

Bedienungsanleitung

Heißluftfritteuse 4,2 ℓ

62871

toboli



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

service@wiltec.info

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



Einleitung

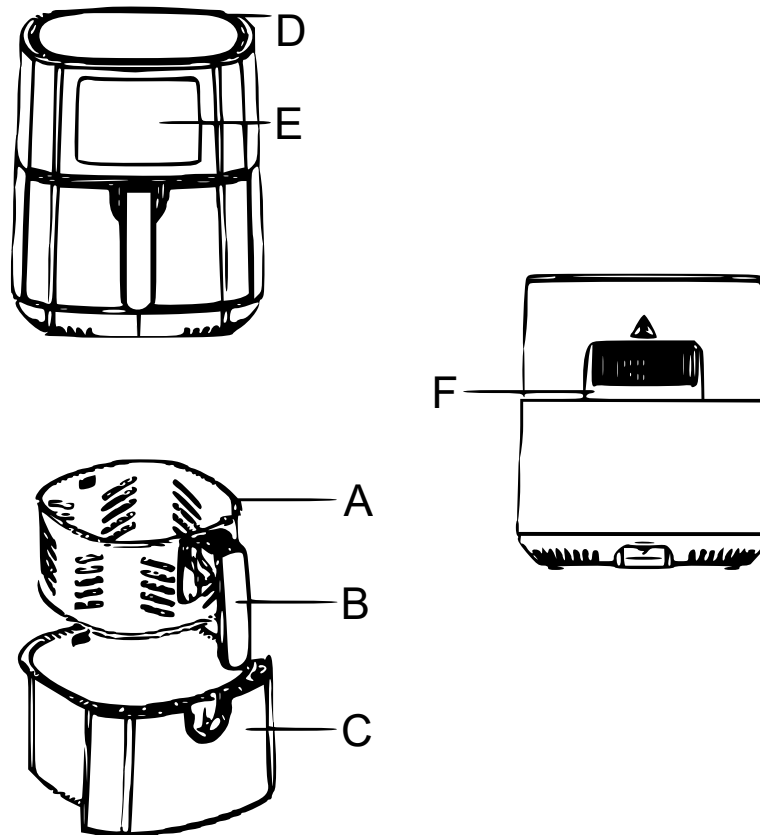
Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Prüfen Sie Ihre örtliche Netzspannung; sie muss mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt worden ist. Lassen Sie Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen.
- Vermeiden Sie Kontakt mit den heißen Flächen. **Verbrennungsgefahr!**
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird oder wenn Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vornehmen.
- Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten (z. B. Tischkanten) oder heißen Oberflächen fern.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner, in seine Nähe oder in einen heißen Ofen.
- Wenn dieses Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, ist eine strenge Beaufsichtigung erforderlich. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung entstanden sind, wird keine Verantwortung übernommen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
- Dieses Gerät darf nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder nötigem Fachwissen verwendet werden, wenn sie von einer mit dem Gerät vertrauten und für sie verantwortlichen Person in die Nutzung des Gerätes eingeführt worden sind und von dieser beaufsichtigt werden.

Hauptbauteile



Buchst.	Bezeichnung	Buchst.	Bezeichnung
A	Frittierkorb	D	Luffeinlass
B	Frittierkorbhandgriff	E	Display
C	Frittierkopf	F	Luftauslass

Technische Daten

Nennspannung (V)	220–240
Nennleistung (W)	1400
Frequenz (Hz)	50–60

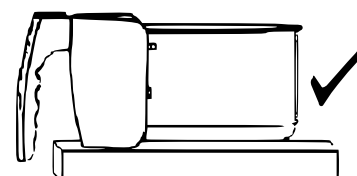
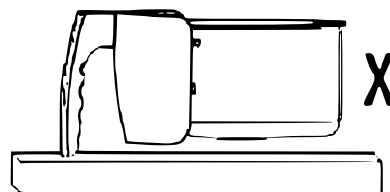
Bedienung der Heißluftfritteuse

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Aufkleber und Fremdkörper.
2. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierkopf gründlich mit Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Außenfläche mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Die Heißluftfritteuse nutzt die Heißluffterheizungstechnik. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in Ihre Fritteuse.

Vorbereitung der Inbetriebnahme

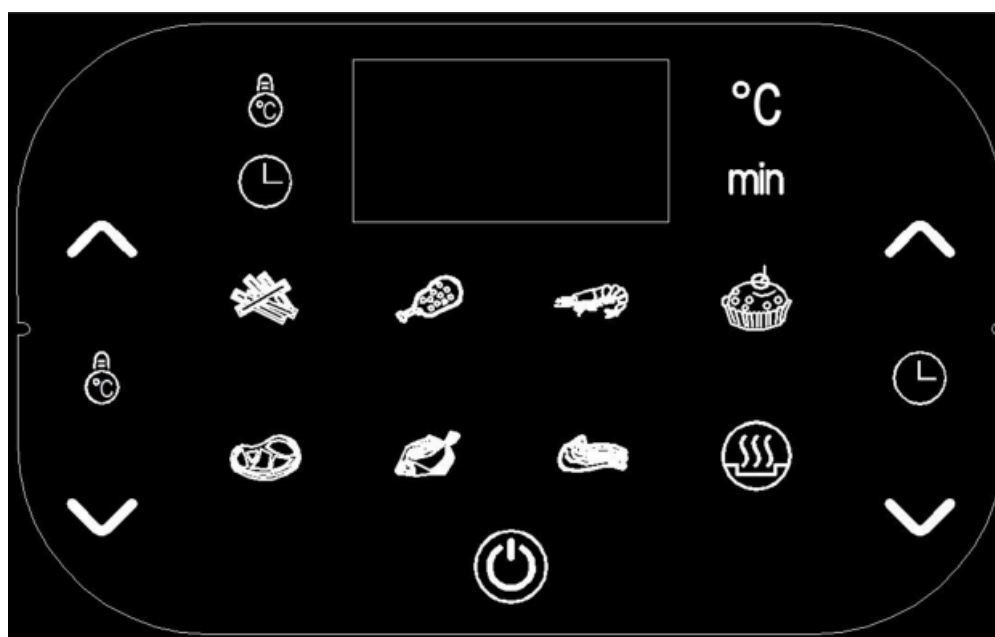
1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
2. Setzen Sie den Frittierkorb richtig in die Fritteuse ein.
Hinweis: Der Frittierkorbgriff soll durch seine Bauart das Greifen vereinfachen. Bitte beachten Sie die in der Abbildung dargestellte Art und Weise, den Korb ordnungsgemäß anzubringen.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts.
4. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in Ihre Fritteuse.
5. Legen oder stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluft erhitzung verringert.



Bedienung

Die Heißluftfritteuse kann zur Zubereitung vieler verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Die zusätzliche Anleitung zur Zubereitung von Speisen hilft Ihnen, sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

Bedienfeld



Symbol	Bedeutung
	Ein-/Ausschalter
	Temperatureinstellung
	Zeiteinstellung
	Nach oben / erhöhen
	Nach unten / verringern

Die verschiedenen Programmvorwahl-Möglichkeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Symbol	Bedeutung	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Zeit (min)
	Pommes frites	500	200	20
	Hähnchenschenkel	800 (10–13 Stück)	180	25
	Shrimps	200	160	20
	Muffins	600 (8–10 Stück)	160	25
	Fleisch	450 (3–5 Stück)	180	20
	Fisch	250	180	20
	Rippchen	400	180	15

Gebrauch

ohne Programmvorwahl	mit Programmvorwahl
<p>1. Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an. Das Gerät ist dann im Standby, die Betriebsleuchte leuchtet dauerhaft, alle auf dem oben abgebildeten Bedienfeld vorhandenen Schaltflächen werden angezeigt und die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd angezeigt.</p>	
<p>2. Nehmen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Fritteuse.</p>	
<p>3. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb.</p>	
<p>4. Schieben Sie den Frittiertopf in die Fritteuse zurück.</p>	
<p>5. Verwenden Sie die Fritteuse nicht, bevor der Frittiertopf wieder eingesetzt ist. Hinweis! Berühren Sie zur Vermeidung von Verbrennungen die Pfanne während des Betriebs oder nach dem Gebrauch nicht. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.</p>	
<p>6. Stellen Sie nun mit den Pfeiltasten auf der linken Seite des Bedienfelds die Temperatur ein und mit den Pfeiltasten auf der rechten Seite des Bedienfelds die Zeit.</p>	<p>6. Drücken Sie auf eine Programmvorwahltaste. Ein entsprechendes Symbol beginnt zu blinken.</p>
<p>7. Drücken Sie nun die Betriebstaste (Ein-/Ausschalter), damit das Gerät mit dem Heißluftfrittieren beginnt. Die Betriebsleuchte zeigt an, dass das Frittieren im Gange ist. Nach Abschluss des Frittierens hört man 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich wieder auf Standby.</p>	

Frittieren

1. Während des Frittierens sind die Programmvorwahltasten gesperrt.
2. Abtropfendes Öl der Lebensmittel im Korb wird am Boden des Frittiertopfs aufgefangen.
3. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während des Heißluftfrittierens durch Schütteln durchmischt oder gewendet werden. Beachten Sie den Abschnitt „Hinweise zur Temperatureinstellung“ als allgemeine Richtlinie. Um die Lebensmittel zu wenden, halten Sie den Griff fest und nehmen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät heraus; wenden Sie sie dann. Setzen Sie den Topf anschließend wieder zurück in die Fritteuse.
Hinweis! Drücken Sie während des Wendens den Entriegelungsknopf des Frittierkorbs nicht.
4. Wenn Sie das Tonzeichen des Zeitgebers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit vorüber. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Halterung.
5. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind.
Hinweis! Je nach Lebensmittel kann Dampf aus der Fritteuse treten.
6. Um kleine Lebensmittel (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, drücken Sie den Entriegelungsknopf des Frittierkorbs und nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf heraus.
Hinweis! Drehen Sie den Frittierkorb nicht um, bevor Sie ihn vom Topf abgelöst haben, da sonst das Öl, das sich am Topfboden gesammelt hat, auf die Speisen läuft.
7. Leeren Sie den Frittierkorb aus und richten Sie die gar gekochten Speisen an.
Hinweis! Große oder empfindliche Lebensmittel können am besten mit einer Frittierzange aus dem Frittierkorb genommen werden.
8. Nach dem Frittieren und Entnehmen der Speisen kann die Fritteuse jederzeit zum Zubereiten weiterer Speisen verwendet werden.

Sonstige Hinweise

1. Im Vergleich zu großen Speisen benötigen kleine eine kürzere Garzeit.
2. Beim Frittieren kann das Wenden kleiner Speisen das Garen verbessern und dazu beitragen, dass die Speisen gleichmäßiger frittiert werden.
3. Indem Sie ein wenig Öl auf die noch nicht frittierten Speisen geben, werden sie knuspriger. Nach der Zugabe des Öls sollten die Speisen einige Minuten ruhen, bevor sie in der Fritteuse frittiert werden.
4. Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der fettfreien Fritteuse zubereitet werden.
5. Brot kann schnell und bequem hergestellt werden, wenn Sie vorfermentierten Teig verwenden. Im Vergleich zu hausgemachtem Teig benötigt vorfermentierter Teig eine kürzere Garzeit.
6. Das Gerät speichert im Falle eines Stromausfalls die letzte Funktion. Nach erneuter Stromversorgung setzt es das letzte Programm fort.
7. Wenn Sie nach der Inbetriebnahme keine weitere Taste drücken, hört man 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich wieder auf Standby.

Reinigung und Wartung

Hinweis! Der Frittiertopf, der Frittierkorb und das Gerät selbst sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt wird.

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis! Nehmen Sie den Frittiertopf heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät von außen abzuwischen.
3. Reinigen Sie den Frittiertopf und den Topfboden mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie dazu heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Topf. Setzen Sie den Frittierkorb in den Topf ein und weichen Sie den Topf und den Frittierkorb 10 min lang ein.
4. Reinigen Sie das Gerät von innen mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.



- Reinigen Sie die Heizungskomponenten mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie eventuelle Speisereste.

Hinweise zur Temperatureinstellung für den Gebrauch ohne Programmvorwahl

Hinweis! Die folgenden Temperatureinstellungen geben lediglich Richtwerte an; passen Sie sie nach Ihrem persönlichen Geschmack an.

Speise	Maximale Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Wenden	Hinweis
Gefrorene Pommes frites	500	8–10	200	Ja	–
Frühlingsrollen					–
Gemüse		18–20	180		½ EL Öl zugeben.
Beefsteak					–
Hamburger					½ EL Öl zugeben.
Bratrollen					
Hähnchenkeule					
Hähnchenbrust					

Tabelle zur Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die Fritteuse funktioniert nicht.	1. Netzkabel nicht mit Stromversorgung verbunden	1. Gerät mit dem Stromnetz verbinden.
	2. Zeitgeber (Timer) nicht eingestellt	2. Mit den Pfeiltasten richtige Zubereitungszeit einstellen, Gerät dann einschalten.
Im Frittierkopf zubereitete Speisen sind nicht ganz gar.	1. Zu viel Frittiergut im Korb	1. Kleinere Mengen in den Frittierkorb geben, damit das Frittieren gleichmäßiger wird.
	2. Zu niedrig eingestellte Temperatur	2. Mit den Pfeiltasten gewünschte Temperatur einstellen (s. „Hinweise zur Temperatureinstellung“).
	3. Zu kurze Zubereitungszeit	3. Mit den Pfeiltasten Zubereitungszeit bestimmen (s. „Hinweise zur Temperatureinstellung“).
Im Frittierkopf zubereitete Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Bestimmte Lebensmittel müssen beim Garen gewendet werden.	Bestimmte Lebensmittel sowie solche, die auf- oder übereinanderliegen (z. B. Pommes frites), beim Garen wenden.
Im Frittierkopf zubereitete Speisen sind nicht knusprig.	Die gewählten Speisen müssen in einer klassischen Fritteuse frittiert werden.	Zur Erhöhung der Knusprigkeit etwas Öl auf die Speise geben.
Weißer Rauch tritt aus.	1. Speisen mit hohem Ölgehalt werden zubereitet.	1. Bei Zubereitung von Lebensmitteln mit relativ hohem Ölgehalt in der fettfreien Fritteuse wird viel Öldampf freigesetzt, der heißer als gewöhnlich sein kann; das hat keinen Einfluss auf das Garergebnis.



	2. Ölverschmutzungen vom letzten Gebrauch sind noch im Frittierpf.	2. Weißer Rauch entsteht durch Erhitzen des Öls und Fetts im Frittierpf. Topf nach jedem Gebrauch reinigen.
Rohe Chips werden im Frittierpf nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelchips vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	FrISChe Kartoffeln verarbeiten und darauf achten, dass sich die Chips beim Frittieren nicht spalten.
Die Knusprigkeit wird durch Öl und Feuchtigkeit der Kartoffelchips beeinträchtigt	Sie haben die Kartoffelchips vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	1. Kartoffelchips werden durch Zugabe von ein wenig Öl leichter und knuspriger; vor dem Beträufeln Kartoffelchips richtig abtropfen lassen.
		2. Kartoffelchips dünner schneiden; so werden sie leichter und knuspriger.

Vorschriften zur Entsorgung

Die EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro-Altgeräten (WEEE, 2012/19/EU) wurde mit dem Elektro-Gesetz umgesetzt.

Alle von der WEEE betroffenen WilTec Elektro-Geräte, sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet worden. Dieses Symbol besagt, dass dieses Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR hat sich die Firma WilTec Wildanger Technik GmbH unter der WEEE-Registrierungsnummer DE45283704 registrieren lassen.

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte). Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.



Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Anschrift:
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
D-52249 Eschweiler

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.