

WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING / GEBRAUCHSANLEITUNG / MANUAL DEL USUARIO



**AIRFRYER
WM-2203 AF**

WWW.WARTMANN.COOKING

User manuals

User manual English
1-16

Gebruikshandleiding Nederlands
17-34

Gebrauchsanleitung Deutsch
35-51

Manual del usuario de español
52-67



CONTENTS

WELCOME

Congratulations on your purchase
A fine choice

IMPORTANT

Only suitable for domestic use
Check electrical connections
Avoid contact with water
Contains heating elements
Take care: Hot steam
Not suitable for children

PREPARING FOR FIRST USE

Unpack the Wartmann airfryer
Connect the power cable
Switch the airfryer on

USING THE WARTMANN AIRFRYER

Overview
The control panel

2	Fill the Wartmann airfryer with food	9
2	Instant use / adjust manually	9
2	Using the preset programs	9
	Shaking during operation (see appendix 1)	10
3	Remove your food from the Wartmann airfryer	10
3	Abort the cooking program	10
3	Preparing your next meal	11
3	THE FOOD SCALE	12
4	AFTER USE	13
	Cleaning	13
5	Storage	13
5	RECYCLING THE WARTMANN AIRFRYER	13
5	APPENDIX 1: COOKING PROGRAMMES	14
6	APPENDIX 2: TROUBLE SHOOTING	15
6		
7		

WELCOME

Congratulations on your purchase!

Wartmann hopes you will enjoy your new Wartmann airfryer. With the Wartmann airfryer you'll be able to fry your favourite chips and snacks in a healthy way, without the need for any frying oil. And the possibilities of the Wartmann airfryer are so much more: You can also use the Wartmann airfryer to fry your meat or fish, or to prepare small cakes. The Wartmann airfryer heats your food evenly for a great, crispy result.

A fine choice

The Wartmann airfryer can heat up from 60 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes. It is delivered with a 5,7 liter big ceramic frying basket. Ceramic is a natural product. It is harder than Teflon and can withstand higher temperatures. It makes the basket sturdy and sustainable. So it's better for the environment and for your health. The Wartmann airfryer has 8 programs to prepare your dishes completely automatically. You can also manually set the cooking time and the desired temperature. For your convenience, the Wartmann airfryer is equipped with an integrated food scale. On top of the Wartmann airfryer you can weigh products up to 10 Kilograms. The TARE function makes weighing even easier.

Please follow this instruction manual and maintain your Wartmann airfryer as described and your airfryer will provide you with years of pleasure.

IMPORTANT

This manual contains information about the use and upkeep of the Wartmann airfryer. Read this manual carefully before you start using the Wartmann airfryer and keep this manual for possible future use.

Only suitable for domestic use

The Wartmann airfryer is exclusively intended for normal household use. In case of professional or improper use, which is not in accordance with the instructions in the manual and in the event of selfperformed repair, the warranty will expire and Wartmann will refuse any responsibility for the resulting damage.

Check electrical connections

Check if the voltage indicated on the Wartmann airfryer corresponds with the local mains voltage before connecting the Wartmann airfryer. Connect the Wartmann airfryer only to earthed sockets. In case the plug, power cord or the Wartmann airfryer

itself is damaged, first have it repaired or replaced by a certified service centre.

Avoid contact with water

The Wartmann airfryer contains electrical parts. Make sure that water can never end up on the power cord inlet, the back side or the control panel to prevent electric shock and/or damage to the Wartmann airfryer.

Contains heating elements

Do not cover the air vents of the Wartmann airfryer and make sure there is adequate ventilation. Always use the included basket for the food items. Never fill the basket with oil or other (semi)liquid baking products. Do not touch the heating element during operation. Do not position the Wartmann airfryer near flammable gasses or cleaning agents (such as methylated spirit).



Take care: Hot steam

Hot steam can flow out of the air vents during operation. In addition, steam may be released when removing the basket from the Wartmann airfryer. Always use oven gloves when you take the basket out of the Wartmann airfryer. Place the basket on a solid, hot resistant, surface. Allow the Wartmann airfryer to cool down for at least 20 minutes before cleaning and storing.

Not suitable for children

The Wartmann airfryer may not be operated by persons under the age of 16. Make sure that the Wartmann air fryer is stored in a safe place, unreachable for children.

PREPARING FOR FIRST USE


Unpack the Wartmann airfryer

Take the Wartmann airfryer out of the box and remove all packaging materials. Pull the basket gently out of Wartmann airfryer and remove all the packaging materials. In the basket you will find the separate silicone baking tray. Thoroughly clean the basket and baking tray with a soft, non-scratching sponge, warm water and a non-aggressive soap. Dry it all with a slightly damp cloth. Place the tray in the basket and then slide the basket in the Wartmann airfryer. Position the Wartmann airfryer near an electric connection, on a stable horizontal surface, in a place where it can't fall or be knocked over.

Connect the power cable

The Wartmann airfryer comes with a fixed power cord. Plug the power cord in an earthed power socket.

Switch the airfryer on

As soon as you plug it in, the Wartmann airfryer is 'standby'. You will hear a loud beep, and the 4 digits on the display will light up. You will see the 'power' button [] illuminated in red. Press this button (it will change from red to white and start blinking). The Wartmann airfryer is now ready for use.

USING THE WARTMANN AIRFRYER

Overview

In figure 1 you will find an overview off all the components.

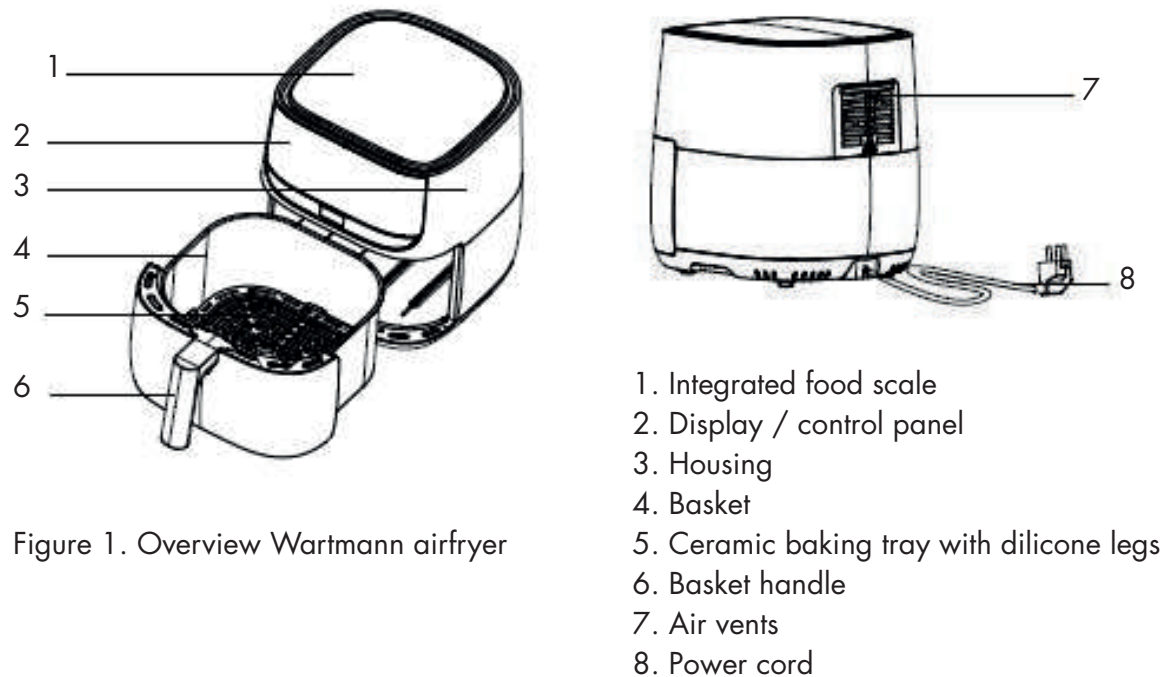


Figure 1. Overview Wartmann airfryer

The control panel

You will find the control panel on the front of the Wartmann airfryer. It is a display with a touch screen. By touching the various buttons (icons), you can operate the Wartmann airfryer.

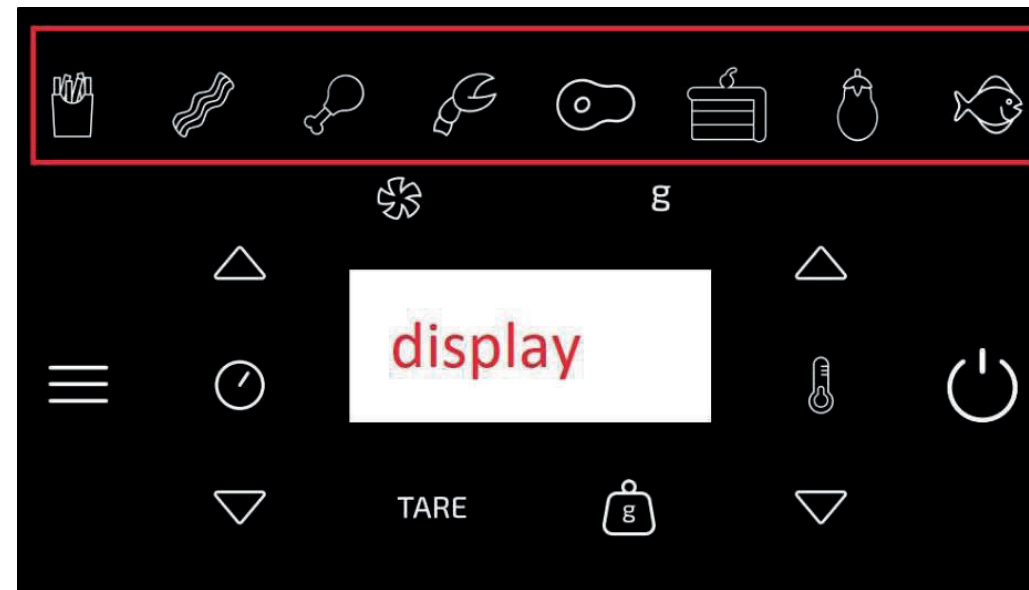


Figure 2. Display



Figure 3. Pre set programs.



Figure 4. Adjust time and temperature (increasing and decreasing).

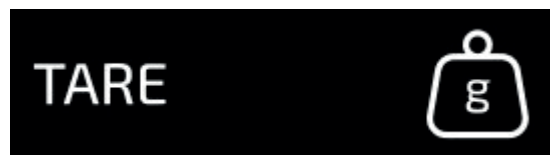




Figure 5. Weighing function (food scale)

Fill the Wartmann airfryer with food


Carefully pull the basket out of the Wartmann airfryer and put the food into the basket (figure 1). Spread out the food. Do not fill the basket beyond the MAX indication as seen on the inside of the basket. Slide the basket back into the Wartmann airfryer.

Instant use / adjust manually

As soon as you plug it in, the Wartmann airfryer is 'standby'. You will hear a short beep and the 4 digits, on the display at the front, start flashing. You will see the 'on/off' button [] illuminated (red). Press this button. The color will change from red to white and starts blinking. The Wartmann airfryer is ready to use. By pressing the 'on/off' button the proces will start (15 minutes at 200°C.). The fan icon [] will illuminate. You can read the actual temperature and the (remaining) baking time. By pressing the increasing (▲) or decreasing (▼) buttons you can alter the temperature and baking

time. You can do this also during operation. At the end of the program you will hear 5 loud beeps. The display shows 'Cool' and afterwards 'End'. The Wartmann jumps again in the Standby modus.

Using the preset programs

The Wartmann airfryer is equipped with 8 pre-set cooking programs (figure 3). The time and temperature are preset in these programs. This is based on the product to be prepared. The following programs can be selected respectively; chips, preheating, chicken, prawns, beef, cake, (stuffed) vegetables and fish. As soon as you plug it in, the Wartmann airfryer is 'standby'. You will hear a short beep and the 4 digits, on the display at the front, start flashing. You will see the 'on/off' button [] illuminated (red). Press this button. The color will change from red to white and starts blinking. The Wartmann airfryer is ready to use.

With the menu button [≡] you can select the desired preset program. Start the Wartmann airfryer by touching the 'on/off' button. The fan icon [🌀] lights up. You will see the temperature and the (remaining) time, on the display, alternately. At the end of the program you will hear 5 loud beeps. The display shows 'Cool' and then 'End'. The Wartmann airfryer returns to Standby mode. You can alter the temperature or time by pressing the increasing (▲) or decreasing (▼) buttons (see figure 4).

Shaking during operation (see appendix 1)

Sometimes you need to shake your food during operation (see appendix 1). Just pull out the basket. The Wartmann airfryer will stop heating. Shake the basket and slide it back into the airfryer again. The program will continue automatically.

Remove your food from the Wartmann airfryer

Pull the basket out of the Wartmann airfryer and place it on a heat-resistant surface. If the food is not ready yet, simply slide the pan back into the Wartmann airfryer and set, manually, a few extra minutes of baking time. Food items may contain fat and/or oil. During cooking, it can drip from the food and collect at the bottom of the basket. Therefore, remove larger food from the basket with heat-resistant tongs. You can shake products such as fries in a heat-resistant bowl or on your plate. The silicone baking tray is slightly clamped and will normally remain in its position.

Abort the cooking program

You can abort a program at any time by touching the 'on/off button' [🏠]. The fan continues to run for a short time and the Wartmann airfryer will stop automatically. The display remains lit. If you press

the 'on/off' button again, the program will be continued. If you slide the basket out of the Wartmann airfryer during operation, the program will also be canceled immediately. If you slide the basket back into the Wartmann airfryer, the program will continue.


Preparing your next meal


You can use the Wartmann airfryer immediately after any cooking program for your next meal. To avoid mixing flavors, you may want to clean the basket and the silicone cooking tray first.



THE FOOD SCALE

The Wartmann airfryer is equipped with an integrated food scale. On top of the Wartmann airfryer is a weighing unit (see figure 1) situated. Ideal if you want to prepare cookies or cakes. You simply place a container on the weighing unit and weigh the desired amount of ingredients.


As soon as you plug it in, the Wartmann airfryer is 'standby'. You will hear a short beep and the 4 digits, on the display at the front, start flashing. You will see the 'on/off' button [] illuminated (red). Press this button. The color will change from red to white and starts blinking. The Wartmann airfryer is ready to use.

Press the 'weigh button' []. The display immediately shows the weight in grams (g). Place a container on the unit. You read the weight of the container.

With the handy TARE function you can reset the weight to 0 grams. This saves calculations. Fill the container up to a maximum of 3 kilograms. To return to the baking function, press the 'weigh button' again. Weigh only dry materials. There is a risk of short circuit when liquids are leaking in the Wartmann airfryer.

AFTER USE

Cleaning

After using the Wartmann airfryer, you should clean it. Put the Wartmann airfryer in standby mode by touching the 'on/off button' []. You will see this key illuminated (red). Remove the plug from the socket. Let the Wartmann airfryer cool down for 20 minutes before cleaning it. Clean the outside of the Wartmann airfryer with a slightly damp cloth. Remove the basket and take the silicone baking tray out of the basket. Clean both with a cloth or sponge with warm water with a non-aggressive soap.

Never use abrasive cleaning agents or rough sponges. You can also place the basket in the dishwasher. If food parts are stuck on the heating element, you can remove them with a soft brush. First check that the heating element has cooled down completely and that the plug has been removed from the socket.

Storage

After you have cleaned the Wartmann airfryer, you can store it. Place the Wartmann airfryer out of the reach of children.

RECYCLING THE WARTMANN AIRFRYER

When the Wartmann airfryer has reached the end of its service life, you are required to take it to a collection point where they recycle electrical and electronic equipment. The Wartmann airfryer cannot be disposed of together with the normal household waste.

APPENDIX 1: COOKING PROGRAMMES

The cooking programmes below are an indication; values may vary depending on the ingredients.

PRODUCT	WEIGHT (MIN/MAX) (GRAM)	TIME (MINUTES)	TEMPERATURE (OC)	SHAKE
Frozen chips (small parts)	500-1000	12-16	200	Yes
Frozen chips (thick parts)	500-1000	12-22	200	Yes
Fresh chips	500-1000	18-27	180	Yes
Potato cubes	500-1000	12-20	180	Yes
Rösti	600	15-20	180	No
Gratin	600	18-24	180	No
Sausages	200-800	13-17	200	No
Steak	200-800	8-12	180	No
Pork	200-800	10-15	180	No
Hamburger	200-800	7-15	180	No
Chicken legs	200-800	18-22	180	No
Chicken filet	200-800	10-15	180	No
Spring rolls	200-700	8-10	200	Yes
Chicken nuggets (frozen)	200-800	6-10	200	Yes
Fish fingers (frozen)	200-700	6-10	200	No
Cheese soufflés	200-700	8-10	180	No
Stuffed vegetables	200-700	10-12	160	No

APPENDIX 2: TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The airfryer does not work.	The plug of the airfryer is not in the wall socket.	Plug the airfryer in an earthed wall socket.
	The basket is not pushed deep enough in the airfryer.	Push the basket completely into the airfryer.
	There is no voltage on the socket.	Check with another electrical device that the socket has power; if so try the airfryer again.
	The airfryer is broken.	Send the airfryer in for repair.
The dish is still under cooked or raw.	The portion is too large.	Use a smaller portion.
	The set temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The cooking duration is too short.	Increase the duration.
The dish is not evenly cooked.	The dish requires a shake or stir.	Interrupt the cooking programme half way and shake the dish.
The (frozen) fries are not crispy.	The fries are not suited for an oven or airfryer.	Use fries suited for an oven, or slightly sprinkle the fries with a few drips of oil.
The basket won't fit in the airfryer.	The basket has been filled above the MAX indicator.	Remove all food that is above the MAX indicator in the basket.
White smoke escapes from the airfryer.	You are cooking fat dishes.	Oil from fat dishes may generate a harmless white smoke.
	There may be some fat residue that was left behind in the airfryer.	Cool down and properly clean the airfryer.
Fresh fries are unevenly cooked.	The fries have not been properly soaked before cooking.	Soak the fries for 30 minutes in water and dry properly before cooking.
	The potato is not the proper type for fries.	User fresh potatoes that are suited for chips.
		Add some drips of cooking oil.



INHOUD

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop
Een prima keuze

BELANGRIJK

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik
Controleer elektrische aansluitingen
Pas op met water
Bevat verwarmingselementen
Pas op: Heet
Niet geschikt voor kinderen

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

De Airfryer uitpakken
Het netsnoer aansluiten
De Wartmann airfryer inschakelen

DE WARTMANN AIRFRYER GEBRUIKEN

Overzicht
Het bedieningspaneel

18	De Air Fryer vullen met etenswaren	26
18	Direct gebruik / handmatig aanpassen	26
18	Gebruik middels vooraf ingestelde bereidingsprogramma's	26
19	Tussentijds uw gerecht schudden (zie bijlage 1)	26
19	Uw etenswaren uit de Airfryer halen	26
19	Bereidingsprogramma voortijdig afbreken	27
19	Een volgend gerecht bereiden	27

DE WEEGSCHAAL FUNCTIE

20		28
----	--	----

NA GEBRUIK

21	Schoonmaken	29
21	Opbergen	29

DE AIRFRYER RECYCLEN

21		29
----	--	----

BIJLAGE 1: BEREIDINGSPROGRAMMA'S

22		30
----	--	----

BIJLAGE 2: STORINGEN VERHELPEN

23		31
----	--	----

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuwe Wartmann airfryer. Met de Wartmann airfryer kunt u uw favoriete snacks op een gezondere manier, zonder frituurvet of olie, bereiden. De airfryer verwarmt uw etenswaren in korte tijd aan alle kanten en zorgt er voor dat uw gerechten lekker knapperig blijven. U kunt ook de Wartmann airfryer gebruiken om uw vlees of vis en zelfs taartjes te bereiden.

Een prima keuze

De Wartmann airfryer kan van 60 °C tot 200 °C verwarmen. De maximale bereidingstijd bedraagt 60 minuten. De Wartmann airfryer wordt geleverd met een 5,7 liter grote keramische (bak)mand. Keramiek is een natuurlijk product. Het is harder dan teflon en kan tegen hogere temperaturen. Het zal minder snel slijten en laat niet los. Het is dus beter voor het milieu en voor je gezondheid. De Wartmann airfryer heeft 8 programma's om geheel automatisch uw gerechten te bereiden. Uiteraard kunt u ook handmatig de bereidingstijd en de gewenste temperatuur instellen. Voor uw gemak is de Wartmann airfryer uitgevoerd met een geïntegreerde weegunit. Met de bovenzijde van de Wartmann airfryer kunt u producten tot maar liefst 10 Kilogram afwegen. De TARE functie maakt het wegen nog makkelijker. Wanneer u de gebruiksaanwijzingen en onderhoudsinstructies opvolgt dan heeft u jarenlang plezier van uw Wartmann airfryer.

BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor het gebruik en onderhoud van uw Wartmann airfryer. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u de Wartmann airfryer gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik, bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing en bij zelf uitgevoerde reparaties vervalt de garantie en weigert Wartmann iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op de Wartmann airfryer overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de Wartmann

airfryer aansluit. Sluit de Wartmann airfryer alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer zelf beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

Pas op met water

De Wartmann airfryer bevat elektrische onderdelen. Zorg dat er nooit water op het netsnoer, in de achterzijde of op het bedieningspaneel terecht kan komen om een elektrische schok en/of beschadiging aan de Wartmann airfryer te voorkomen.

Bevat verwarmingselementen

Zorg voor voldoende ventilatie en bedek nooit de luchtventilatieopeningen (aan de achterzijde) van de Wartmann airfryer wanneer deze in gebruik is. Gebruik altijd de meegeleverde mand voor de etenswaren zodat deze niet in contact kunnen komen met de verwarmingselementen. Vul de mand alleen

met de te bereiden etenswaren. Vul de Wartmann airfryer nooit met olie of vet. Vermijd contact met de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de Wartmann airfryer, deze kunnen heet zijn. Plaats de Wartmann airfryer niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en schoonmaakmiddelen zoals spiritus.

Pas op: Heet

Er kan hete stoom vrijkomen bij het verwijderen van de mand uit de Wartmann airfryer. Daarnaast kan er tijdens het gebruik hete stoom uit de uitlaatopeningen stromen. De mand wordt heet, gebruik ovenhandschoenen wanneer u de mand uit de Wartmann airfryer haalt. Plaats de mand altijd op een stevige ondergrond die geschikt is voor hete voorwerpen. Laat, na gebruik, de Wartmann airfryer voor minimaal 20 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Niet geschikt voor kinderen

The Wartmann airfryer mag niet bediend worden door personen jonger dan 16 jaar. Zorg ervoor dat, na gebruik, de Wartmann airfryer op een veilige plek staat, onbereikbaar voor kinderen.

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

De Airfryer uitpakken

Haal de Wartmann airfryer uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De Wartmann airfryer heeft een vast netsnoer. Trek de mand voorzichtig uit het apparaat. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. In de mand treft u het separate siliconen bakrooster. Maak de mand en het bakrooster grondig schoon met een zacht, niet krassend, sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel. Droog na met een lichtvochtige doek. Plaats het rooster in de mand en de mand terug in de airfryer.

Plaats de Wartmann airfryer op een horizontale ondergrond op een plek waar de Wartmann airfryer niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de Wartmann airfryer.

Het netsnoer aansluiten

De Wartmann airfryer wordt geleverd met een vaste netsnoer (stekker). Steek de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.

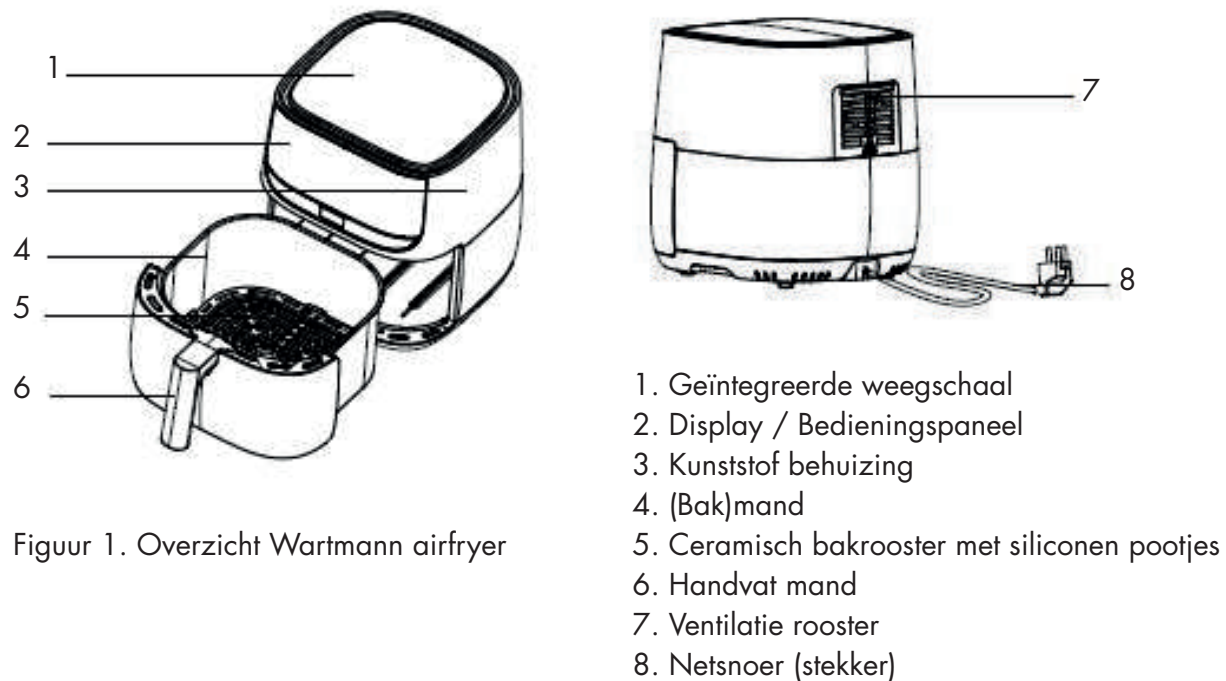
De Wartmann airfryer inschakelen

Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en de 4 digits (display) gaan branden. U ziet de 'aan/uit toets' [] rood verlicht. Druk op deze toets (verkleurt van rood naar wit en gaat knippen). De Wartmann airfryer is klaar voor gebruik.

DE WARTMANN AIRFRYER GEBRUIKEN

Overzicht

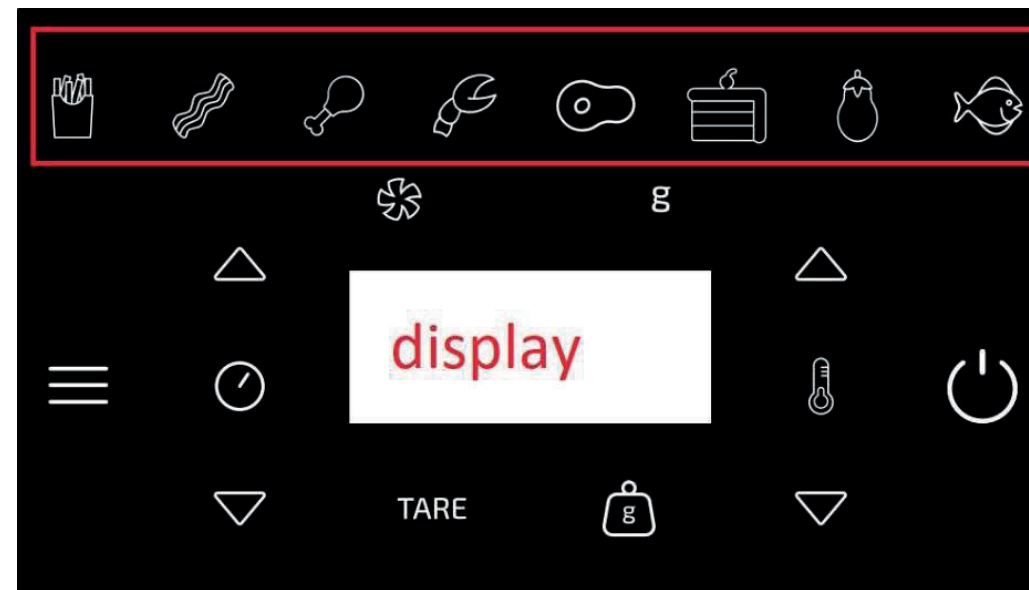
In onderstaande figuur 1 treft u een overzicht van alle onderdelen.



Figuur 1. Overzicht Wartmann airfryer

Het bedieningspaneel

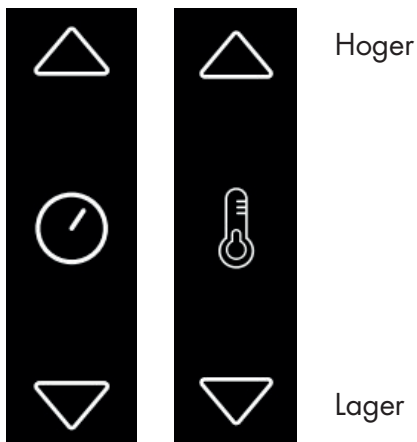
Aan de voorzijde treft u het bedieningspaneel. Dit is een display met tiptoetsen. Door de diverse tiptoetsen met iconen aan te raken, bedient u de Wartmann airfryer.



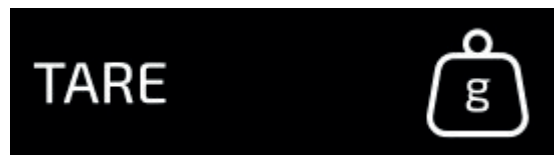
Figuur 2. Bedieningspaneel / display



Figuur 3. Vooraf ingestelde bereidingsprogramma's.



Figuur 4. Tijd en temperatuur aanpassen (hoger en lager).





Figuur 5. Weegschaalfunctie.

De Wartmann air Fryer vullen met etenswaren

Trek de mand voorzichtig uit de Wartmann airfryer en doe de etenswaren in de mand (figuur 1). Verdeel de etenswaren gelijkmatig in de mand. Vul de mand niet verder dan tot aan de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de mand. Schuif de mand terug in de Wartmann airfryer.




Direct gebruik / handmatig aanpassen

Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en de 4 digits, op het display, gaan branden. U ziet de 'aan/uit toets' [] rood verlicht. Druk op deze toets (verkleurt van rood naar wit en gaat knipperen) en de Wartmann airfryer is klaar voor gebruik. Het standaard programma is ingesteld op 15 minuten bij 200 °C. Door nu de 'aan/uit' toets aan te raken wordt het programma gestart. Het ventilator icoon [] licht op. Wisselend ziet u de temperatuur en

de (aflopende) tijd, weergegeven op het display. U kunt met de 'hoger' en 'lager' toetsen, geheel naar wens de tijd en de temperatuur wijzigen (figuur 4). Dit kan zelfs tijdens bedrijf. Aan het einde van het programma hoort u 5 luide pieptonen. Het display toont 'Cool' en daarna 'End'. De Wartmann airfryer springt terug in de Standby modus.

Gebruik middels vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

De Wartmann airfryer is voorzien van 8 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's (figuur 3). Bij deze programma's is de tijd en de temperatuur vooraf ingesteld. Dit is gebaseerd op het te bereiden product. De volgende programma's zijn respectievelijk te kiezen; friet, voorverwarmen, kip, krab, rundvlees, cake, (gevulde) groenten en vis. Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en de 4 digits, op het display, gaan branden. U ziet

de 'aan/uit toets' [] rood verlicht. Druk op deze toets (verkleurt van rood naar wit en gaat knipperen) en de Wartmann airfryer is klaar voor gebruik. Met de menu toets [] kunt u het gewenste vooraf ingestelde programma kiezen. Start vervolgens de Wartmann airfryer door de 'aan/uit' toets aan te raken. Het ventilator icoon [] licht op. Wisselend ziet u de temperatuur en de (aflopende) tijd, weergegeven op het display. Aan het einde van het programma hoort u 5 luide pieptonen. Het display toont 'Cool' en daarna 'End'. De Wartmann airfryer springt terug in de Standby modus. Ook nu kunt u met de 'hoger' en 'lager' toetsen, geheel naar wens de tijd en de temperatuur wijzigen (figuur 4).

Tussentijds uw gerecht schudden (zie bijlage 1)

Wanneer uw etenswaren tussentijds geschud moeten worden dan trekt u de mand aan het handvat uit de Wartmann airfryer. De airfryer stopt met

verwarmen. Schud de mand en schuif deze weer terug. Het bereidingsprogramma zal automatisch verder gaan.

Uw etenswaren uit de Wartmann airfryer halen

Trek de mand uit de Wartmann airfryer en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Als de etenswaren nog niet klaar zijn dan schuift u de mand gewoon terug in het apparaat en stelt u handmatig nog enkele minuten bereidingstijd in. Etenswaren kunnen vetten en/of oliën bevatten. Tijdens de bereiding kunnen deze uit het voedsel druipen en zich verzamelen op de bodem van de mand. Neem derhalve grotere etenswaren met een hittebestendige tang uit de mand. Producten zoals friet kunt u omschudden in een hittebestendige schaal of op je bord. Het siliconen bakrooster zit licht geklemd en zal normaliter op zijn positie blijven.

Bereidingsprogramma voortijdig afbreken

U kunt op elk moment een programma afbreken door de 'aan/uit toets' [] aan te raken. De ventilator draait nog korte tijd door waarna de Wartmann airfryer stopt. Het display blijft branden. Indien u nogmaals op de 'aan/uit' toets drukt, wordt het programma weer vervolgd. Indien u tijdens bedrijf de mand uit de Wartmann airfryer schuift, wordt het programma ook direct afgebroken. Het display dooft geheel. Indien u de mand weer terugschuift in de Wartmann airfryer zal, ook nu, het programma vervolgd worden.

Een volgend gerecht bereiden

U kunt na afloop van een bereidingsprogramma direct de Wartmann airfryer gebruiken voor een volgende portie of ander gerecht. Om smaakvermenging te voorkomen kunt u wellicht beter eerst de mand en het siliconen bakrooster reinigen.



DE WEEGSCHAAL FUNCTIE

De Wartmann airfryer is voorzien van een geïntegreerde weegschaal. De bovenzijde van de Wartmann airfryer is een weegunit (zie figuur 1). Ideaal indien u koekjes of cakejes wenst te bereiden. U plaatst eenvoudig een (voorraad)bakje op de weeg unit en weegt de gewenste hoeveelheid af.


Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en de 4 digits, op het display, gaan branden. U ziet de 'aan/uit toets' [] rood verlicht. Druk op deze toets (verkleurt van rood naar wit en gaat knipperen) en de Wartmann airfryer is klaar voor gebruik. Druk nu op de 'weeg toets' []. Het display toont direct het gewicht in gram (g). Plaats een (voorraad)bakje op de unit. U leest het gewicht van het bakje.

Met de handige TARE functie kunt u het gewicht naar 0 gram terugzetten. Dit scheelt rekenwerk. Vul

het bakje naar wens tot maximaal 3 kilogram. Om terug te keren naar de bakfunctie drukt u nogmaals op de 'weeg toets'. Weeg alleen droge materialen af. Het risico van lekken bij het afwegen van vloeistoffen, met als gevolg kortsluiting, is aanwezig.

NA GEBRUIK

Schoonmaken

Nadat u klaar bent met het gebruik van de Wartmann airfryer dient u deze te reinigen. Zet de Wartmann airfryer in de standby modus door de 'aan/uit toets' [] aan te raken. U ziet deze toets rood verlicht. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Laat de Wartmann airfryer 20 minuten afkoelen voordat u deze reinigt. Reinig de buitenkant van de Wartmann airfryer met een licht vochtige doek. Verwijder de mand en neem het siliconen bakrooster uit de mand. Reinig beide met een doekje of een sponsje met warm water waar een beetje afwasmiddel aan is toegevoegd. Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of ruwe sponsjes. U kunt de mand in de vaatwasmachine plaatsen. Wanneer er etensresten op het verwarmingselement achter zijn gebleven kunt u deze te verwijderen met een zacht borsteltje.

Controleer eerst dat het verwarmingselement volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

Opbergen

Nadat u de Wartmann airfryer heeft gereinigd en deze droog is kunt u de Wartmann airfryer wegzetten. Plaats de Wartmann airfryer buiten bereik van kinderen.

DE AIRFRYER RECYCLEN

Wanneer de Wartmann airfryer zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. De Wartmann airfryer kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.

BIJLAGE 1: BEREIDINGSPROGRAMMA'S

De hieronder genoemde bereidingsprogramma's zijn indicatief en kunnen per gerecht en hoeveelheid variëren.

PRODUCT	GEWICHT (MIN/MAX) (GRAM)	TIJD (MINUTEN)	TEMPERATUUR (OC)	SCHUDDEN
Friet / patat (dunne frietjes)	500-1000	12-16	200	Ja
Friet / patat chips (dikke frietjes)	500-1000	12-22	200	Ja
Verse friet	500-1000	18-27	180	Ja
Aardappel blokjes	500-1000	12-20	180	Ja
Rösti	600	15-20	180	Nee
Gratin	600	18-24	180	Nee
Worstjes	200-800	13-17	200	Nee
Steak	200-800	8-12	180	Nee
Varkensvlees	200-800	10-15	180	Nee
Hamburger	200-800	7-15	180	Nee
Kippenpoot	200-800	18-22	180	Nee
Kipfilet	200-800	10-15	180	Nee
Loempia's	200-700	8-10	200	Ja
Kip nuggets (bevroren)	200-800	6-10	200	Ja
Vissticks (bevroren)	200-700	6-10	200	Nee
Kaassoufflés	200-700	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	200-700	10-12	160	Nee

BIJLAGE 2: STORINGEN VERHELPELEN

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De airfryer werkt niet.	De stekker van het airfryer zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De mand is niet geheel in de airfryer geschoven.	Schuif de mand in zijn geheel in de airfryer.
	Er staat geen spanning op het stopcontact.	Controleer met een ander elektrisch apparaat of er spanning op het stopcontact staat.
	De airfryer is defect.	Biedt de airfryer ter reparatie aan.
De etenswaren die met de airfryer zijn gefrituurd zijn niet gaar.	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in.
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd.	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Onderbreek het bereidingsprogramma en schud de etenswaren.
De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig.	De gekozen etenswaren kunnen alleen in een traditionele frituur bereid worden.	Gebruik etenswaren die geschikt zijn voor de oven, of besprenkel de etenswaren lichtjes met plantaardige olie.
De mand kan niet goed in de airfryer geschoven worden.	De mand met etenswaren is te vol (boven de MAX indicator).	Verwijder etenswaren uit de mand zodat de aanduiding MAX zichtbaar is.
Er komt (beperkt) witte rook uit het apparaat.	U bent vette etenswaren aan het bereiden.	De olie uit de vette etenswaren zorgt voor de witte rook. Dit heeft geen gevolgen voor het bakresultaat en is niet schadelijk voor de airfryer.
	Er zitten nog vetresten in de airfryer.	Maak de airfryer na gebruik goed schoon.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Verse frites zijn niet knapperig wanneer deze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.





INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN	36	Die Heißluft-Fritteuse mit Esswaren füllen	43
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	36	Die Zubereitung starten	43
		Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen	43
WICHTIG	37	Ihr Gericht zwischenzeitlich schütteln	44
Nur für den häuslichen Gebrauch geeignet	37	Ihr Gericht aus der Heißluft-Fritteuse nehmen	44
Kontrollieren Sie elektrische Anschlüsse	37	Zubereitungsprogramm vorzeitig abbrechen	45
Vermeiden Sie, dass die Heißluft-Fritteuse in		Ein nächstes Gericht zubereiten	45
Kontakt mit Wasser gerät	37		
Enthält Wärmeelemente	37	DIE WAAGEFUNKTION	46
Achtung: Heiß	38		
Nicht für Kinder geeignet	38	NACH DEM GEBRAUCH	47
		Reinigen	47
Vorbereitung für die erste Verwendung	39	Aufbewahren	47
Die Heißluft-Fritteuse auspacken	39		
Das Netzkabel anschließen	39	DIE HEIßLUFT-FRITTEUSE RECYCLEN	47
Die Heißluft-Fritteuse einschalten	39		
		ANHANG 1: ZUBEREITUNGSPROGRAMME	48
GEBRAUCH DER HEIßLUFT-FRITTEUSE	40		
Übersicht	40	ANHANG 2: FEHLER BEHEBEN	49
Das Bedienungspanel	41		

WILLKOMMEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Heißluft-Fritteuse. Mit der Wartmann Heißluft-Fritteuse können Sie Ihre Lieblingssnacks auf gesunde Art, ohne Frittierfett oder Öl, zubereiten. Die Heißluft-Fritteuse erwärmt Ihre Gerichte in kurzer Zeit von allen Seiten und sorgt dafür, dass sie schön knusprig bleiben.

Sie können die Wartmann Heißluft-Fritteuse auch verwenden, um Fleisch oder Fisch und sogar Kuchen zuzubereiten.

Eine ausgezeichnete Wahl

Die Wartmann Heißluft-Fritteuse kann von 60 °C bis 200 °C heizen. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 60 Minuten. Die Wartmann Heißluft-Fritteuse wird mit einem 5,7 Liter großen keramischen (Back) Korb geliefert. Keramik ist ein Naturprodukt. Es ist härter als Teflon und kann höheren Temperaturen standhalten. Es wird weniger schnell abgenutzt und

löst sich nicht. Es ist also besser für die Umwelt und Ihre Gesundheit. Die Wartmann Heißluft-Fritteuse verfügt über 8 Programme, um Ihre Gerichte vollautomatisch zuzubereiten. Natürlich können Sie auch manuell die Zubereitungszeit und die gewünschte Temperatur nach Ihren Wünschen einstellen. Für Ihre Bequemlichkeit ist die Wartmann Heißluft-Fritteuse mit einer integrierten Wiegeeinheit ausgestattet. Mit der Oberseite der Wartmann Heißluft-Fritteuse können Sie Produkte bis zu 3 Kilogramm wiegen. Die TARA-Funktion erleichtert das Wiegen noch mehr.

Wenn Sie den Anweisungen und Pflegehinweisen folgen, werden Sie jahrelang Freude an Ihrer Wartmann Heißluft-Fritteuse haben.

WICHTIG

Diese Gebrauchsanleitung enthält die Informationen zur Ingebrauchnahme und Nutzung der Heißluft-Fritteuse. Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse gebrauchen, und bewahren Sie sie gut.

Nur für den häuslichen Gebrauch geeignet

Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Bei (semi-) professionellem oder falschem Gebrauch, der nicht mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung übereinstimmt, und bei selbst durchgeführten Reparaturen, entfällt die Garantie und ist Wartmann in keinem Fall verantwortlich für hieraus entstandenen Schaden.

Kontrollieren Sie elektrische Anschlüsse

Kontrollieren Sie vor dem Anschließen der Heißluft-Fritteuse, ob die Spannung, die auf der Heißluft-Fritteuse angezeigt wird, auch mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Schließen

Sie die Heißluft-Fritteuse nur an eine geerdete Steckdose an. Sollte der Netzstecker, die Netzschnur oder die Fritteuse beschädigt sein, müssen Sie diese erst bei einem anerkannten Servicecenter reparieren oder ersetzen lassen.

Vermeiden Sie, dass die Heißluft-Fritteuse in Kontakt mit Wasser gerät

Die Heißluft-Fritteuse enthält elektrische Einzelteile und Wärmeelemente. Spülen Sie die Fritteuse niemals unter dem Wasserhahn ab und tauchen Sie die Fritteuse nie in Wasser ein. Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in die Fritteuse geraten kann, um einen elektrischen Schock und/oder Beschädigungen an der Fritteuse zu vermeiden. Bedienen Sie die Fritteuse nicht mit nassen Händen.

Enthält Wärmeelemente

Sorgen Sie für genügend Ventilation und bedecken Sie, wenn die Heißluft-Fritteuse gebraucht wird,

niemals die Luftventilationsöffnungen. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Korb für die Essenswaren, sodass diese nicht in Kontakt mit den Wärmeelementen geraten können. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Wärmeelementen und füllen Sie die Frittier-Pfanne nicht mit Öl. Heißes Öl kann Brand verursachen. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse nicht in die Nähe brandbarer Materialien und Reinigungsmitteln, wie zum Beispiel Gardinen und Spiritus.

Achtung: Heiß

Beim Entfernen der Frittier-Pfanne aus der Heißluft-Fritteuse kann heißer Dampf austreten. Außerdem kann während des Gebrauchs heißer Dampf aus den Luftabgangsöffnungen strömen. Die Backschale wird warm, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse benutzen. Halten Sie darum immer genügend Abstand zu den Luftabgangsöffnungen und benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Backschale aus der Heißluft-Fritteuse nehmen. Stellen Sie die

Backschale immer auf einem soliden Untergrund ab, der für heiße Objekte geeignet ist.

Sollte Rauch aus der Heißluft-Fritteuse kommen, müssen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose entfernen und warten, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie die Backschale aus der Heißluft-Fritteuse nehmen. Lassen Sie die Fritteuse ungefähr 30 Minuten abkühlen bevor Sie sie anfassen oder reinigen.

Nicht für Kinder geeignet

Dieses Gerät kann nicht von Kindern unter 9 Jahren benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass, wenn ältere Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistlichen Fähigkeiten das Gerät benutzen, immer ein Erwachsener zur Aufsicht dabei ist. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht unabsichtlich mit der Heißluft-Fritteuse spielen können. Wir raten Ihnen an, die Heißluft-Fritteuse nach jedem Gebrauch abkühlen zu lassen und sie danach sicher aufzubewahren.

VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

Die Heißluft-Fritteuse auspacken


Nehmen Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse aus dem Karton und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist mit einem festen Netzkabel ausgestattet. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Im Korb finden Sie das separate keramische Backgitter. Reinigen Sie den Korb und das Backgitter gründlich mit einem weichen, nicht kratzenden Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie anschließend mit einem leicht feuchten Tuch nach. Setzen Sie das Gitter in den Korb ein und platzieren Sie den Korb wieder in der Heißluft-Fritteuse.

Platzieren Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse auf einer horizontalen Oberfläche an einem Ort, an dem sie nicht umfallen kann, auch nicht beim Vorbeigehen. Stellen Sie sicher, dass ausreichende Belüftung rund um die Wartmann Heißluft-Fritteuse gewährleistet ist.

Das Netzkabel anschließen

Die Wartmann Heißluft-Fritteuse wird mit einem festen Netzkabel (Stecker) geliefert. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose.

Die Heißluft-Fritteuse einschalten

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich die Wartmann-Heißluftfritteuse im 'Standby'-Modus. Sie hören einen lauten Piepton, und 4 Ziffern auf dem Display leuchten auf. Sie sehen die 'Start/Stop' Taste [] rot beleuchtet. Drücken Sie diese Taste (sie ändert ihre Farbe von Rot auf Weiß und beginnt zu blinken). Die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

GEBRAUCH DER HEIßLUFT-FRITTEUSE

Übersicht

Siehe Abbildung 1 für die Komponenten und Bedienungselemente.

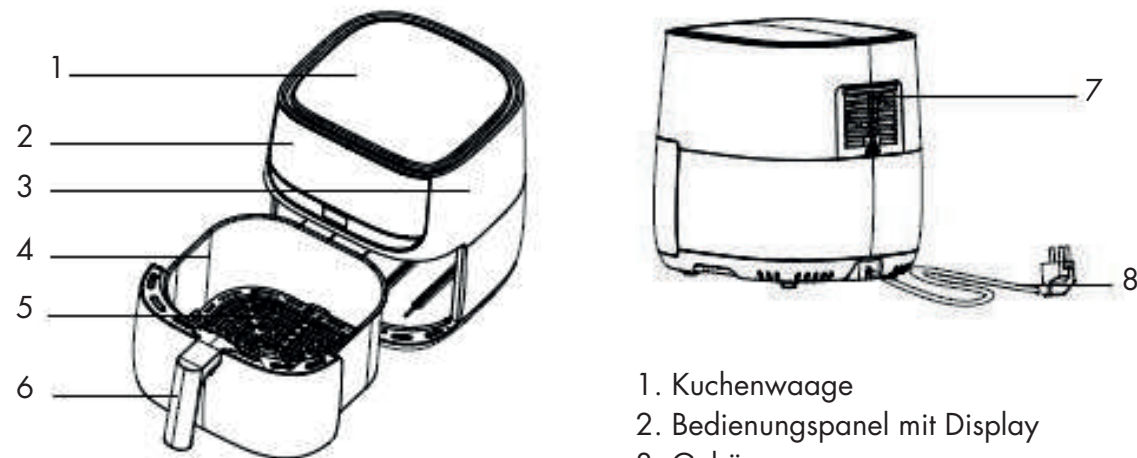


Abbildung 1.
Die Komponenten der Heißluft-Fritteuse

Das Bedienungspanel

Auf der Vorderseite finden Sie das Bedienungspanel. Dies ist ein Display mit Touch-Tasten. Durch Berühren der verschiedenen Touch-Tasten mit Symbolen bedienen Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse.

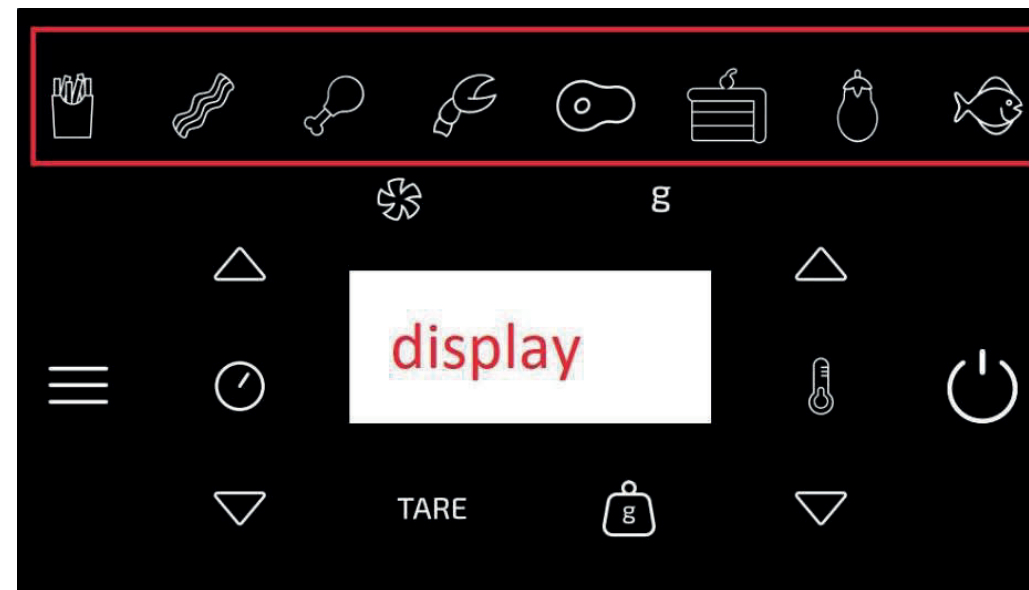


Abbildung 2. Bedienungspanel / Display



Abbildung 3. Vorprogrammierte Zubereitungsprogramme.

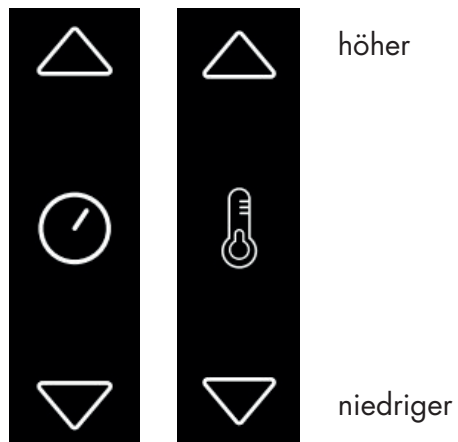


Abbildung 4. Zeit und Temperatur anpassen (höher und niedriger).

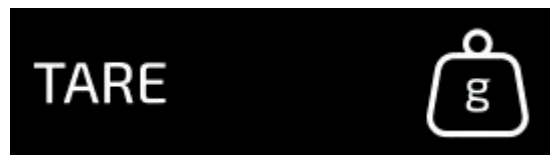




Abbildung 5. Waagefunktion.

Die Heißluft-Fritteuse mit Esswaren füllen

Ziehen Sie die (heiße) Frittier-Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse und legen Sie die Esswaren in den Korb. Verteilen Sie die Esswaren gleichmäßig im Korb. Füllen Sie den Korb nicht weiter als bis zur MAX-Anzeige auf der Innenseite der Frittier-Pfanne. Schieben Sie die Frittier-Pfanne und den mit Esswaren gefüllten Korb wieder in die Fritteuse.

Die Zubereitung starten

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich die Wartmann Heißluft-Fritteuse im Standby-Modus. Sie hören einen lauten Piepton, das Display leuchtet auf, und die 'Start/Stop'-Taste bleibt Rot beleuchtet []. Drücken Sie diese Taste (verfärbt sich von Rot zu Weiß und beginnt zu blinken), und die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Drücken Sie die Taste, um den Prozess zu starten. (15 Minuten bei 200°C). Das Lüftungssymbol leuchtet auf []. Wechselweise sehen Sie die

Temperatur und die (ablaufende) Zeit auf dem Display. Sie können die Zeit und die Temperatur nach Belieben mit den 'höher' und 'niedriger' Tasten ändern (Abbildung 4). Dies ist sogar während des Betriebs möglich. Am Ende des Programms hören Sie 5 laute Pieptöne. Das Display zeigt 'Cool' und dann 'End' an. Die Wartmann Heißluft-Fritteuse kehrt in den Standby-Modus zurück. Sie können mit den 'höher' und 'niedriger' Tasten nach Belieben die Zeit und die Temperatur ändern (Abbildung 4). Dies ist auch während des Betriebs möglich.

Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen (Anhang 1)

Die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist mit 8 vorprogrammierten Zubereitungsprogrammen ausgestattet (Abbildung 3). Bei diesen Programmen sind Zeit und Temperatur im Voraus festgelegt und basieren auf dem zuzubereitenden Produkt. Die folgenden Programme können jeweils ausge-

wählt werden: Pommes Frites, Vorwärmen, Hühnchen, Krabben/Garnelen, Rindfleisch, Kuchen, (gefülltes) Gemüse und Fisch. Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich die Wartmann Heißluft-Fritteuse im 'Standby'-Modus. Sie hören einen lauten Piepton, und die 4 Ziffern auf dem Display leuchten auf. Sie sehen die 'Start/Stop'-Taste [] rot leuchten. Drücken Sie diese Taste (die Farbe ändert sich von Rot auf Weiß und beginnt zu blinken), und die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Mit der Menütaste [] können Sie das gewünschte vorprogrammierte Programm auswählen. Starten Sie dann die Wartmann Heißluft-Fritteuse, indem Sie die 'Start/Stop'-Taste berühren. Das Lüftungssymbol [] leuchtet auf. Wechselnd sehen Sie die Temperatur und die (ablaufende) Zeit auf dem Display. Am Ende des Programms hören Sie 5 laute Pieptöne. Das Display zeigt 'Cool' und dann 'End' an. Die Wartmann Heißluft-Fritteuse kehrt in den Standby-Modus zurück. Auch jetzt können Sie mit den 'höher' und 'niedriger' Tasten die Zeit und die Temperatur nach Belieben ändern (Abbildung 4).

Ihr Gericht zwischenzeitlich schütteln (Anhang 1)


Wenn Sie Ihre Lebensmittel während des Garvorgangs schütteln möchten, ziehen Sie den Korb am Griff aus der Wartmann Heißluft-Fritteuse. Die Heißluft-Fritteuse hört auf zu heizen, bleibt aber heiß! Schütteln Sie den Korb und schieben Sie ihn dann wieder zurück. Das Zubereitungsprogramm wird automatisch fortgesetzt.

Ihr Gericht aus der Heißluft-Fritteuse nehmen

Nach der Zubereitung können Sie Ihre Lebensmittel vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse nehmen. Achten Sie darauf, dass der Korb und Ihre Lebensmittel natürlich heiß sind! Beim Entfernen des Korbs aus der Wartmann Heißluft-Fritteuse kann heißer Dampf freigesetzt werden. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen. Ziehen Sie den Korb aus der Wartmann Heißluft-Fritteuse und platzieren Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Wenn die Lebensmittel noch nicht fertig sind, schieben Sie

den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie manuell einige Minuten zusätzliche Garzeit ein. Lebensmittel können Fette und/oder Öle enthalten. Während der Zubereitung können diese aus dem Essen tropfen und sich am Boden des Korbs sammeln. Nehmen Sie daher größere Lebensmittel mit einer hitzebeständigen Zange aus dem Korb. Produkte wie Pommes Frites können Sie in eine hitzebeständige Schüssel oder auf Ihren Teller schütten. Das Silikonbackgitter sitzt leicht geklemmt und bleibt normalerweise an seiner Position.

Zubereitungsprogramm vorzeitig abbrechen

Sie können das Programm jederzeit abbrechen, indem Sie auf die 'Start/Stop'-Taste [] drücken. Die Lüftung läuft noch kurz weiter, bevor die Wartmann Heißluft-Fritteuse stoppt. Das Display bleibt aktiv. Die Zeit- und Temperaturanzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie erneut auf die 'Pause'-Taste drücken, wird das Programm fortgesetzt. Wenn Sie während des Betriebs den Korb aus der Wartmann



Heißluft-Fritteuse ziehen, wird das Programm ebenfalls sofort abgebrochen. Auf dem Display blinken die Start/Pause- und Beleuchtungstasten. Sie hören ein klickendes Signal. Wenn Sie den Korb wieder in die Wartmann Heißluft-Fritteuse schieben, wird das Programm auch jetzt fortgesetzt.

Ein nächstes Gericht zubereiten

Wenn Sie Ihre Esswaren aus der Heißluft-Fritteuse genommen haben, ist sie sofort wieder bereit für den nächsten Gebrauch. Um Geschmacksvermischung zu vermeiden, sollten zuerst Korb und Silikonbackgitter gereinigt werden. Beachten Sie, dass diese noch heiß sein können!

DIE WAAGEFUNKTION

Die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist mit einer integrierten Waagefunktion ausgestattet. Die Oberseite der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist eine Wiegeeinheit (siehe Abbildung 1). Ideal, wenn Sie Kekse oder Muffins zubereiten möchten. Sie platzieren einfach eine (Vorrats)Schale auf der Wiegeeinheit und wiegen die gewünschte Menge ab.

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich die Wartmann Heißluft-Fritteuse im 'Standby'-Modus. Sie hören einen lauten Piepton, und die 4 Ziffern auf dem Display leuchten auf. Sie sehen die 'Start/Stop'-Taste [] rot aufleuchten. Drücken Sie diese Taste (die Farbe ändert sich von Rot auf Weiß und beginnt zu blinken), und die Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Drücken Sie nun die Wiege-Taste []. Das Display zeigt sofort das Gewicht in Gramm (g) an. Platzieren Sie eine (Vorrats)Schale auf der Einheit. Sie lesen das Gewicht der Schale ab. Mit der praktischen

TARA-Funktion können Sie das Gewicht auf 0 Gramm zurücksetzen. Dies erspart Ihnen Rechenarbeit. Füllen Sie die Schale nach Bedarf bis zu maximal 3 Kilogramm. Um zur Backfunktion zurückzukehren, drücken Sie erneut auf die 'Wiege-Taste'. Wiegen Sie nur trockene Materialien ab, da ansonsten das Risiko von Undichtigkeiten beim Wiegen von Flüssigkeiten, mit der Gefahr eines Kurzschlusses, besteht.

NACH DEM GEBRAUCH

Reinigen

Nachdem Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse verwendet haben, ist es wichtig, sie zu reinigen. Setzen Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse in den Standby-Modus, indem Sie die 'Start/Stop'-Taste berühren. Sie sehen diese Taste weiß leuchten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse 20 Minuten abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Reinigen Sie die Außenseite der Wartmann Heißluft-Fritteuse mit einem leicht feuchten Tuch. Entfernen Sie den Korb und nehmen Sie das Silikonbackgitter aus dem Korb. Reinigen Sie beides mit einem Tuch oder einem Schwamm mit warmem Wasser, dem ein wenig Spülmittel hinzugefügt wurde. Verwenden Sie niemals abrasive Reinigungsmittel oder raue Schwämme. Sie können den Korb in die Spülmaschine stellen.

Wenn Essensreste auf den Wärmeelementen zurückgeblieben sind, können Sie diese mit einer weichen Bürste entfernen. Kontrollieren Sie erst, ob

das Wärmeelement komplett abgekühlt ist und der Netzstecker aus der Steckdose entfernt wurde.

Aufbewahren

Nachdem Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse gereinigt und getrocknet haben, können Sie die Fritteuse wegstellen. Platzieren Sie die Wartmann Heißluft-Fritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern.

DIE HEIßLUFT-FRITTEUSE RECYCLEN

Wenn die Heißluft-Fritteuse das Ende ihrer Lebensdauer erreicht hat, müssen Sie diese bei einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen Geräten abgeben. Die Heißluft-Fritteuse kann nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

ANHANG 1: ZUBEREITUNGSPROGRAMME

Die folgenden Zubereitungsprogramme dienen nur als Indikation und können pro Gericht und Menge variieren.

PRODUCT	GEWICHT (MIN/MAX) (GRAM)	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR (OC)	SCHÜTTELN
Tiefgekühlte Pommes Frites (dünn geschnitten)	500-1000	12-16	200	Ja
Tiefgekühlte Pommes Frites (dick geschnitten)	500-1000	12-22	200	Ja
FrISChe Pommes Frites	500-1000	18-27	180	Ja
Kartoffelwürfel	500-1000	12-20	180	Ja
Rösti	600	15-20	180	Nein
Gratin	600	18-24	180	Nein
Magere Würstchen	200-800	13-17	200	Nein
Steak	200-800	8-12	180	Nein
Schweinekotelett	200-800	10-15	180	Nein
Hamburger	200-800	7-15	180	Nein
Hühnerkeulen	200-800	18-22	180	Nein
Hähnchenbrust	200-800	10-15	180	Nein
Frühlingsrollen	200-700	8-10	200	Ja
Hähnchennuggets (tiefgekühlt)	200-800	6-10	200	Ja
Fischstäbchen (tiefgekühlt)	200-700	6-10	200	Nein
Käsesoufflé	200-700	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	200-700	10-12	160	Nein

ANHANG 2: FEHLER BEHEBEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker der Fritteuse steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Korb wurde nicht richtig in die Frittierpfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb in die Frittierpfanne, bis Sie einen Klick hören.
	Es liegt keine Spannung am Steckdosenanschluss an.	Überprüfen Sie mit einem anderen elektrischen Gerät, ob Spannung an der Steckdose vorhanden ist.
	Die Heißluft-Fritteuse ist defekt.	Bieten Sie die Heißluft-Fritteuse zur Reparatur an.
Die Esswaren, die mit der Fritteuse frittiert wurden, sind nicht gar.	Die Menge der Esswaren im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen in den Korb.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zubereitungszeit ein.
Die Esswaren sind nicht gleichmäßig frittiert.	Bestimmte Esswaren müssen während der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden.	Unterbrechen Sie das Zubereitungsprogramm und schütteln Sie die Esswaren.
Die frittierten Esswaren sind nicht knusprig.	Die gewählten Esswaren können nur in einer traditionellen Zubereitung zubereitet werden.	Benutzen Sie Esswaren, die für den Backofen geeignet sind oder besprenkeln Sie die Esswaren leicht mit pflanzlichem Öl.
Die Frittierpfanne kann nicht richtig in die Fritteuse geschoben werden.	Der Korb mit Esswaren ist zu voll.	Holen Sie so viele Esswaren aus dem Korb, bis die Anzeige MAX sichtbar ist.
	Der Korb wurde nicht richtig in die Frittierpfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb in die Frittierpfanne, bis Sie einen Klick hören.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Es kommt weißer Rauch aus der Fritteuse.	Sie bereiten fette Esswaren zu.	Das Öl aus den fetten Esswaren sorgt für den weißen Rauch. Dies hat keine Auswirkung für das Backresultat und ist nicht schädlich für die Fritteuse.
	Es befinden sich noch Fettreste in der Fritteuse.	Reinigen Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes Frites werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstreifen vor dem Frittieren nicht lange genug einweichen lassen.	Lassen Sie die Kartoffelstreifen minimal 30 Minuten in einer Schüssel einweichen. Holen Sie daraufhin die Streifen aus der Schüssel und trocknen Sie die Streifen mit Küchenpapier.
	Sie haben die falsche Kartoffelsorte benutzt.	Benutzen Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie während des Frittierens fest bleiben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	Trocknen Sie die Pommes Frites gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes Frites in kleinere Stücke für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie ein wenig mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Resultat.





CONTENIDO

BIENVENIDO

Felicidades por su compra
Una elección excelente

IMPORTANTE

Solo para uso doméstico
Verifique las conexiones eléctricas
Evite el contacto con agua
Contiene elementos calefactores
Tenga cuidado: Vapor caliente
No apto para niños

PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

Desembale la freidora de aire Wartmann
Conecte el cable de alimentación
Encienda la freidora de aire

USO DE LA FREIDORA DE AIRE WARTMANN

Visión general
El panel de control

54	Llene la freidora de aire Wartmann con alimentos	61
54	Uso instantáneo / ajuste manual	61
54	Uso de los programas preestablecidos	61
	Agitar durante la operación (ver apéndice 1)	62
55	Retire sus alimentos de la freidora de aire Wartmann	62
55	Abortar el programa de cocción	63
55	Preparación de su próxima comida	63
55		
55	LA BÁSCULA DE ALIMENTOS	64
56		
56	DESPUÉS DEL USO	65
	Limpieza	65
57	Almacenamiento	65
57		
57	RECICLAJE DE LA FREIDORA DE AIRE WARTMANN	65
57		
	APÉNDICE 1: PROGRAMAS DE COCCIÓN	66
	APÉNDICE 2: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	67

BIENVENIDO

Felicidades por tu compra!

Wartmann espera que disfrutes de tu nueva freidora de aire Wartmann. Con la freidora de aire Wartmann, podrás freír tus patatas y snacks favoritos de una manera saludable, sin necesidad de utilizar aceite para freír. Las posibilidades de la freidora de aire Wartmann son aún mayores: También puedes utilizarla para cocinar carne o pescado, o para preparar pequeños pasteles. La freidora de aire Wartmann calienta tus alimentos de manera uniforme para obtener un resultado crujiente y delicioso.

Una elección excelente

La freidora de aire Wartmann puede calentarse desde 60 °C hasta 200 °C. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos. Dispone de una cesta de freír de 5,7 litros de capacidad con antiadherente cerámico. La cerámica es un producto natural. Es más resistente que el teflón y puede soportar

temperaturas más altas. Esto hace que la cesta sea resistente y sostenible. Por lo tanto, es mejor para el medio ambiente y para tu salud. La freidora de aire Wartmann tiene 8 programas para preparar tus platos de forma completamente automática. También puedes configurar manualmente el tiempo de cocción y la temperatura deseada. Para tu comodidad, la freidora de aire Wartmann está equipada con una báscula de alimentos integrada. En la parte superior de la freidora de aire Wartmann, puedes pesar productos de hasta 3 kilogramos. La función TARA facilita aún más el pesaje.

Por favor, sigue este manual de instrucciones y mantén tu freidora de aire Wartmann según se describe, y tu freidora de aire te proporcionará años de placer.

IMPORTANTE

Este manual contiene información sobre el uso y el mantenimiento de la freidora de aire Wartmann. Lee este manual cuidadosamente antes de comenzar a usar la freidora de aire Wartmann y guárdalo para un posible uso futuro.

Solo apto para uso doméstico

La freidora de aire Wartmann está destinada exclusivamente para uso doméstico normal. En caso de uso profesional o inadecuado que no esté de acuerdo con las instrucciones del manual y en caso de realizar una reparación por uno mismo, la garantía quedará anulada y Wartmann se negará a asumir cualquier responsabilidad por los daños resultantes.

Verifica las conexiones eléctricas

Verifica si el voltaje indicado en la freidora de aire Wartmann corresponde al voltaje de la red local antes de conectarla. Conecta la freidora de aire Wartmann solo a enchufes con conexión a tierra.

En caso de que el enchufe, el cable de alimentación o la freidora de aire Wartmann estén dañados, primero haz que los repare o reemplace un centro de servicio técnico especializado.

Evita el contacto con el agua

La freidora de aire Wartmann contiene piezas eléctricas. Asegúrate de que el agua nunca pueda llegar al enchufe de alimentación, la parte trasera o el panel de control para evitar descargas eléctricas y/o daños a la freidora de aire Wartmann.

Contiene elementos calefactores

No cubras las salidas de aire de la freidora de aire Wartmann y asegúrate de que haya una ventilación adecuada. Siempre utiliza la cesta incluida para los alimentos. Nunca llenes la cesta con aceite u otros productos de repostería (semi)líquidos. No toques el elemento calefactor durante el funcionamiento. No coloques la freidora de aire Wartmann cerca



de gases inflamables o agentes de limpieza (como alcohol metílico).

Ten cuidado: Vapor caliente

Durante el funcionamiento, puede salir vapor caliente de las salidas de aire. Además, puede liberarse vapor al quitar la cesta de la freidora de aire Wartmann. Siempre utiliza guantes de horno al sacar la cesta de la freidora de aire Wartmann. Coloca la cesta sobre una superficie sólida y resistente al calor. Deja que la freidora de aire Wartmann se enfríe durante al menos 20 minutos antes de limpiarla y guardarla.

No apto para niños

La freidora de aire Wartmann no debe ser utilizada por personas menores de 16 años. Asegúrate de que la freidora de aire Wartmann se guarde en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO


Desembale la freidora de aire Wartmann

Saque la freidora de aire Wartmann de la caja y retire todos los materiales de embalaje. Extraiga suavemente la cesta de la freidora de aire Wartmann y retire todos los materiales de embalaje. En la cesta, encontrará la rejilla de horneado con topes de silicona por separado. Limpie a fondo la cesta y la bandeja de horneado con una esponja suave que no raye, agua tibia y jabón no agresivo. Séquelo todo con un paño ligeramente húmedo. Coloque la rejilla en la cesta y luego introduzca la cesta en la freidora de aire Wartmann. Coloque la freidora de aire Wartmann cerca de una toma de corriente eléctrica, en una superficie horizontal estable, en un lugar donde no pueda caerse ni ser tirada.

Conectar el cable de alimentación

La freidora de aire Wartmann viene con un cable de alimentación fijo. Enchufa el cable de alimentación en un enchufe con conexión a tierra.

Encender la freidora de aire

Tan pronto como lo enchufes, la freidora de aire Wartmann estará en modo "espera". Escucharás un pitido fuerte y los 4 dígitos en la pantalla se iluminarán. Verás el botón de 'encendido' [] iluminado en rojo. Presiona este botón (cambiará de rojo a blanco y comenzará a parpadear). La freidora de aire Wartmann está ahora lista para su uso.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE WARTMANN

Visión general

En la figura 1 encontrarás una visión general de todos los componentes.

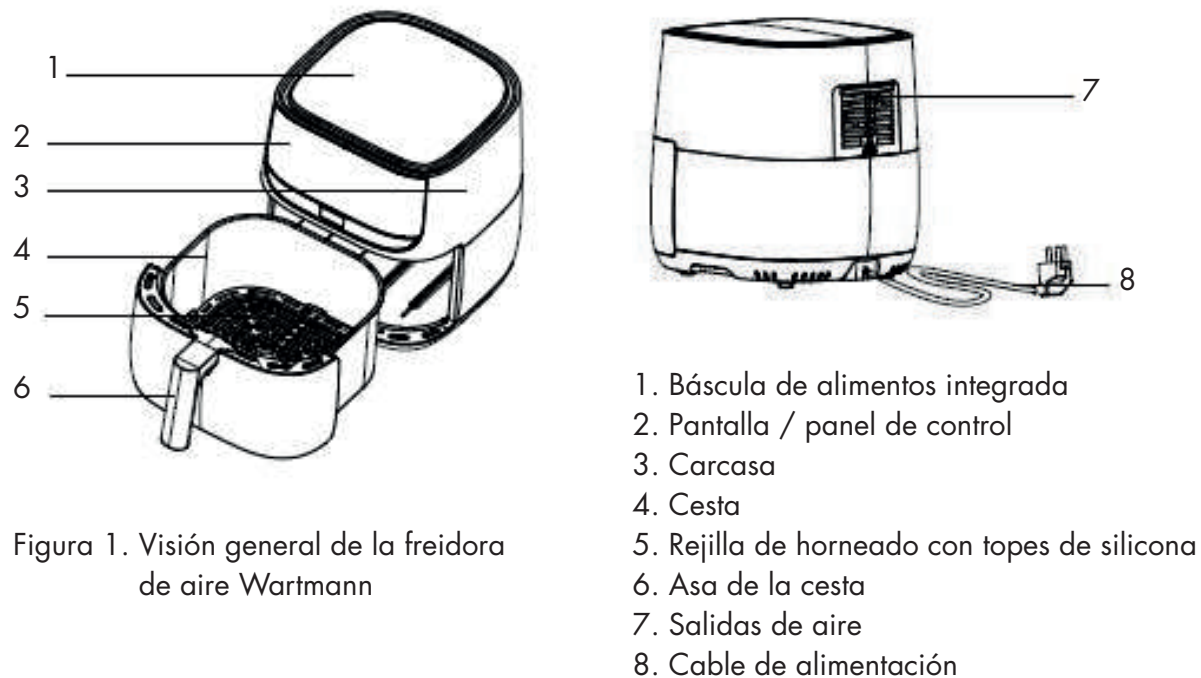


Figura 1. Visión general de la freidora de aire Wartmann

El panel de control

Encontrarás el panel de control en la parte frontal de la freidora de aire Wartmann. Es una pantalla táctil. Al tocar los diferentes botones (iconos), puedes operar la freidora de aire Wartmann.

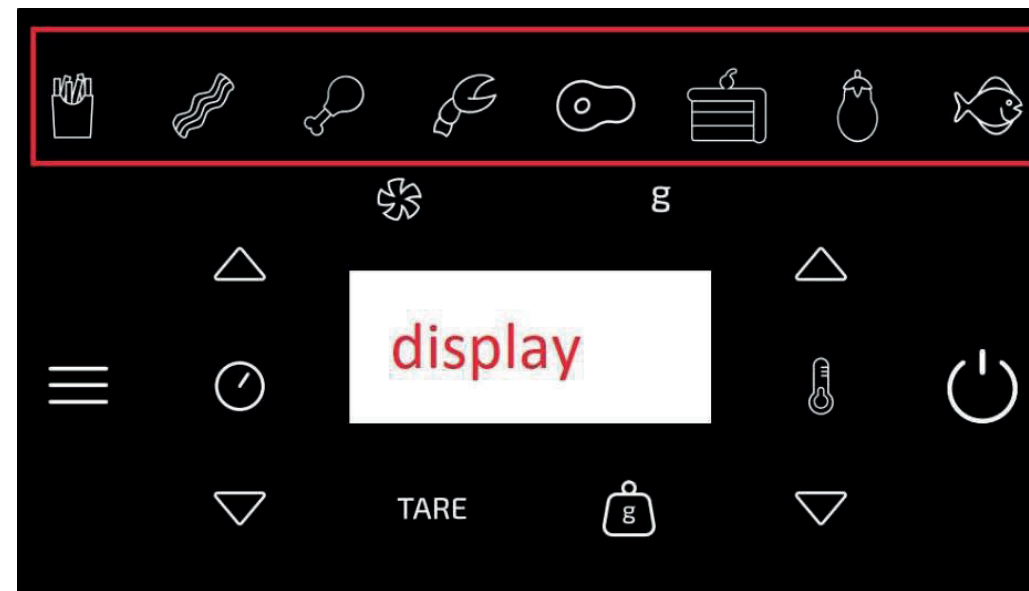


Figura 2. Pantalla



Figura 3. Programas preestablecidos.

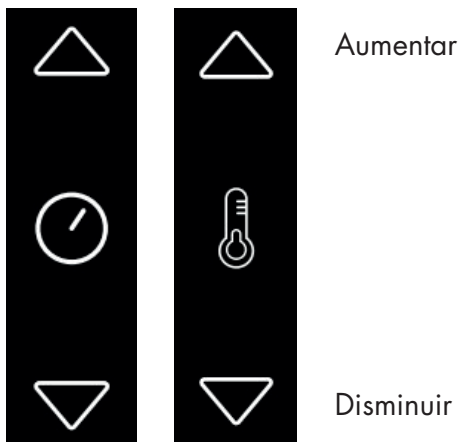


Figura 4. Ajustar tiempo y temperatura (aumentar y disminuir).

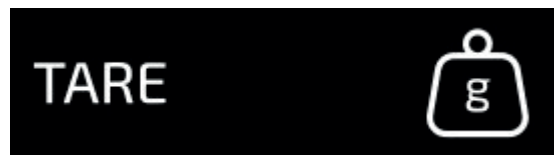




Figura 5. Función de pesaje (báscula de alimentos)

Llenar la freidora de aire Wartmann con alimentos

Saca cuidadosamente la cesta de la freidora de aire Wartmann y coloca los alimentos en la cesta (figura 1). Distribuye los alimentos uniformemente. No llenes la cesta más allá de la indicación MAX que se encuentra en el interior de la cesta. Desliza la cesta nuevamente en la freidora de aire Wartmann.


Uso instantáneo / ajuste manual



Tan pronto como lo enchufes, la freidora de aire Wartmann estará en modo "espera". Escucharás un breve pitido y los 4 dígitos en la pantalla frontal comenzarán a parpadear. Verás el botón "encendido/apagado" [] iluminado en rojo. Presiona este botón. El color cambiará de rojo a blanco y comenzará a parpadear. La freidora de aire Wartmann está lista para usar. Al presionar el botón "encendido/apagado", el proceso comenzará (15 minutos a 200°C). El ícono del ventilador [] se iluminará.

Puedes ver la temperatura actual y el tiempo de cocción (restante). Al presionar los botones de aumento (▲) o disminución (▼), puedes cambiar la temperatura y el tiempo de cocción. También puedes hacerlo durante el funcionamiento. Al final del programa, escucharás 5 pitidos fuertes. La pantalla mostrará "Cool" (enfriar) y luego "End" (fin). La freidora de aire Wartmann volverá al modo de espera.

Uso de los programas preestablecidos

La freidora de aire Wartmann está equipada con 8 programas de cocción preestablecidos (figura 3). El tiempo y la temperatura están preconfigurados en estos programas, en función del producto que se va a preparar. Los siguientes programas se pueden seleccionar respectivamente: patatas fritas, precalentamiento, pollo, gambas, ternera, pastel, verduras (rellenas) y pescado. Tan pronto como la enchufes, la freidora de aire Wartmann estará en modo "espera". Escucharás un breve pitido y los 4

dígitos en la pantalla frontal comenzarán a parpadear. Verás el botón “encendido/apagado” [] iluminado en rojo. Presiona este botón. El color cambiará de rojo a blanco y comenzará a parpadear. La freidora de aire Wartmann está lista para usar.

Con el botón del menú [], puedes seleccionar el programa preestablecido deseado. Inicia la freidora de aire Wartmann tocando el botón “encendido/apagado”. El ícono del ventilador [] se iluminará. Verás la temperatura y el tiempo (restante) alternadamente en la pantalla. Al final del programa, escucharás 5 pitidos fuertes. La pantalla mostrará “Cool” (enfriar) y luego “End” (fin). La freidora de aire Wartmann volverá al modo de espera. Puedes cambiar la temperatura o el tiempo presionando los botones de aumento (▲) o disminución (▼) (ver figura 4).

Mover los alimentos durante el funcionamiento (ver apéndice 1)


A veces necesitas mover los alimentos durante el funcionamiento (ver apéndice 1). Simplemente saca la cesta. La freidora de aire Wartmann se pausará y dejara de calentarse. Mueve los alimentos de la cesta y vuelve a introducirla en la freidora de aire. El programa continuará automáticamente.

Retirar los alimentos de la freidora de aire Wartmann

Saca la cesta de la freidora de aire Wartmann y colócala en una superficie resistente al calor. Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelve a deslizar la cesta en la freidora de aire y ajusta manualmente unos minutos adicionales de tiempo de cocción. Los alimentos pueden contener grasa y/o aceite. Durante la cocción, puede gotear la grasa de los alimentos y acumularse en el fondo de la cesta. Por lo tanto, retira los alimentos más grandes de

la cesta con pinzas resistentes al calor. Puedes mezclar productos como patatas fritas en un recipiente resistente al calor o en tu plato. La rejilla con topes de silicona está ligeramente sujeta y normalmente permanecerá en su posición.

Parar el programa de cocción

Puedes parar un programa en cualquier momento tocando el botón “encendido/apagado” []. El ventilador seguirá funcionando durante un corto período y la freidora de aire Wartmann se detendrá automáticamente. La pantalla permanecerá iluminada. Si presionas nuevamente el botón “encendido/apagado”, el programa continuará. Si sacas la cesta de la freidora de aire Wartmann durante el funcionamiento, el programa también se parará inmediatamente. Si vuelves a introducir la cesta en la freidora de aire Wartmann, el programa continuará.


Preparación para tu próxima comida


Puedes utilizar la freidora de aire Wartmann inmediatamente después de cualquier programa de cocción para tu próxima comida. Para evitar mezclar sabores, es posible que quieras limpiar la cesta y la rejilla de horneado primero.



LA BÁSCULA DE ALIMENTOS

La freidora de aire Wartmann está equipada con una báscula de alimentos integrada. En la parte superior de la freidora de aire Wartmann se encuentra una unidad de pesaje (ver figura 1). Es ideal si deseas preparar galletas o pasteles. Simplemente coloca un recipiente en la unidad de pesaje y pesa la cantidad deseada de ingredientes.


Tan pronto como lo enchufes, la freidora de aire Wartmann estará en modo "espera". Escucharás un breve pitido y los 4 dígitos en la pantalla frontal comenzarán a parpadear. Verás el botón "encendido/apagado" [] iluminado en rojo. Presiona este botón. El color cambiará de rojo a blanco y comenzará a parpadear. La freidora de aire Wartmann está lista para usar.

Presiona el botón "pesar" []. La pantalla mostrará inmediatamente el peso en gramos (g). Coloca un recipiente encima. Verás el peso del recipiente.

Con la práctica función TARA, puedes restablecer el peso a 0 gramos. Esto ahorra cálculos. Llena el recipiente hasta un máximo de 3 kilogramos. Para volver a la función de cocinar en la freidora, presiona nuevamente el botón "pesar". Pesa solo materiales secos. Existe un riesgo de cortocircuito cuando los líquidos se filtran en la freidora de aire Wartmann.

DESPUÉS DEL USO

Limpieza

Después de usar la freidora de aire Wartmann, debes limpiarla. Coloca la freidora de aire Wartmann en modo de espera tocando el botón "encendido/apagado" []. Verás que esta tecla se ilumina en rojo. Desenchufa el enchufe del tomacorriente. Deja que la freidora de aire Wartmann se enfríe durante 20 minutos antes de limpiarla. Limpia el exterior de la freidora de aire Wartmann con un paño ligeramente húmedo. Retira la cesta y saca la rejilla con topes de silicona de la cesta. Limpia ambos con un paño o esponja con agua tibia y un jabón no agresivo. Nunca uses agentes de limpieza abrasivos ni esponjas rugosas. También puedes colocar la cesta en el lavavajillas. Si hay restos de alimentos pegados a la resistencia superior, puedes quitarlos con un cepillo suave. Asegúrate primero de que la resistencia superior se haya enfriado por completo y de que el enchufe haya sido retirado de la toma de corriente.

Almacenamiento

Después de haber limpiado la freidora de aire Wartmann, puedes guardarla. Coloca la freidora de aire Wartmann fuera del alcance de los niños.

RECICLAJE DE LA FREIDORA DE AIRE WARTMANN

Cuando la freidora de aire Wartmann haya llegado al final de su vida útil, debes llevarla a un punto de recolección donde reciclen equipos eléctricos y electrónicos. La freidora de aire Wartmann no se puede desechar junto con la basura doméstica normal.

APÉNDICE 1: PROGRAMAS DE COCCIÓN

Los programas de cocción a continuación son una indicación; los valores pueden variar según los ingredientes.

PESO DEL PRODUCTO	(MÍN/MÁX) (GRAMOS)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR
Patatas fritas congeladas (partes pequeñas)	500-1000	12-16	200	Sí
Patatas fritas congeladas (partes gruesas)	500-1000	12-22	200	Sí
Patatas frescas	500-1000	18-27	180	Sí
Dados de patata	500-1000	12-20	180	Sí
Rösti	600	15-20	180	No
Gratén	600	18-24	180	No
Salchichas	200-800	13-17	200	No
Filete de ternera	200-800	8-12	180	No
Cerdo	200-800	10-15	180	No
Hamburguesa	200-800	7-15	180	No
Muslos de pollo	200-800	18-22	180	No
Filete de pollo	200-800	10-15	180	No
Rollitos de primavera	200-700	8-10	200	Sí
Nuggets de pollo (congelados)	200-800	6-10	200	Sí
Palitos de pescado (congelados)	200-700	6-10	200	No
Soufflés de queso	200-700	8-10	180	No
Verduras rellenas	200-700	10-12	160	No

APÉNDICE 2: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El enchufe de la freidora de aire no está en la toma de corriente.	Enchufe la freidora de aire en una toma de corriente con toma de tierra.
	La cesta no está metida suficientemente profunda en la freidora de aire.	Empuje la cesta hasta el fondo en la freidora de aire.
	No hay voltaje en la toma de corriente.	Verifique con otro dispositivo eléctrico que la toma de corriente tenga energía; si es así, pruebe la freidora de aire nuevamente.
	La freidora de aire está rota.	Envíe la freidora de aire para su reparación.
El plato todavía está crudo.	La porción es demasiado grande.	Use una porción más pequeña.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca una temperatura más alta.
	La duración de la cocción es demasiado corta.	Aumente el tiempo.
El plato no está cocido de manera uniforme.	El plato requiere ser movido o revuelto.	Interrumpa el programa de cocción a la mitad y mueva los ingredientes.
Las patatas fritas (congeladas) no están crujientes.	Las patatas fritas no son adecuadas para un horno o freidora de aire.	Use patatas fritas adecuadas para horno o rocíe ligeramente las patatas fritas con unas gotas de aceite.
La cesta no cabe en la freidora de aire.	La cesta se ha llenado por encima del indicador MAX.	Retire todos los alimentos que estén por encima del indicador MAX en la cesta.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Está cocinando platos grasos.	El aceite de los platos grasos puede generar un humo blanco inofensivo.
	Puede haber residuos de grasa que quedaron en la freidora de aire.	Deje que la freidora de aire se enfríe y límpiela adecuadamente.
Las patatas fritas frescas están cocidas de manera desigual.	Las patatas fritas no se han remojado adecuadamente antes de cocinar.	Remoje las patatas fritas durante 30 minutos en agua y séquelas adecuadamente antes de cocinarlas.
	La patata no es el tipo adecuado para patatas fritas.	Use patatas que sean adecuadas para freír. Agregue algunas gotas de aceite.

Type number (Typenummer model/Model/Modelo):	WM-2203 AF
Voltage (Spanning/Voltaje/Tensión):	220-240 volt / 50 Hz
Power (Vermogen/Leistung/Potencia):	1700 Watt
Mass (Massa/Masse/Peso):	5,4 kilogram
Dimensions (Afmetingen/Abmessungen/Dimensiones):	345 x 284 x 306 mm (L x B x H)
Basket size (Inhoud bakmand/Inhalt korb/Capacidad de la cesta):	5,7 liter
Temperature range (Temperatuur(interval)/Temperatur (Einstellbereich)/Rango de temperatura):	60°C - 200°C
Time range (Tijd(interval)/Zeit (Einstellbereich)/Intervalo de tiempo):	1 - 60 minuten
Weight function (Weegfunctie/Wägefunktion/Báscula integrada):	1 - 2999 gram





WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING