Ergebnisse zu ergreifen sind.

2. Denken Sie daran, dass das Frittieren kleinerer Chargen zu kürzeren Garzeiten und höherer

Lebensmittelqualität führt. Passen Sie die Temperaturen und Zeiten des Frittierens nach Bedarf an Ihren Geschmack an.

**WICHTIGER HINWEIS:** Sofern die Lebensmittel nicht vorverpackt und vorgeölt sind, sollten sie für gebräunte und knusprige Ergebnisse vor dem Frittieren leicht geölt werden.

\* Das Öl kann auf die Lebensmittel gesprüht oder gepinselt werden.

\* Ölspray funktioniert gut, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und weniger Öl nötig ist.

\* Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.

\* Schneiden Sie Stücke kleiner, um mehr Oberfläche für ein knusprigeres Ergebnis zu schaffen.

\* Blanchieren ist ein Begriff, der sich auf das Vorkochen von Lebensmitteln bei einer niedrigeren Temperatur vor der endgültigen Heißluftfrittierung bezieht.

\* Rechnen Sie 5 Minuten zur FIRTIERZEIT hinzu, um die Heißluftfritteuse vorzuheizen.

LEBENSMITTEL	TEMP	FRITTIERZEIT	MASSNAHME
Kuchen	160°C	16-18 Minuten	—
Pommes Frites	200°C	18-20 Minuten	Einmal schütteln
Fisch	180°C	18-20 Minuten	Einmal umdrehen
Hähnchenkeulen	200°C	18-22 Minuten	Einmal umdrehen
Fleisch	200°C	15-20 Minuten	Einmal umdrehen
Steak	200°C	12-15 Minuten	Einmal umdrehen
Hähnchenflügel	200°C	13-16 Minuten	Einmal umdrehen

#### BITTE BEACHTEN:

Es wird empfohlen, dass Fleisch wie Rindfleisch, Lamm usw. auf eine Innentemperatur von 145°F/63°C erhitzt werden sollte. Schweinefleisch sollte auf eine Innentemperatur von 160°F/71°C und Geflügelprodukte auf eine Innentemperatur von 170°F/77°C - 180°F/82°C erhitzt werden, um sicherzustellen, dass alle schädlichen Bakterien abgetötet wurden. Beim Wiederaufwärmen von Fleisch-/Geflügelprodukten sollten diese ebenfalls auf eine Innentemperatur von 165°F/74°C erhitzt werden.

#### Wartungshinweise für den Benutzer

Dieses Gerät ist wartungsarm. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden Teile am Gerät. Alle Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, außer der Reinigung, müssen von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

#### Wartung und Reinigung

**WARNUNG!** Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Nehmen Sie den Frittierkorbs aus der Schublade. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkorb-Schublade und der Frittierkorb vollständig abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

2. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Spülwasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Utensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

3. Der Frittierkorb und die Frittierkorbschublade sind spülmaschinenfest. Für die beste Reinigung legen Sie sie in die obere Ablage Ihrer Geschirrspülmaschine.

4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten, nicht kratzendem Tuch ab.

#### Lagerung

1. Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind.

2. Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.

3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.