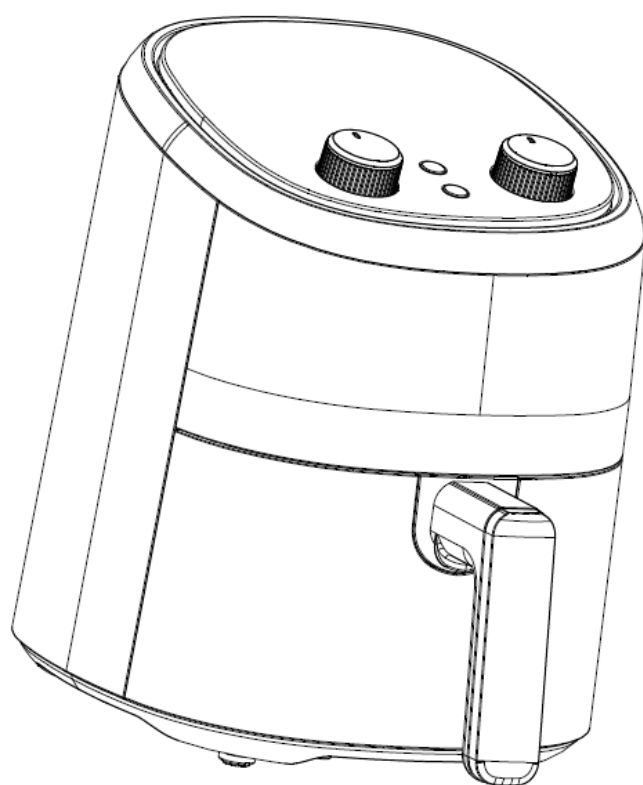


WOOLWORTH®

Heißluftfritteuse

AF9009-GS



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.
- Kein Öl in den Frittierkorb oder das Frittierfach geben, ansonsten könnte dies ein Feuer entfachen.
- 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.

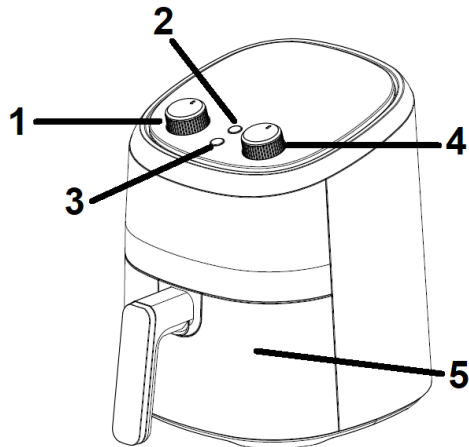
Verwenden Sie einen Hitzeschutz, wie Handschuhe oder dergleichen. Andere Flächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten sich angemessen abkühlen, bevor Sie sie berühren.

- 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 entflammbar 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	
	<p>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.</p>

<p>AF9009-GS 220-240V~ 50-60Hz 1000W</p>	
<p>WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna</p>	



1. 60Minuten-Timer
2. Rote Kontrollleuchte
3. Temperaturwähler (140 °C bis 200 °C)
4. Grüne Heizkontrollleuchte
5. Frittier-Schublade

Drehregler

Temperaturdrehregler

* Wählen Sie Heißlufttemperaturen zwischen 140°C und 200°C. Die Temperatur kann jederzeit angepasst werden.

* Die grüne Heizkontrollleuchte leuchtet, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Die grüne Heizkontrollleuchte und das Heizelement schalten sich ein und wieder aus, um die gewählte Temperatur zu halten.

60 Minuten Zeitschalter

* Sobald die Zeitschaltuhr eingestellt ist, leuchtet die rote Kontrollleuchte auf, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse eingeschaltet ist.

* Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittier-Schublade nach der Hälfte der Garzeit. Überprüfen Sie, drehen Sie oder schütteln Sie die Speisen im Frittierkorb kräftig.

WICHTIG: Wenn Sie die Schublade aus dem Gehäuse der Heißluftfritteuse herausziehen, schalten sich die rote Kontrollleuchte und die Luftheizeinheit aus. Die Zeitschaltuhr zählt beim Öffnen der Schublade weiter abwärts.

* Die Erhitzung wird fortgesetzt, wenn die Schublade wieder eingesetzt wurde.

* Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Zeit 0 erreicht hat. Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch ab. Sowohl die rote Netzkontrollleuchte als auch die grüne Heizkontrollleuchte schalten sich ab.

WICHTIG: Wenn das gesamte Frittieren beendet ist, stellen Sie sowohl den Temperaturregler als auch den Zeitschalter auf MIN und 0 (AUS). 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.

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 zwischen 140°C und 200°C.
7. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Heißluftfrittierzeit plus 3 Minuten zum Vorheizen, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Aufheizen.

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

WARNUNG: Die Heißluftfritteuse heizt nicht und die rote Kontrollleuchte bleibt aus, solange die Frittierschublade nicht vollständig geschlossen ist.

8. Die grüne Heizkontrollleuchte leuchtet, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS: Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die grüne Heizkontrollleuchte abwechselnd ein und aus, während die richtige Heißluftfrittier-Temperatur gehalten wird.

9. 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.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Schublade verriegelt ist, wenn Sie Speisen für die Heißluftfritteuse schütteln. Drücken Sie niemals den Entriegelungsknopf während des Schüttelns des Frittierkorbs, um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

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 die Zeitschaltuhr auf 0 stellen.

10. Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Frittierzeit abgelaufen ist. Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch ab. Sowohl die rote Netzkontrollleuchte als auch die grüne Heizkontrollleuchte schalten sich ab.

11. 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.

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

13. Wenn das Frittieren beendet ist, nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich. Nehmen Sie dann den Frittierkorbs aus der Schublade.

14. 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.

HINWEIS: Wenn die nächste Charge fertig ist, erwärmt sich das 1000-Watt-Heizsystem der Heißluftfritteuse schnell und ist erneut bereit.

15. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf MIN und den Zeitschalter auf 0 (AUS). Sowohl die rote Netzkontrollleuchte als auch die grüne Heizkontrollleuchte schalten sich ab.

16. 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.

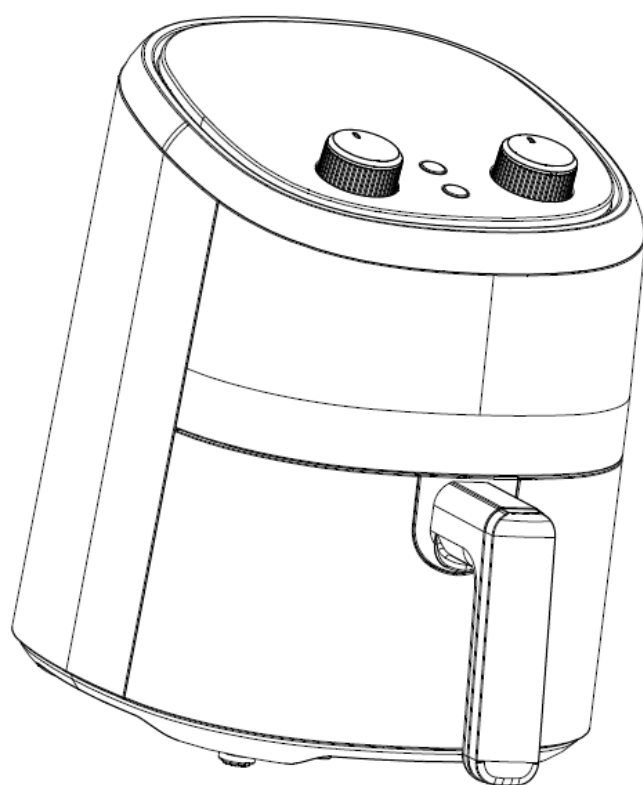
1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Nehmen Sie den Frittierkorbs aus der Schublade. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkorb-Schublade und der Frittierkorb vollständig abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem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

WOOLWORTH®

Frytkownica beztłuszczowa AF9009-GS



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z poniższą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, obsługi i konserwacji urządzenia.

- Nigdy nie zanurzać kabla przyłączeniowego, wtyczki lub obudowy w wodzie lub innej cieczy, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia można używać tylko do celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeśli urządzenie nie jest używane lub ma być czyszczone.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek sposób. W takich przypadkach urządzenie powinno zostać zwrócone do producenta lub jego działu obsługi klienta w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- To urządzenie zawiera przyłącza elektryczne i elementy grzewcze. Nie zanurzać w wodzie ani nie czyścić w wodzie.
- Nie dodawać oleju do kosza lub szuflady do smażenia, gdyż może to spowodować pożar.
- Nie wyciągać szuflady smażenia z urządzenia podczas pracy. W razie potrzeby przed wyjęciem szuflady smażenia ustawić minutnik na wartość 0.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia. Nie sięgać do wnętrza urządzenia, aby uniknąć poparzeń.
- Nie dodawać oleju do kosza lub szuflady do smażenia, gdyż może to spowodować pożar.
- Podczas pracy urządzenia z wylotów będzie wypływać powietrze o wysokiej temperaturze. Należy zachować bezpieczną odległość. Trzymać ręce i/lub twarz z dala od wylotów powietrza. Podczas wyjmowania kosza do smażenia należy uważać na wysoką temperaturę powietrza.
- Ostrzeżenie: To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie inne niż powierzchnie funkcyjne mogą być bardzo gorące. Z uwagi na fakt, że różni ludzie postrzegają temperaturę w różny sposób, urządzenie to powinno być oznaczone hasłem ostrzegawczym „Uwaga”. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za

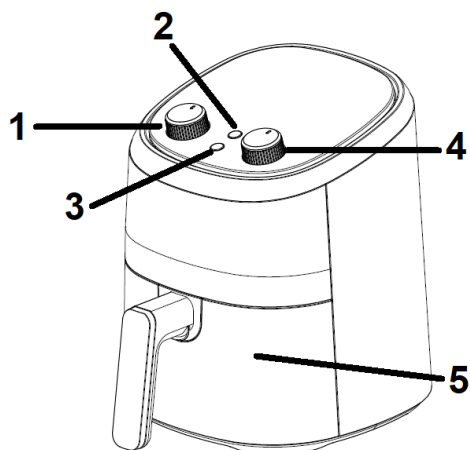
przeznaczone do tego uchwytu i powierzchnie chwytne. Stosować ochronę przed wysoką temperaturą, taką jak rękawice lub tym podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania należy pozostawić do wystarczającego ostygnięcia przed ich dotknięciem.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jeden z przedstawicieli obsługi klienta lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może wiązać się z ryzykiem doznania obrażeń.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dopuścić, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów lub z gorących powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącej płyty gazowej lub elektrycznej, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas transportowania urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze w pierwszej kolejności podłączać przewód zasilający do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego. W celu odłączenia, wyłączyć wszystkie elementy sterujące, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- W celu uniknięcia porażenia prądem, wystąpienia pożaru lub innych wypadków, należy używać zasilania prądem przemiennym o napięciu 220–240 V.
- W celu uniknięcia porażenia prądem, wystąpienia pożaru lub innych wypadków, nie należy uszkadzać przewodu zasilającego, nie ciągnąć go ani gwałtownie nie skręcać, nie ciągnąć za wtyczkę, nie obciążać go ani nie modyfikować. Jeśli kabel połączeniowy lub urządzenie są uszkodzone, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi je wymienić/naprawić producent, serwis klienta lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje.
- Nie podłączać ani nie wyciągać wtyczki mokrymi rękami, gdyż może to łatwo spowodować porażenie prądem.
- W celu uniknięcia ryzyka, należy utrzymywać połączenie w czystości.
- Wykonać prawidłowe podłączenie, w przeciwnym razie może to łatwo spowodować porażenie prądem, wystąpienie zwarcia, dymu, zapłonu lub innych zagrożeń.
- Trzymać dzieci z dala od przewodu zasilającego lub złącza, aby uniknąć porażenia prądem.
- Trzymać produkt z dala od dzieci, aby uniknąć poparzenia, porażenia prądem i/lub innych uszkodzeń.
- W celu uniknięcia pożaru, nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych, takich jak obrusy, zasłony itp.

- Proszę umieścić urządzenie w odległości 30 cm od ścian lub mebli, aby uniknąć ich uszkodzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych obszarach handlowych;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w miejscach noclegowych oferujących śniadania.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub lady, ani mieć styczności z gorącymi powierzchniami.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z wyłącznikiem czasowym lub zewnętrznym przełącznikiem zdalnym.
- Niniejsze urządzenie może być stosowane przez **dzieci**, które ukończyły co najmniej 8. rok życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nie posiadającymi doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostaną poinstruowane, w jaki sposób urządzenie ma być użytkowane i zrozumieją zagrożenia z tym związane. **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i **konserwacja realizowane przez użytkownika** nie mogą być wykonywane przez **dzieci** bez nadzoru.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

Prawidłowa utylizacja produktu	
	<p>Produkt należy zgodnie z przepisami dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych w celu utylizacji, aby zapewnić utylizację w sposób przyjazny dla środowiska. Informacje dostępne u lokalnych władz miejskich i gminnych.</p>

<p>AF9009-GS 220-240V~ 50-60Hz 1000W</p>	
<p>WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna</p>	



1. 60-minutowy minutnik
2. Czerwony wskaźnik zasilania (POWER)
3. Pokrętło regulacji temperatury (140°C – 200°C)
4. Zielony wskaźnik podgrzewania (HEAT)
5. Szuflada do smażenia

Pokrętła sterujące

Pokrętło regulacji temperatury

* Wybór temperatury smażenia beztłuszczowego w zakresie od 140°C do 200°C. Wartość temperatury można regulować w dowolnym momencie.

* Zielona lampka HEAT zaświeci się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* Zielona lampka HEAT i element grzejny włączają się i wyłączają w celu utrzymania wybranej temperatury.

Tarcza 60-minutowego minutnika

* Po ustawieniu pokrętła minutnika czerwona lampka POWER zaświeci się, wskazując, że frytkownica beztłuszczowa jest włączona.

* Aby zapewnić równomierne ugotowanie/zarumienienie, szufladę do smażenia należy otworzyć w połowie czasu gotowania. Sprawdzić, obrócić lub energicznie potrząsnąć żywność znajdującą się w szufladzie do smażenia.

WAŻNE: Po wyciągnięciu szuflady z korpusu frytkownicy czerwona lampka POWER zgaśnie, a frytkownica wyłączy się. Po otwarciu szuflady minutnik będzie kontynuował odliczanie.

* Podgrzewanie zostanie wznowione po ponownym umieszczeniu szuflady w korpusie.

* Gdy ustawiony czas osiągnie 0, rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy się automatycznie. Zgaśnie zarówno czerwona lampka POWER, jak i zielona lampka HEAT.

WAŻNE: Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego obrócić pokrętko regulacji temperatury i pokrętko minutnika do pozycji MIN oraz 0 (WYŁ.). Odłączyć frytkownicę beztłuszczową od źródła zasilania, gdy nie jest używana.

Przed pierwszym użyciem

1. Frytkownica beztłuszczowa jest dostarczana z koszem do smażenia zamkniętym w szufladzie do smażenia umieszczonej we wnętrzu korpusu urządzenia. Mocno chwycić uchwyt szuflady do smażenia w celu jej otwarcia, następnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wewnętrznej i zewnętrznej strony frytkownicy beztłuszczowej. Sprawdzić, czy pod szufladą do smażenia i wokół niej nie znajduje się materiał opakowaniowy.
3. Umyć szufladę do smażenia w gorącej wodzie z mydłem.
4. **NIE ZANURZAĆ KORPUSU FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ W WODZIE.** Przetrzeć korpus frytkownicy beztłuszczowej wilgotną ściereczką. Dokładnie osuszyć wszystkie części.
5. Zablokować czysty kosz do smażenia w szufladzie.

Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE! Urządzenia nie należy używać do gotowania wody.

UWAGA: Podczas pierwszego użycia z frytkownicy beztłuszczowej może docierać delikatny zapach. Jest to zjawisko normalne.

1. Umieścić frytkownicę beztłuszczową na płaskim, żaroodpornym miejscu roboczym, blisko gniazdka elektrycznego.
2. Mocno chwycić uchwyt szuflady do smażenia w celu jej otwarcia, następnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej, czystej powierzchni.
3. Umieścić żywność w szufladzie do smażenia. **NIGDY** nie napełniać szuflady do więcej niż 1/2 jej objętości.
4. Zamocować złożoną szufladę do smażenia z przodu frytkownicy beztłuszczowej. Zawsze upewniać się, że szuflada do smażenia jest całkowicie zamknięta.
5. Podłączyć przewód do gniazdka ściennego.
6. Wybrać temperaturę smażenia beztłuszczowego w zakresie od 140°C do 200°C.
7. Obrócić pokrętko minutnika na żądany czas smażenia beztłuszczowego. Dodać 3 minuty na wstępne rozgrzanie urządzenia, jeśli frytkownica beztłuszczowa jest zimna. Czerwona lampka POWER zaświeci się; frytkownica beztłuszczowa zacznie się nagrzewać.

WAŻNE: Frytkownica beztłuszczowa nie będzie się nagrzewać, jeśli pokrętko minutnika nie zostało ustawione na konkretną wartość.

OSTRZEŻENIE: Frytkownica beztłuszczowa nie nagrzewa się – czerwona lampka POWER nie będzie się świecić, dopóki szuflada kosza do smażenia nie zostanie całkowicie zamknięta.

8. Zielona lampka HEAT zaświeci się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

UWAGA: Podczas smażenia beztłuszczowego zielona lampka HEAT będzie się włączać i wyłączać, aby utrzymywać odpowiednią temperaturę smażenia beztłuszczowego.

9. Aby zapewnić równomierne ugotowanie/zarumienienie, szufladę do smażenia należy otworzyć w połowie czasu gotowania i sprawdzić jej zawartość. Wyjąć szufladę do smażenia, aby obrócić lub potrząsnąć przyrządzanymi potrawami znajdującymi się w środku. Po zakończeniu umieścić szufladę z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej. W razie potrzeby dostosować temperaturę. Po otwarciu

szuflady minutnik będzie kontynuował odliczanie, ale frytkownica beztłuszczowa przestanie się nagrzewać do czasu ponownego włożenia szuflady.

UWAGA: Podczas potrząsania żywności upewnić się, że szuflada znajduje się w zablokowanej pozycji. W celu uniknięcia obrażeń oraz uszkodzeń mienia, nie należy naciskać przycisku zwalniającego szufladę podczas jej potrząsania.

OSTRZEŻENIE: Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącą szufladą do smażenia. Unikać wydobywania się pary z szuflady do smażenia i potraw.

UWAGA: Podczas obsługi szuflady frytkownicy beztłuszczowej należy zawsze używać rękawic kuchennych.

UWAGA: Gorący olej może gromadzić się u podstawy szuflady. W celu uniknięcia ryzyka poparzenia lub doznania obrażeń ciała lub uniknięcia zanieczyszczenia produktów smażonych beztłuszczowo, przed opróżnieniem zawsze odblokować i wyjąć kosz do smażenia z szuflady.

NIGDY nie odwracać szuflady do góry nogami z zamontowaną szufladą do smażenia.

UWAGA: Frytkownicę beztłuszczową można wyłączyć w dowolnym momencie, ustawiając pokrętko minutnika na wartość 0.

10. Po upływie ustawionego czasu smażenia beztłuszczowego rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy się automatycznie. Zgaśnie zarówno czerwona lampka POWER, jak i zielona lampka HEAT.

11. Energicznie potrząsnąć koszem do smażenia i sprawdzić, czy żywność się zarumieniła i jest gotowa. W przypadku potrzeby dodatkowego smażenia beztłuszczowego, dostosować temperaturę i ustawić minutnik w odstępach co 5 minut, aż do całkowitego przyrządzenia potraw.

12. Przed wyjęciem szuflady z frytkownicy lub jedzenia z szuflady do smażenia należy odczekać od 5 do 10 sekund, aby ugotowane jedzenie delikatnie ostygło.

13. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej powierzchni odpornej na działanie ciepła. Następnie wyjąć kosz do smażenia z szuflady.

14. Wytrząsnąć smażone beztłuszczowo potrawy na powierzchnię do serwowania. Niezwłocznie umieścić kosz do smażenia z powrotem do szuflady i zablokować ją na swoim miejscu. W razie potrzeby, kontynuować przyrządzanie kolejnych porcji jedzenia.

UWAGA: Gdy następna partia jedzenia będzie gotowa, 1000-watowy system grzewczy frytkownicy beztłuszczowej szybko się nagrzeje i zregeneruje.

15. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego obrócić pokrętko regulacji temperatury i pokrętko minutnika do pozycji MIN oraz 0 (WYŁ.). Zgaśnie zarówno czerwona lampka POWER, jak i zielona lampka HEAT.

16. Odłączyć frytkownicę beztłuszczową od źródła zasilania, gdy nie jest używana.

Pomocne wskazówki

1. Do smażenia beztłuszczowego dobrze sprawdza się oliwa z oliwek w sprayu lub olej roślinny.

2. Użyj frytkownicy beztłuszczowej, aby przyrządzić pakowaną żywność z dodatkiem niewielkiej ilości oleju w kilka chwil! Ogólną zasadą jest obniżenie rekomendowanej temperatury smażenia o 10°C i skrócenie czasu smażenia o 30% do 50%, w zależności od rodzaju potrawy i jej ilości.

3. Nie przepelniać kosza do smażenia żywnością. **NIGDY** nie napełniać szuflady do więcej niż 1/2 jej objętości.

4. W celu uzyskania najlepszych rezultatów smażenia, niektóre potrawy należy energicznie wstrząsnąć lub odwrócić w trakcie smażenia beztłuszczowego. Zapoznać się z poniższą tabelą w celu uzyskania ogólnych wskazówek dot. smażenia beztłuszczowego.

5. W celu uniknięcia nadmiernego dymienia, podczas smażenia potraw o naturalnie wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kiełbaski, opróżnianie szuflady z tłuszczu pomiędzy przyrządzaniem kolejnych partii jedzenia może okazać się konieczne.

6. Zawsze wycierać żywność do sucha przed rozpoczęciem smażenia, aby przyspieszyć brązowienie i uniknąć powstawania nadmiernej ilości dymu.

7. Smażyć beztłuszczowo małe porcje świeżo panierowanej żywności. Docisnąć panierkę do żywności, aby ułatwić jej przyleganie. Rozmieścić żywność w koszu do smażenia w taki sposób, aby nie stykała się ze sobą, w celu umożliwienia przepływu powietrza po wszystkich powierzchniach.

8. Frytkownica beztłuszczowa może być używana do podgrzewania potraw. Ustawić temperaturę w zakresie od 140°C do 200°C na maksymalnie 15-20 minut.

Tabela smażenia beztłuszczowego

OSTRZEŻENIE! ZAWSZE UŻYWAĆ TERMOMETRU DO MIĘSA, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIĘSO, DRÓB I RYBY SĄ DOKŁADNIE USMAŻONE PRZED SPOŻYCIEM. Poniższy wykres ma jedynie charakter orientacyjny. Ilość żywności smażonej jednorazowo beztłuszczowo, grubość lub gęstość żywności oraz to, czy jest ona świeża, rozmrożona czy zamrożona, mogą zmienić całkowity czas niezbędny do przyrządzenia potraw.

1. W celu zapewnienia równomiernego ugotowania/zarumienienia, szufladę do smażenia należy otworzyć w połowie czasu smażenia. Sprawdzić, obrócić lub energicznie potrząsnąć żywność znajdującą się w szufladzie do smażenia. Poniższa tabela przedstawia średni całkowity czas smażenia beztłuszczowego, czas, w którym wymagane jest podjęcie określonych działań, jak również działania, które należy podjąć, aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia.

2. Należy pamiętać, że smażenie mniejszych partii spowoduje krótszy czas smażenia

oraz wyższą jakość spożywanej żywności. Dostosować temperaturę i czas smażenia beztłuszczowego zgodnie z własnymi preferencjami.

WAŻNA UWAGA: W celu uzyskania efektu zarumienienia i chrupkości, wszystkie potrawy powinny zostać lekko naoliwione przed smażeniem beztłuszczowym, jeśli nie są wstępnie opakowane i naoliwione.

* Olej można rozpylać lub nakładać na żywność.

* Oleje w sprayu sprawdzają się dobrze, ponieważ olej zostaje równomiernie rozprowadzony i potrzebne są jego mniejsze ilości.

* Aby zapewnić chrupiące rezultaty smażenia, przed dodaniem oleju należy upewnić się, że żywność jest wysuszona.

* Wyciąć mniejsze kawałki, aby uzyskać większą powierzchnię i uzyskać bardziej chrupiące efekty smażenia.

* Blanszowanie to termin odnoszący się do wstępnego gotowania żywności w niższej temperaturze przed końcowym wysmażeniem jej w sposób beztłuszczowy.

* Dodać 5 minut do CZASU SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO, aby umożliwić wstępne podgrzanie urządzenia.

ŻYWNÓŚĆ	TEMPERATURA	CZAS SMAŻENIA	DZIAŁANIE
Ciasto	160°C	16-18 minut	—
Frytki	200°C	18-20 minut	Wstrząsnąć raz
Ryba	180°C	18-20 minut	Odwrócić raz
Pałki	200°C	18-22 minuty	Odwrócić raz
Mięso	200°C	15-20 minut	Odwrócić raz
Stek	200°C	12-15 minut	Odwrócić raz
Skrzydółka kurczaka	200°C	13-16 minut	Odwrócić raz

UWAGA:

Amerykańskie Laboratorium Danych Żywnościowych USDA zaleca, aby mięsa takie jak wołowina, jagnięcina itp. były gotowane do temperatury wewnętrznej wynoszącej 63 °C. Wieprzowinę należy gotować do wewnętrznej temperatury 71 °C, a produkty drobiowe należy gotować do wewnętrznej temperatury 77 °C - 82 °C, aby mieć pewność, że wszystkie szkodliwe bakterie zostały zabite. Odgrzewając produkty mięsne/drobiowe, należy je również ugotować do temperatury wewnętrznej 74 °C.

Instrukcje konserwacji dla użytkownika

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Produkt nie zawiera żadnych części, które mógłby naprawiać użytkownik. Wszelkie prace serwisowe wymagające demontażu inne niż czyszczenie muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika zajmującego się naprawą urządzenia.

Instrukcje pielęgnacji i czyszczenia

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem odczekać do całkowitego ostygnięcia frytkownicy beztłuszczowej.

1. Odłączyć frytkownicę beztłuszczową od źródła zasilania. Następnie wyjąć kosz do smażenia z szuflady. Przed czyszczeniem upewnić się, że kosz do smażenia i szuflada do smażenia całkowicie ostygły.
2. Umyć kosz oraz szufladę do smażenia w gorącej wodzie z mydłem. Nie używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących lub produktów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
3. Szufladę do smażenia można myć w zmywarce. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, umieścić ją w górnym koszu zmywarki.
4. W celu oczyszczenia korpusu frytkownicy beztłuszczowej należy przetrzeć miękką, nieścierną, wilgotną szmatką.

Instrukcje dot. przechowywania

1. Przed przechowywaniem upewnić się, że frytkownica beztłuszczowa jest odłączona od zasilania, a wszystkie jej części są czyste i suche.
2. Nigdy nie przechowywać frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest gorąca lub mokra.
3. Przechowywać frytkownicę beztłuszczową w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.