WARTMANN®

USER MANUAL / GEBRUIKERSHANDLEIDING / MODE D'EMPLOI

AIRFRYER
WM-2408 AF

WWW.WARTMANN.COOKING

User manuals

User manual English
1-15

Gebruikshandleiding Nederlands
17-32

Mode d’emploi Français
35-48

CONTENTS

WELCOME 2
Congratulations on your purchase 2
A fine choice 2

IMPORTANT 3
Only suitable for domestic use 3
Check electrical connections 3
Avoid contact with water 3
Contains heating elements 3
Carefull: Hot 4
Not suitable for children 4

PREPARING FOR FIRST USE 5
Unpacking the Wartmann air fryer 5
Connect the power cord 5
Turn on the Wartmann air fryer (see 4.2) 5

USING THE WARTMANN AIRFRYER 6
Overview 6
The control panel 7
Filling the Wartmann air fryer with food 8
Easy use / manual adjustment 9
Selecting the cooking program 9
Shaking your dishes (attachment 1) 10
Take your dish out of the Wartmann Airfryer 10
Abort a cooking program 11
Preparing another dish 11

AFTER USE 12
Cleaning 12
Storage 12

RECYCLING THE WARTMANN AIRFRYER 12

APPENDIX 1: COOKING PROGRAMS 13

APPENDIX 2: TROUBLESHOOTING 15

WELCOME

Congratulations on your purchase!

Wartmann wishes you lots of enjoyment with your new Wartmann air fryer. With the Wartmann air fryer, you can prepare your favorite snacks in a healthier way, without using frying fat or oil. The air fryer heats your food quickly and evenly, ensuring your dishes stay deliciously crispy. You can also use the Wartmann air fryer to prepare meat, fish, and even pastries. The air fryer is equipped with a convenient viewing window at the front. Combined with the interior lighting, this allows you to easily monitor the cooking process.

A fine choice

The Wartmann air fryer can heat from 80°C to 200°C, with a maximum cooking time of 60 minutes. It comes with a 6.0-liter ceramic (baking) basket. Ceramic is a natural product that is harder than Teflon and can withstand higher temperatures. It wears out less quickly and does not peel off, making it better for the environment and your health. The Wartmann air fryer features 10 preset programs to automatically prepare your dishes. The quick start button follows the factory setting of 18 minutes at 200°C. Of course, you can also manually set the cooking time and desired temperature, and even adjust them during the cooking process. The integrated lighting allows you to easily monitor the cooking progress.

By following the user manual and maintenance instructions, you will enjoy your Wartmann air fryer for many years.

IMPORTANT

This user manual contains information on the use and maintenance of your Wartmann air fryer. Please read this manual carefully before using your Wartmann air fryer and keep it for future reference.

Only suitable for domestic use

This appliance is intended for normal household use only. The warranty will be void, and Wartmann will not accept any liability for any resulting damage in cases of (semi-)professional or improper use, use that does not comply with the instructions in the user manual, or self-performed repairs.

Check electrical connections

Before plugging in the Wartmann air fryer, check that the voltage indicated on the appliance matches the local power supply. Only connect the Wartmann air fryer to a grounded outlet. If the plug or power cord is damaged, have it repaired or replaced by an authorized service center first.

Avoid contact with water

The Wartmann air fryer contains electrical components. To prevent electrical shock and/or damage to the air fryer, ensure that water never comes into contact with the power cord, the back of the appliance, or the control panel.

Contains heating elements

Ensure adequate ventilation and never cover the air vents (located at the back) of the Wartmann air fryer while it is in use. Always use the provided basket for the food to prevent contact with the heating elements. Only fill the basket with the food to be prepared. Never fill the Wartmann air fryer with oil or fat. Avoid contact with the heating elements inside the air fryer, as they can be hot. Do not place the Wartmann air fryer near flammable liquids or cleaning agents such as alcohol.

Carefull: Hot

Hot steam may be released when removing the basket from the Wartmann air fryer. Additionally, hot steam can flow out of the exhaust vents during use. The basket becomes hot, so use oven mitts when removing the basket from the air fryer. Always place the basket on a sturdy surface that is suitable for hot items. After use, allow the Wartmann air fryer to cool for at least 20 minutes before cleaning and storing it.

Not suitable for children

The Wartmann air fryer must not be operated by individuals under the age of 16. After use, ensure that the air fryer is placed in a safe location, out of reach of children.

PREPARING FOR FIRST USE

Unpacking the Wartmann air fryer
Remove the Wartmann air fryer from the box and take off all packaging materials. The Wartmann air fryer comes with a fixed power cord. Gently pull the basket out of the appliance. Remove any remaining packaging materials. Inside the basket, you will find the separate ceramic baking rack. Thoroughly clean the basket and baking rack with a soft, non-abrasive sponge, warm water, and a small amount of dish soap. Dry them afterward with a slightly damp cloth. Place the baking rack into the basket and return the basket into the air fryer. Position the Wartmann air fryer on a flat surface where it cannot tip over, even when passing by. Ensure there is adequate ventilation around the Wartmann air fryer.

Connect the power cord
The Wartmann air fryer comes with a fixed power cord (plug). This cord is attached to the bottom at the back of the air fryer. Unroll the power cord and plug it into a grounded outlet. Always use a grounded outlet.

Turn on the Wartmann air fryer (see 4.2)
Once you plug the Wartmann air fryer into the socket, it enters 'standby' mode. You will hear a loud beep, and the display will briefly light up. Now, you will see the red illuminated 'power' button. The display will show 'OFF'. The Wartmann air fryer is now ready for use.

USING THE WARTMANN AIRFRYER

Overview

Below in figure 1, you will find an overview of all the components.

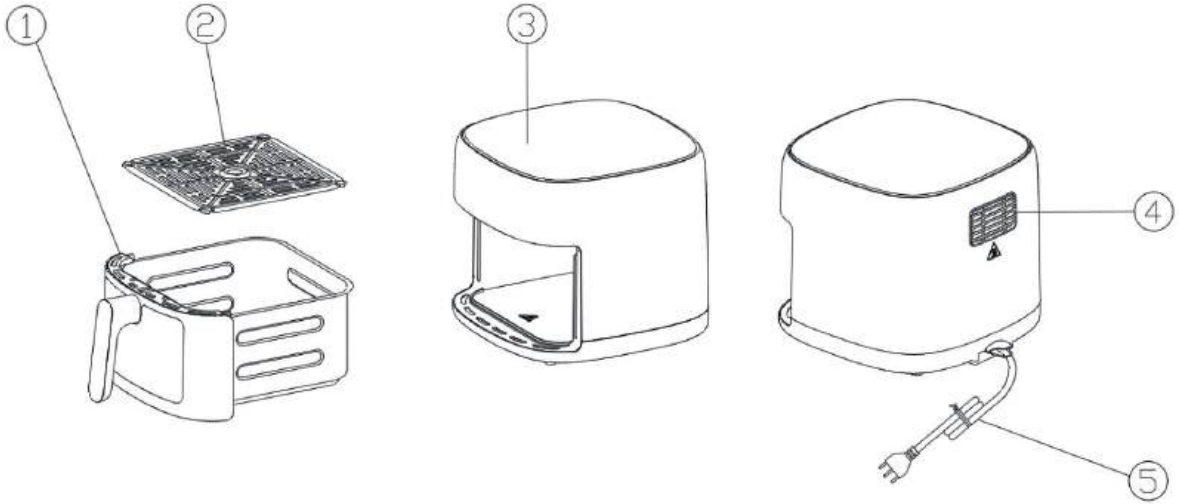


Figure 1. Overview Wartmann airfryer

1. Basket with handle
2. Ceramic baking rack (inside basket)
3. Top side with display and control panel
4. Air outlet
5. Power cord (plug)

The control panel

On top, you will find the control panel. This features an illuminated display with various icons.

Figure 2. Control panel / display

The bottom row icons are touch buttons. The lighting icon is also a touch button. By touching the various touch buttons, you can operate the Wartmann air fryer.

M Menu button used to switch between various preset programs

- Decrease the time and/or temperature

+ Increase the time and/or temperature

Power switch

Switch between temperature and time

Interior lighting button

Fill the Wartmann airfryer with food

Gently pull out the basket from the Wartmann air fryer and place the food inside the basket (see figure 3). Distribute the food evenly in the basket. Do not fill the basket beyond 1 centimeter below the top edge. Slide the basket back into the Wartmann air fryer.

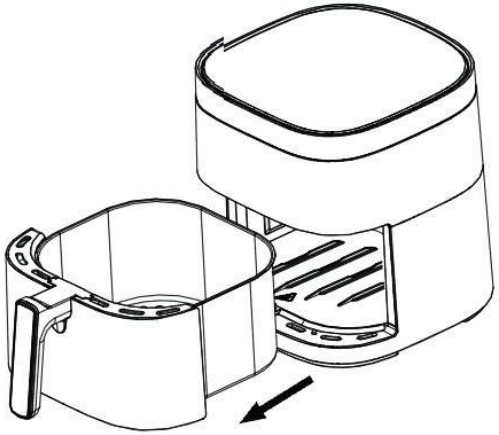


Figure 3. Removing and placing the basket.

Instant use / adjust manually
Easy use / manual adjustment

Once you plug the Wartmann air fryer into the socket, it enters 'standby' mode. You will hear a loud beep, the display briefly lights up, and the 'power' button turns red. The display shows 'OFF'. Press the 'power' button. You will hear another loud beep, and the interior light turns on for 20 seconds. The 'power' button continues to blink. The display alternates between showing the time and temperature. The default setting is 200 degrees Celsius and 18 minutes.

To start the standard program immediately (18 minutes at 200°C), touch the 'power' button. You will hear the fan running. The display alternates between showing the temperature and the countdown of time remaining. The Wartmann air fryer will automatically complete this program. At the end of the program, you will hear 5 loud beeps. The display shows 'OFF', and the fan continues to run briefly. Then, the Wartmann air fryer goes into standby mode.

You can adjust the time (interval 1 minute) and temperature (interval 10 degrees) as desired using the '+' and '-' buttons. This can also be done during operation. Touch the 'lighting' button to turn the light on or off. The light stays on for 20 seconds each time. This allows you to monitor and adjust the cooking process effectively. Press the 'power' button to turn off the air fryer. The fan continues to run briefly. The air fryer enters the standby mode.

Selecting the cooking program

The Wartmann air fryer features 10 preset cooking programs (see figure 2). These programs have pre-set times and temperatures tailored for specific foods. The following programs are available: French fries, egg tart (puff pastry), pizza, cake, fruit (vegetables), chicken wings, chicken legs, meat (steak), shrimp, and fish. Please refer to Attachment 1 for an overview of the cooking programs and recommendations, regarding maximum filling weight

and temperature. Once you plug the Wartmann air fryer into the socket, it enters 'standby' mode. You will hear a loud beep, and the display briefly lights up. The 'power' button is illuminated in red. Press this button to activate the Wartmann air fryer. Use the 'menu' button to select your desired cooking program. Press the 'menu' button repeatedly to cycle through the programs. Start the selected program by touching the 'power' button. The display will show the temperature and the countdown of time remaining. The icon for the chosen program will also be illuminated. At the end of the program, you will hear 5 loud beeps. The display shows 'OFF' and the fan continues to run briefly. The Wartmann air fryer enters the standby mode.

Shaking your dishes (attachment 1)

If you want to shake your food halfway through cooking, pull the basket out of the Wartmann air fryer using the handle (refer to figure 3). The air fryer will stop heating but remain hot! Be cautious as hot steam may escape when removing the basket. It's advisable to wear oven gloves. Then, slide the basket back into place. The cooking program will automatically resume where it left off. The timer continues running, so the total cooking time will be slightly shorter. You can increase the cooking time using the '+' and '-' buttons.

Take your dish out of the Wartmann Airfryer

After cooking, carefully remove your food from the Wartmann air fryer. Please note that both the basket and your food will be hot! Hot steam may also escape when removing the basket from the Wartmann air fryer (see figure 3). It's advisable to wear oven gloves for safety. Pull the basket out of the Wartmann air fryer and place it on a heat-resistant surface. If your food isn't quite done yet, simply slide the basket back into the appliance and manually set a

few more minutes of cooking time (see section 4.4). Foods may contain fats and/or oils, which can drip from the food during cooking and collect at the bottom of the basket. Use heat-resistant tongs to remove larger food items from the basket. For items like fries, you can shake them in a heat-resistant bowl or on a plate. The ceramic baking rack at the bottom of the basket is lightly secured and should remain in place during normal use.

Abort a cooking program

You can cancel a program at any time by touching the 'power' button. The fan will continue to run briefly, after which the Wartmann air fryer will stop. The display will show OFF. If you slide the basket out of the Wartmann air fryer during operation, the program will also be immediately canceled. If you slide the basket back into the Wartmann air fryer, the program will resume where it left off.

Preparing another dish

After completing a cooking program, you can immediately use the Wartmann air fryer for another batch or a different dish. To prevent flavors from mixing, it is advisable to clean the basket and silicone baking rack first. Please note that these components may still be hot!

AFTER USE

Cleaning

After you have finished using the Wartmann air fryer, you should clean it as follows. Put the Wartmann air fryer in standby mode using the 'on/off' button. The display will show OFF. Next, unplug the air fryer from the power outlet. Allow the Wartmann air fryer to cool down for 20 minutes before cleaning. Clean the exterior of the Wartmann air fryer with a lightly damp cloth. Remove the basket and take out the silicone baking rack from the basket. Clean both with a cloth or sponge using warm water with a little dishwashing detergent added. Never use abrasive cleaners or rough sponges. The removable baking rack is dishwasher safe. If food residue remains on the heating element (at the top inside of the airfryer), you can remove it with a soft brush. Ensure the heating element is completely cooled down and the plug is removed from the power outlet before cleaning.

Storage

After cleaning the Wartmann air fryer and ensuring it is dry, you can store it away. Place the Wartmann air fryer out of reach of children.

RECYCLING THE WARTMANN AIRFRYER

When the Wartmann air fryer reaches the end of its lifespan, please dispose of it at a designated collection point for recycling electrical appliances. The Wartmann air fryer should not be disposed of with regular household waste.

APPENDIX 1: COOKING PROGRAMMES

The cooking programs mentioned below are indicative and may vary depending on the dish and quantity

PRODUCT	WEIGHT (MIN/MAX) (GRAM)	TIME (MINUTES)	TEMPERATURE (0C)	SHAKING
French fries (thin)	500-1000	15-20	200	Yes
French fries (thick)	500-1000	12-22	200	Yes
Potato wedges	500-1000	18-27	180	Yes
Potato cubes	500-1000	12-20	180	Yes
Rösti	600	15-20	180	No
Potato Gratin	800	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
Pizza	-	15-20	160	No
Fruit / vegetable (to dry)	200-400	30-60	80	No
Egg cake	-	15-20	160	No

WARTMANN®

APPENDIX 2: TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The airfryer does not work.	The air fryer plug is not plugged into the power outlet.	Plug the air fryer into a grounded power outlet.
	The basket is not fully inserted into the air fryer.	Make sure the basket is fully pushed into the air fryer.
	There is no power supply to the outlet.	Ensure the outlet is functional by testing it with another device.
	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 to low.	Set a higher temperature.
	The cooking duration is to 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 cannot be inserted properly into the air fryer.	The basket with food is too full.	Remove food from the basket until there is at least 1 centimeter of space from the top.
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 let behind in the airfryer.	Cool down and properly clean the airfryer.
Fresh fries (potato cubes) are not crispy.	The amount of water and oil in the fries has a large influence on the crispiness.	Dry the fresh fries properly before adding any drips of oil.
		Cut the fries in smaller pieces for a more crispy result.
		Add some drips of cooking oil.

INHOUD

WELKOM 18
Gefeliciteerd met uw aankoop 18
Een prima keuze 18

BELANGRIJK 19
Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik 19
Controleer elektrische aansluitingen 19
Pas op met water 19
Bevat verwarmingselementen 19
Pas op: Heet 20
Niet geschikt voor kinderen 20

VOORBEREIDEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK 21
De airfryer uitpakken 21
Het netsnoer aansluiten 21
De Wartmann airfryer inschakelen (zie 4.2) 21

DE WARTMANN AIRFRYER GEBRUIKEN 22
Overzicht 22
Het bedieningspaneel 23
De Wartmann air Fryer vullen met etenswaren 24
Direct gebruik / handmatig aanpassen 25
Gebruik middels ingestelde bereidingsprogramma's 25
Tussentijds uw gerecht schudden (zie bijlage 1) 26
Uw etenswaren uit de Wartmann airfryer halen 26
Bereidingsprogramma voortijdig afbreken 27
Een volgend gerecht bereiden 27

NA GEBRUIK 28
Schoonmaken 28
Opbergen 28

DE AIRFRYER RECYCLEN 28

BIJLAGE 1: BEREIDINGSPROGRAMMA'S 29

BIJLAGE 2: STORINGEN VERHELPEN 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. Aan de voorzijde is de airfryer voorzien van een handig doorkijk venster. Gecombineerd met de binnenverlichting, kunt u zo het bakproces eenvoudig volgen.

Een prima keuze

De Wartmann airfryer kan van 80 °C tot 200 °C verwarmen. De maximale bereidingstijd bedraagt 60 minuten. De Wartmann airfryer wordt geleverd met een 6,0 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 10 voorkeuze programma's om geheel automatisch uw gerechten te bereiden. De sneltoets volgt de fabrieksinstelling van 18 minuten bij 200°C. Uiteraard kunt u ook handmatig de bereidingstijd en de gewenste temperatuur naar wens instellen en zelfs tijdens het bakproces aanpassen. Met de geïntegreerde verlichting kunt u de voortgang van de bereiding makkelijk volgen.
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 of 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 uitlaat-openingen 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

De 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 keramische 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.

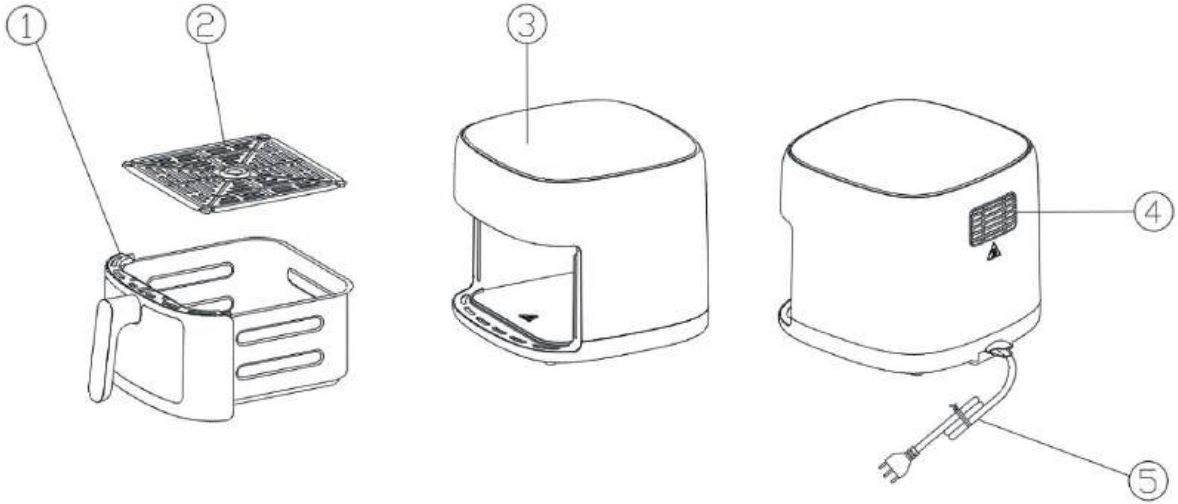
Het netsnoer aansluiten
De Wartmann airfryer wordt geleverd met een vast netsnoer (stekker). Dit netsnoer is gemonteerd aan de onderzijde van de achterkant van de airfryer. Rol het netsnoer af en steek de stekker in het stopcontact. Gebruik altijd een geaard stopcontact.

De Wartmann airfryer inschakelen (zie 4.2)
Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en het display licht even op. Nu ziet u de 'aan/uit' toets rood verlicht. Het display toont 'OFF'.
De Wartmann airfryer is nu klaar voor gebruik.

DE WARTMANN AIRFRYER GEBRUIKEN

Overzicht

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



Figuur 1. Overzicht Wartmann airfryer

1. Bakmand met handvat
2. Keramisch bakrooster (in bakmand)
3. Bovenzijde met display en bediening
4. Lucht uitlaat
5. Netsnoer (stekker)

Het bedieningspaneel

Op de bovenzijde treft u het bedieningspaneel. Dit is een verlicht display met diverse pictogrammen.

Figuur 2. Bedieningspaneel / display

De onderste rij betreft het tiptoetsen. Het verlichtingspictogram is ook een tiptoets. Door de diverse tiptoetsen aan te raken, bedient u de Wartmann airfryer.

M Menu toets waarbij u wisselt tussen de diverse snel programma's.

- Verlagen van tijd en/of temperatuur.

+ Verhogen van tijd en/of temperatuur.

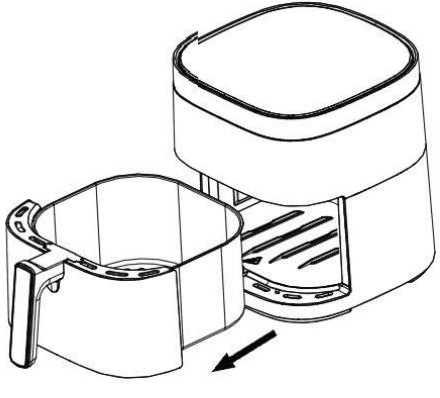
Aan/uit toets (power).

Wissel toets tussen temperatuur en tijd.

Binnenverlichting toets.

De Wartmann air Fryer vullen met etenswaren

Trek de mand voorzichtig uit de Wartmann airfryer en doe de etenswaren in de mand (figuur 3). Verdeel de etenswaren gelijkmatig in de mand. Vul de mand niet verder dan maximaal 1 centimeter onder de bovenste rand van de mand. Schuif de mand terug in de Wartmann airfryer.



Figuur 3. Bakmand verwijderen/plaatsen.

Direct gebruik / handmatig aanpassen

Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep, het display licht even op en de 'aan/uit' toets kleurt rood. Het display toont nu OFF. Druk op de 'aan/uit' toets. U hoort wederom een luide piep, de binnenverlichting gaat voor 20 seconden aan. De 'aan/uit' toets blijft knipperen. U ziet verder wisselend de tijd en de temperatuur weergeven. De fabrieksinstelling is 200 graden Celsius en 18 minuten.

Door nu de 'aan/uit' toets aan te raken wordt het standaard programma direct gestart (18 minuten bij 200 °C). U hoort de ventilator draaien. Wisselend ziet u de temperatuur en de (aflopende) tijd, weergegeven op het display. De Wartmann airfryer werkt dit programma automatisch af. Aan het einde van het programma hoort u 5 luide pieptonen. Het display toont 'OFF'. De ventilator draait nog even door. Vervolgens valt de Wartmann airfryer in de standby modus.

U kunt met de +/- toetsen, geheel naar wens de tijd en de temperatuur wijzigen. Dit kan ook tijdens bedrijf. Door de 'verlichtings' toets aan te raken zet u de lamp aan of uit. De verlichting brandt telkens 20 seconden. Zo kunt u perfect het bakproces volgen en eventueel aanpassen. Door de 'aan/uit' toets in te drukken schakelt u de airfryer uit. De ventilator draait nog even door en de airfryer valt vervolgens in de standby mode.

Gebruik middels vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

De Wartmann airfryer is voorzien van 10 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's (figuur 2). 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, eiertaart (bladerdeeg), pizza, cake, fruit (groenten), kipvleugels, kip(pootjes), vlees (steak), garnaal en vis. In bijlage 1 vindt u een overzicht van

de bakprogramma's en adviezen met betrekking tot maximaal vulgewicht en temperatuur.
Zodra u de stekker in het stopcontact stopt staat de Wartmann airfryer 'standby'. U hoort een luide piep en het display licht even op. U ziet de 'aan/uit' toets rood verlicht. Druk op deze toets en de Wartmann airfryer is klaar voor gebruik. Met de 'menu' toets kunt u het gewenste vooraf ingestelde programma kiezen. Door deze toets telkens in te drukken wisselt u tussen de programma's. Start vervolgens de Wartmann airfryer door de 'aan/uit' toets aan te raken. Wisselend ziet u de temperatuur en de (aflopende) tijd, weergegeven op het display. Het gekozen programma icoon is ook verlicht. Aan het einde van het programma hoort u 5 luide pieptonen. Het display toont 'OFF'. De ventilator draait nog even door. Vervolgens valt de Wartmann airfryer in de standby modus. Ook nu kunt u, tijdens bedrijf, met de +/- toetsen, geheel naar wens de tijd en de temperatuur wijzigen (figuur 2).

Tussentijds uw gerecht schudden (zie bijlage 1)

Wanneer u uw etenswaren tussentijds wil schudden dan trekt u de mand aan het handvat uit de Wartmann airfryer (zie figuur 3). De airfryer stopt met verwarmen maar blijft wel heet! Er kan hete stoom vrijkomen bij het verwijderen van de mand uit de Wartmann airfryer. Het is aan te raden om ovenhandschoenen te dragen. Vervolgens schuift u de mand weer terug. Het bereidingsprogramma zal automatisch het programma vervolgen. De timer loopt continue door waardoor de baktijd wat korter zal worden. U kunt de baktijd met de +/- toetsen verhogen.

Uw etenswaren uit de Wartmann airfryer halen

Na de bereiding kunt u uw etenswaren voorzichtig uit de Wartmann airfryer halen. Let op; de mand en uw etenswaren zijn uiteraard heet! Er kan hete

stoom vrijkomen bij het verwijderen van de mand uit de Wartmann airfryer (zie figuur 3). Het is aan te raden om ovenhandschoenen te dragen. 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 (zie 4.4). 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 keramische bakrooster, onder in de mand, 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 toont OFF. Indien u tijdens bedrijf de mand uit de Wartmann airfryer schuift, wordt het programma ook direct afgebroken. Indien u de mand weer terugschuift in de Wartmann airfryer zal 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. Let op dat deze nog heet kunnen zijn!

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 met de 'aan/uit' toets. Het display toont hierbij OFF.
Trek 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. Het losse bakrooster mag in de vaatwasser.

Wanneer er etensresten op het verwarmingselement (aan de bovenkant van de binnenzijde) 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 kunt u de Wartmann airfryer wegzetten. Plaats de Wartmann airfryer buiten bereik van kinderen.

DE AIRFRYER RECYCLEN

Wanneer de Wartmann airfryer zijn maximale 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 (0C)	SCHUDDEN
Friet/patat (dunne frietjes)	500-1000	15-20	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	800	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
Kaassouflés	200-700	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	200-700	10-12	160	Nee
Pizza	-	15-20	160	Nee
Fruit (groente) drogen	200-400	30-60	80	Nee
Eiertaart (bladerdeeg)	-	15-20	160	Nee

WARTMANN®

BIJLAGE 2: STORINGEN VERHELPEN

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 airfyer geschoven worden.	De mand met etenswaren is te vol.	Verwijder etenswaren uit de mand tot minimaal 1 centimeter vrij van de bovenste rand.
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.

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE 36
Félicitations pour votre achat 36
Un excellent choix 36

IMPORTANT
Uniquement pour usage domestique 37
Vérifiez les connexions électriques 37
Attention avec l'eau 37
Contient des éléments chauffants 37
Atten-tion : Chaud 38
Non adapté aux enfants 38

PRÉPARATION POUR LA PREMIÈRE UTILISATION 39
Déballer la friteuse à air 39
Connecter le cordon d'alimentation 39
Allumer la friteuse à air Wartmann (voir 4.2) 39

UTILISER LA FRITEUSE À AIR WARTMANN 40
Aperçu 40
Le panneau de commande 41
Remplir la friteuse à air Wartmann avec des aliments 42
Utilisation directe / ajustement manuel 43
Utilisation via des programmes de cuisson préréglés 43
Secouer votre plat pendant la cuisson (voir annexe 1) 44
Retirer vos aliments de la friteuse à air Wartmann 45
Interrompre un programme de cuisson prématurément 45
Préparer un plat suivant 45

APRÈS UTILISATION 46
Nettoyage et rangement 46

RECYCLER LA FRITEUSE À AIR 46

ANNEXE 1 : PROGRAMMES DE CUISSON 47

ANNEXE 2 : RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 48

BIENVENUE

Félicitations pour votre achat

Wartmann vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse à air Wartmann. Avec la friteuse à air Wartmann, vous pouvez préparer vos snacks préférés de manière plus saine, sans huile ni graisse de friture. La friteuse à air chauffe vos aliments rapidement et uniformément, les rendant ainsi délicieusement croustillants. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air Wartmann pour préparer de la viande, du poisson et même des pâtisseries. La friteuse à air est équipée d'une fenêtre transparente à l'avant, qui combinée à l'éclairage intérieur, vous permet de suivre facilement le processus de cuisson.

Un excellent choix

La friteuse à air Wartmann peut chauffer de 80 °C à 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes. La friteuse à air Wartmann est livrée avec un panier (de cuisson) en céramique de 6,0 litres.
La céramique est un produit naturel, plus dur que le téflon, résistant à des températures plus élevées. Elle s'use moins rapidement et ne se détériore pas. Elle est donc meilleure pour l'environnement et pour votre santé. La fri-teuse à air Wartmann possède 10 programmes de cuisson prédéfinis pour préparer automa-tiquement vos plats. Le bouton rapide suit le réglage d'usine de 18 minutes à 200 °C. Vous pouvez bien sûr ajuster manuellement le temps de cuisson et la température souhaitée, même pendant le processus de cuisson. Avec l'éclairage intégré, vous pouvez facilement suivre la pro-gression de la cuisson. En suivant les instructions d'utilisation et de maintenance, vous profiterez de votre friteuse à air Wartmann pendant de nombreuses années.

IMPORTANT

Ce mode d'emploi contient des informations sur l'utilisation et l'entretien de votre friteuse à air Wartmann. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser la friteuse à air Wartmann et con-servez-le pour une utilisation future.

Uniquement pour usage domestique
Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. En cas d'utilisation (semi-)professionnelle ou incorrecte, non conforme aux instructions du manuel, ou de réparations effectuées par l'utilisateur, la garantie devient caduque et Wartmann décline toute responsabilité pour les dommages éventuels.

Vérifiez les connexions électriques
Assurez-vous que la tension indiquée sur la friteuse à air Wartmann correspond à la tension du réseau local avant de la brancher. Branchez la friteuse à air Wartmann uniquement sur une prise avec mise à la terre. Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le réparer ou remplacer par un centre de service agréé.

Attention avec l'eau
La friteuse à air Wartmann contient des composants électriques. Ne lais-sez jamais l'eau entrer en contact avec le cordon d'alimentation, l'arrière ou le panneau de com-mande pour éviter tout choc électrique et/ou dommage à la friteuse à air Wartmann.

Contient des éléments chauffants
Assurez-vous d'une ventilation adéquate et ne couvrez jamais les ouvertures de ventilation (à l'arrière) de la friteuse à air Wartmann lorsqu'elle est en fonctionnement. Utilisez toujours le panier fourni pour les aliments afin qu'ils ne soient pas en contact avec les éléments chauffants. Remplissez le panier uniquement avec les aliments à cuire. Ne remplissez jamais la friteuse à air

Wartmann avec de l'huile ou de la graisse. Évitez tout con-tact avec les éléments chauffants à l'intérieur de la friteuse à air Wartmann, ceux-ci peuvent être chauds. Placez la friteuse à air Wartmann loin des liquides inflammables et des produits de net-toyage tels que l'alcool.

Attention : Chaud

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air Wartmann. De plus, de la vapeur chaude peut s'échapper des ouvertures d'é-chappement pendant l'utilisation. Lorsque le panier devient chaud, utilisez des gants de cuisine pour le retirer de la friteuse à air Wartmann. Placez le panier sur une surface solide et adaptée aux objets chauds. Après utilisation, laissez la friteuse à air Wartmann refroidir pendant au moins 20 minutes avant de la nettoyer et de la ranger.

Non adapté aux enfants

La friteuse à air Wartmann ne doit pas être utilisée par des per-sonnes de moins de 16 ans. Assurez-vous que la friteuse à air Wartmann est placée dans un endroit sûr, hors de portée des enfants, après utilisation.

PRÉPARATION POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer la friteuse à air

Retirez la friteuse à air Wartmann de la boîte et enlevez tous les ma-tériaux d'emballage. La friteuse à air Wartmann est livrée avec un cordon d'alimentation fixe. Tirez doucement le panier hors de l'appareil. Enlevez tous les matériaux d'emballage. Dans le panier, vous trouverez la grille en céramique séparée. Nettoyez soigneusement le panier et la grille avec une éponge douce non abrasive, de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Essuyez avec un chiffon légèrement humide. Placez la grille dans le panier et remettez le panier dans la friteuse à air. Placez la friteuse à air Wartmann sur une surface horizontale où elle ne peut pas tomber, même en passant à côté. Assurez-vous d'une ventilation adéquate autour de la friteuse à air Wartmann.

Connecter le cordon d'alimentation

La friteuse à air Wartmann est livrée avec un cordon d'alimentation fixe (fiche). Ce cordon est monté à la base arrière de la friteuse à air. Déroulez le cordon et branchez la fiche dans une prise. Utilisez toujours une prise avec mise à la terre.

Allumer la friteuse à air Wartmann (voir 4.2)

Lorsque vous branchez la fiche dans la prise, la friteuse à air Wartmann est en mode veille. Vous entendez un bip fort et l'écran s'allume brièvement. Vous voyez maintenant la touche 'marche/arrêt' s'allumer en rouge. L'écran affiche 'OFF'. La friteuse à air Wartmann est maintenant prête à l'emploi.

UTILISER LA FRITEUSE À AIR WARTMANN

Aperçu

La figure 1 ci-dessous présente un aperçu de toutes les pièces.

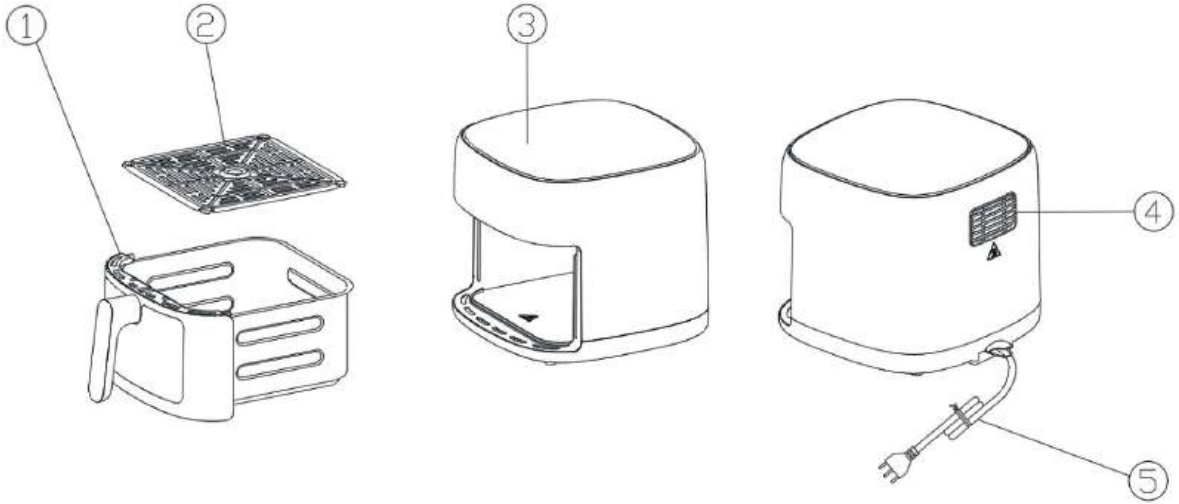


Figure 1. Aperçu de la friteuse à air Wartmann

1. Panier de cuisson avec poignée
2. Grille en céramique (dans le panier de cuisson)
3. Partie supérieure avec écran et commandes
4. Sortie d'air
5. Cordon d'alimentation (fiche)

Le panneau de commande

Sur la partie supérieure se trouve le panneau de commande. C'est un écran éclairé avec divers pictogrammes.

Figure 2. Panneau de commande / écran

La rangée inférieure contient les boutons tactiles. Le pictogramme de l'éclairage est également un bouton tactile. En touchant les divers boutons tactiles, vous contrôlez la friteuse à air Wartmann.

M Touche de menu pour basculer entre les divers programmes rapides.

- Diminuer le temps et/ou la température.

+ Augmentation de la durée et/ou de la température.

Clé de puissance.

Basculer entre la température et le temps.

Clé d'éclairage intérieur.

Remplir la friteuse à air Wartmann avec des aliments

Tirez doucement le panier de la friteuse à air Wartmann et mettez les aliments dans le panier (figure 3). Répartissez les aliments uniformément dans le panier. Ne remplissez pas le panier au-delà de 1 centimètre sous le bord supérieur du panier. Faites glisser le panier de nouveau dans la friteuse à air Wartmann.

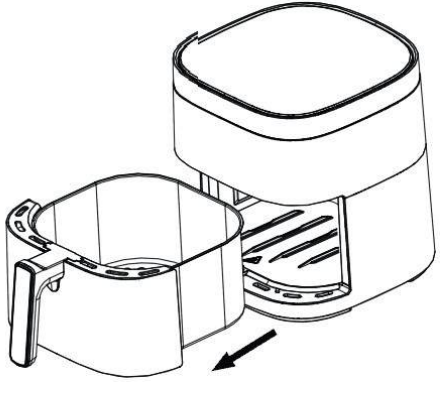


Figure 3. Retrait/placement du panier de cuisson.

Utilisation directe / ajustement manuel

Dès que vous branchez la fiche dans la prise, la friteuse à air Wartmann passe en mode veille. Vous entendez un bip fort, l'écran s'allume brièvement et le bouton 'marche/arrêt' devient rouge. L'écran affiche maintenant OFF. Appuyez sur le bouton 'marche/arrêt'. Vous entendez de nou-veau un bip fort, l'éclairage intérieur s'allume pendant 20 secondes. Le bouton 'marche/arrêt' con-tinue de clignoter. Vous voyez alternativement l'affichage du temps et de la température. Le ré-glage d'usine est de 200 degrés Celsius et 18 minutes. En appuyant maintenant sur le bouton 'marche/arrêt', le programme par défaut démarre immédiatement (18 minutes à 200 °C). Vous entendez le ventilateur fonctionner. Vous voyez alternativement la température et le temps restant s'afficher sur l'écran. La friteuse à air Wartmann exécute ce programme automatiquement. À la fin du programme, vous entendez 5 bips forts. L'écran affiche 'OFF'. Le ventilateur continue de tourner pendant un moment. Ensuite, la friteuse à air Wartmann passe en mode veille. Vous pouvez modifier le temps et la température à votre convenance à l'aide des boutons +/-. Cela peut également être fait pendant le fonctionnement. En appuyant sur le bouton 'éclairage', vous pouvez allumer ou éteindre la lampe. L'éclairage reste allumé pendant 20 secondes à chaque fois. Cela vous permet de suivre et d'ajuster parfaitement le processus de cuisson. En appuyant sur le bouton 'marche/arrêt', vous éteignez la friteuse à air. Le ventilateur continue de tourner pendant un moment, puis la friteuse à air passe en mode veille.

Utilisation via des programmes de cuisson préréglés

La friteuse à air Wartmann est équipée de 10 programmes de cuisson préréglés (figure 2). Pour ces programmes, le temps et la température sont préréglés en fonction du produit à cuire. Vous

pouvez choisir les programmes suivants : frites, (pâte feuilletée), pizza, gâteau, légumes, ailes de poulet, cuisses de poulet, steak, crevettes et poisson. En annexe 1, vous trouverez un aperçu des programmes de cuisson et des conseils concernant le poids maximal et la température. Dès que vous branchez la fiche dans la prise, la friteuse à air Wartmann passe en mode veille. Vous en-tendez un bip fort et l'écran s'allume brièvement. Vous voyez le bouton 'marche/arrêt' s'illuminer en rouge. Appuyez sur ce bouton et la friteuse à air Wartmann est prête à l'emploi. Utilisez le bouton 'menu' pour sélectionner le programme préréglé souhaité. En appuyant à plusieurs re-prises sur ce bouton, vous pouvez passer d'un programme à l'autre.

Démarrez ensuite la friteuse à air Wartmann en appuyant sur le bouton 'marche/arrêt'. Vous verrez alternativement la tempé-rature et le temps restant s'afficher sur l'écran. L'icône du programme choisi est également éclairée. À la fin du programme, vous entendrez 5 bips forts. L'écran affiche 'OFF'. Le venti-lateur continue de tourner pendant un moment. Ensuite, la friteuse à air Wartmann passe en mode veille. Pendant le fonctionnement, vous pouvez également modifier le temps et la tempé-rature à votre convenance à l'aide des boutons +/- (figure 2).

Secouer votre plat pendant la cuisson (voir annexe 1)

Si vous souhaitez (secouer) remuer vos aliments pendant la cuisson, tirez le panier par la poi-gnée hors de la friteuse à air Wartmann (voir figure 3). La friteuse à air cesse de chauffer mais reste chaude ! De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air Wartmann. Il est recommandé de porter des gants de cuisine. Remettez ensuite le panier en place. Le programme de cuisson reprendra automatiquement. Le minuteur continue de tourner, ce qui raccourcit le temps de cuisson. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson avec les bou-tons +/-.

Retirer vos aliments de la friteuse à air Wartmann

Après la cuisson, retirez délicatement vos aliments de la friteuse à air Wartmann. Attention, le panier et vos aliments sont évidemment chauds ! De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air Wartmann (voir figure 3). Il est recommandé de porter des gants de cuisine. Tirez le panier de la friteuse à air Wartmann et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez manuellement quelques minutes de temps de cuisson supplémentaires (voir 4.4). Les aliments peuvent contenir des graisses et/ou des huiles. Pendant la cuisson, cel-les-ci peuvent s'écouler des aliments et se rassembler au fond du panier. Utilisez donc une pince résistante à la chaleur pour retirer les gros aliments du panier. Vous pouvez secouer des produits comme les frites dans un bol résistant à la chaleur ou sur votre assiette. La grille en céramique au fond du panier est légèrement serrée et reste normalement en place.

Interrompre un programme de cuisson prématurément

Vous pouvez interrompre un programme à tout moment en appuyant sur le bouton 'marche/arrêt'. Le ventilateur continue de tourner pendant un moment, puis la friteuse à air Wartmann s'arrête. L'écran affiche OFF. Si vous retirez le panier de la friteuse à air Wartmann pendant le fonctionnement, le programme sera également interrompu immédiatement. Si vous remettez le panier dans la friteuse à air Wartmann, le programme reprendra.

Préparer un plat suivant

Après la fin d'un programme de cuisson, vous pouvez utiliser immédiatement la friteuse à air Wartmann pour une autre portion ou un autre plat. Pour éviter tout mélange de saveurs, il est peut-être préférable de nettoyer d'abord le panier et la grille en silicone. Attention, ceux-ci peu-vent encore être chauds !

APRÈS UTILISATION

Nettoyage

Après avoir utilisé la friteuse à air Wartmann, vous devez la nettoyer. Mettez la friteuse à air Wartmann en mode veille avec le bouton 'marche/arrêt'. L'écran affiche OFF. Débranchez en-suite la fiche de la prise. Laissez la friteuse à air Wartmann refroidir pendant 20 minutes avant de la nettoyer. Nettoyez l'extérieur de la friteuse à air Wartmann avec un chiffon légèrement hu-mide. Retirez le panier et sortez la grille en silicone du panier. Nettoyez les deux avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges rugueuses. La grille amovible peut être lavée au lave-vaisselle. S'il reste des résidus alimentaires sur l'élément chauffant (en haut de l'intérieur), vous pouvez les enlever avec une brosse douce. Assurez-vous d'abord que l'élément chauffant est complètement refroidi et que la fiche est débranchée.

Rangement

Après avoir nettoyé la friteuse à air Wartmann et qu'elle soit sèche, vous pouvez la ranger. Placez la friteuse à air Wartmann hors de la portée des enfants.

DE AIRFRYER RECYCLEN

Recycler la friteuse à air Lorsque la friteuse à air Wartmann a atteint sa durée de vie maximale, vous devez la déposer dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques. La friteuse à air Wartmann ne peut pas être jetée avec les ordures ménagères ordinaires.

ANNEXE 1 : PROGRAMMES DE CUISSON

Les programmes de cuisson mentionnés ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le plat et la quantité.

ALIMENTS	POIDS (MIN/MAX) (GRAMME)	TEMPS (MINUTES)	TEMPÉRATURE (0C)	REMUER
Frites surgelées (frites fines)	500-1000	15-20	200	Oui
Frites surgelées (frites épaisses)	500-1000	12-22	200	Oui
Frites fraîches	500-1000	18-27	180	Oui
Pomme de terre en cube	500-1000	12-20	180	Oui
Rösti de pomme de terre	600	15-20	180	Non
Gratins	800	18-24	180	Non
Saucisses	200-800	13-17	200	Non
Steak	200-800	8-12	180	Non
Porc	200-800	10-15	180	Non
Hamburger	200-800	7-15	180	Non
Cuisse de poulet	200-800	18-22	180	Non
Filet de poulet	200-800	10-15	180	Non
Rouleaux de printemps	200-700	8-10	200	Oui
Nuggets (surgelé)	200-800	6-10	200	Oui
Bâtonnet de poisson (surgelé)	200-700	6-10	200	Non
Soufflé au fromage	200-700	8-10	180	Non
Légumes farcis	200-700	10-12	160	Non
Pizza	-	15-20	160	Non
Séchage de fruits et légumes	200-400	30-60	80	Non
Pâte feuilletée	-	15-20	160	Non

ANNEXE 2 : DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La fiche de la friteuse à air n'est pas branchée dans la prise.	Branchez la fiche dans une prise de courant mise à la terre.
	Le panier n'est pas complètement inséré dans la friteuse à air.	Insérez complètement le panier dans la friteuse à air.
	La prise de courant n'est pas alimentée.	Vérifiez avec un autre appareil électrique si la prise de courant est alimentée.
	La friteuse à air est défectueuse.	Faites réparer la friteuse à air.
Les aliments frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petites portions dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Interrompez le programme de cuisson et remuez les aliments.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Les aliments choisis ne peuvent être préparés que dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments adaptés au four ou aspergez légèrement les aliments d'huile végétale.
Le panier ne peut pas être bien inséré dans la friteuse à air.	Le panier avec les aliments est trop plein.	Retirez des aliments du panier jusqu'à ce qu'il y ait au moins 1 centimètre de libre par rapport au bord supérieur.
Une fumée blanche (limitée) sort de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	L'huile des aliments gras provoque la fumée blanche. Cela n'affecte pas le résultat de la cuisson et n'est pas nocif pour la friteuse à air.
	Il reste des résidus de graisse dans la friteuse à air.	Nettoyez bien la friteuse à air après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.	La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Séchez bien les frites avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites en morceaux plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Type number *(Typenummer model/Model)*:	WM-2408 AF
Voltage *(Spanning/Voltage)*:	220-240 volt / 50-60 Hz
Power *(Vermogen/Puissance)*:	1500 Watt
Mass *(Massa/Poids)*:	3,9 kilogram
Dimensions *(Afmetingen/Dimensions)*:	367 x 285 x 255 mm (WxDxH)
Basket size *(Inhoud bakmand/Capacité du panier)*:	9,0 liter
Temperature range *(Temperatuur/Température)*:	80°C - 200°C
Time range *(Tijd(interval)/Temps/ Minuteur)*:	1 - 60 minuten

WARTMANN®

WWW.WARTMANN.COOKING

version: 1.0