

GEBRAUCHSANLEITUNG
Heißluft-Fritteuse WM-2203 AF



Wartmann[™]

www.wartmann.cooking

1. WILLKOMMEN	1
1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	1
2. WICHTIG	2
2.1 Nur für den häuslichen Gebrauch geeignet	2
2.2 Kontrollieren Sie elektrische Anschlüsse	2
2.3 Vermeiden Sie, dass die Heißluft-Fritteuse in Kontakt mit Wasser gerät.....	2
2.4 Enthält Wärmeelemente	2
2.5 Achtung: Heiß	2
2.6 Nicht für Kinder geeignet	3
3. Vorbereitung für die erste Verwendung.....	4
3.1 Die Heißluft-Fritteuse auspacken	4
3.2 Das Netzkabel anschließen.....	4
3.3 Die Heißluft-Fritteuse einschalten.....	4
4. GEBRAUCH DER HEIßLUFT-FRITTEUSE.....	5
4.1 ÜBERSICHT.....	5
4.2 Das Bedienungspanel	5
4.3 Die Heißluft-Fritteuse mit Esswaren füllen.....	6
4.4 Die Zubereitung starten.....	6
4.5 Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen (Anhang 1).....	6
4.6 Ihr Gericht zwischenzeitlich schütteln (Anhang 1)	7
4.7 Ihr Gericht aus der Heißluft-Fritteuse nehmen	7
4.8 Zubereitungsprogramm vorzeitig abbrechen.....	7
4.9 Ein nächstes Gericht zubereiten	7
5. DIE WAAGEFUNKTION	8
6. NACH DEM GEBRAUCH.....	9
6.1 Reinigen	9
6.2 Aufbewahren	9
7. DIE HEIßLUFT-FRITTEUSE RECYCLEN.....	10
ANHANG 1: ZUBEREITUNGSPROGRAMME.....	11
ANHANG 2: FEHLER BEHEBEN	12

1. WILLKOMMEN

1.1 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 Wart und Weise, ohne Frittierfett oder Öl, zubereiten. Die Heißluft-Fritteuse erwärmt Ihre Esswaren in kurzer Zeit an allen Seiten und sorgt dafür, dass Ihre Gerichte schön knusprig bleiben.

Sie können auch den Wartmann Heißluft-Fritteuse verwenden, um Ihr Fleisch oder Fisch und sogar Kuchen zubereiten.

1.2 Eine ausgezeichnete Wahl

Der Wartmann Heißluft-Fritteuse kann von 60 °C bis 200 °C heizen. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 60 Minuten. Der 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. Der 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 der Wartmann Heißluft-Fritteuse mit einer integrierten Wiegeeinheit ausgestattet. Mit der Oberseite des Wartmann Heißluft-Fritteuse s 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 Ihrem Wartmann Heißluft-Fritteuse haben.

2. WICHTIG

Diese Gebrauchsanleitung enthält die Informationen zur Ingebrauchnahme und zum Gebrauch der Heißluft-Fritteuse. Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse gebrauchen, und bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für eventuellen, zukünftigen Gebrauch.

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 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 Frittierpfanne 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.

2.5 Achtung: Heiß

Beim Entfernen der Frittierpfanne 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.

2.6 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 beschränkten 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, um die Heißluft-Fritteuse nach jedem Gebrauch abkühlen zu lassen und sie danach aufzubewahren.

3. Vorbereitung für die erste Verwendung

3.1 Die Heißluft-Fritteuse auspacken

Entnehmen 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.

3.2 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.

3.3 Die Heißluft-Fritteuse einschalten

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich der Wartmann-Heißluftfritteuse im 'Standby'-Modus. Sie hören einen lauten Piepton, und die 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). Der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

4. GEBRAUCH DER HEIßLUFT-FRITTEUSE

4.1 ÜBERSICHT

Siehe Abbildung 1 für die Komponenten und Bedienungselemente.

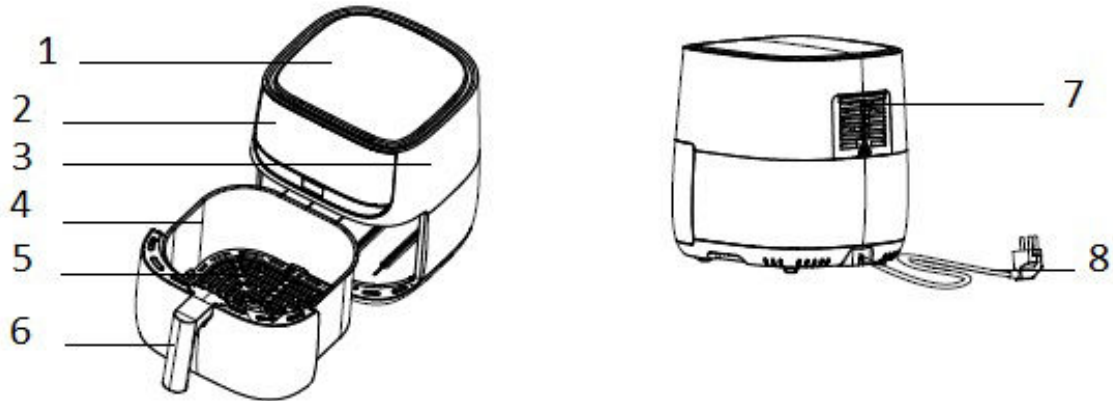


Abbildung 1. Die Komponenten der Heißluft-Fritteuse

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Kuchenwaage | 7. Luftabgangsöffnungen |
| 2. Bedienungspanel mit Display | 8. Netzschur (stecker) |
| 3. Gehäuse | |
| 4. Frittierpfanne | |
| 5. Keramisches Backgitter | |
| 6. Handgriff des Korbs | |

4.2 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.

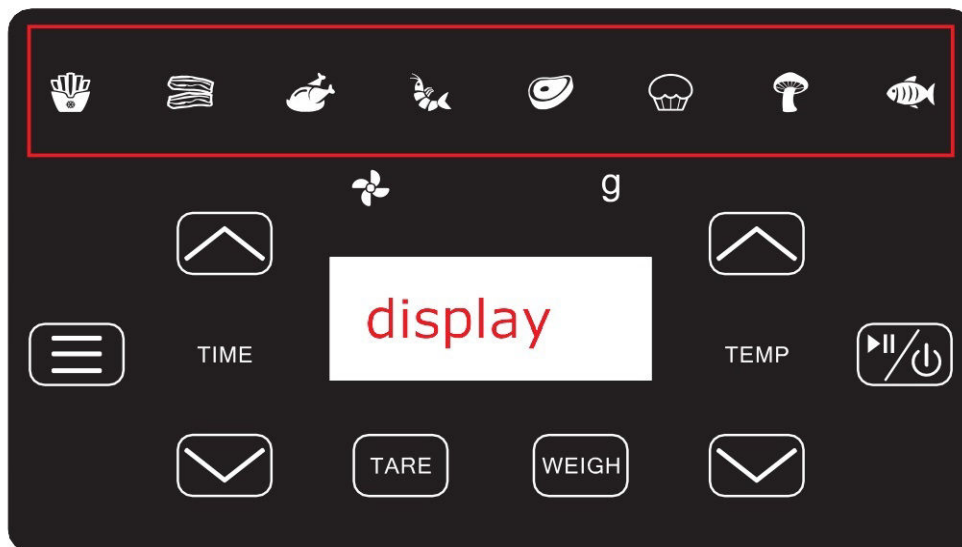


Abbildung 2. Bedienungspanel / Display



Abbildung 3. Vorprogrammierte Zubereitungsprogramme.

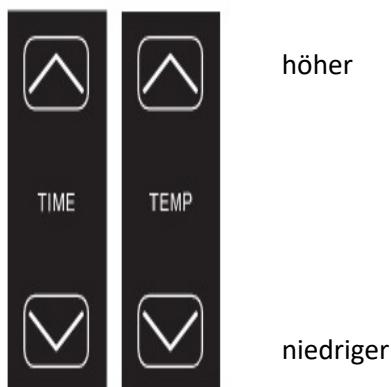


Abbildung 4. Zeit und Temperatur anpassen (höher und niedriger).



Abbildung 5. Waagefunktion.

4.3 Die Heißluft-Fritteuse mit Esswaren füllen

Ziehen Sie die (heiße) Frittierpfanne 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 Frittierpfanne. Schieben Sie die Frittierpfanne und den mit Esswaren gefüllten Korb wieder in die Fritteuse.

4.4 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 der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Drücken Sie die Taste, um den Prozess zu starten. (15 Minuten bei 200°C). Das Lüfter-Symbol 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. Der 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.

4.5 Das Zubereitungsprogramm wählen und einstellen (Anhang 1)

Der 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 zu zubereitenden Produkt.

Die folgenden Programme können jeweils ausgewählt werden: Pommes frites, Vorwärmen, Hühnchen, Krabben, Rindfleisch, Kuchen, (gefülltes) Gemüse und Fisch. Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, befindet sich der 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 beleuchtet. Drücken Sie diese Taste (die Farbe ändert sich von Rot zu Weiß und beginnt zu blinken), und der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Mit der Menütaste [] können Sie das gewünschte vorprogrammierte Programm auswählen. Starten Sie dann den Wartmann Heißluft-Fritteuse, indem Sie die 'Start/Stop'-Taste berühren. Das Lüftersymbol [] 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. Der 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).

4.6 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.

4.7 Ihre Gericht aus der Heißluft-Fritteuse nehmen

Nach der Zubereitung können Sie Ihre Lebensmittel vorsichtig aus der Wartmann 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 können Sie in eine hitzebeständige Schüssel oder auf Ihren Teller schütten. Das Silikonbackgitter sitzt leicht geklemmt und bleibt normalerweise an seiner Position.

4.8 Zubereitungsprogramm vorzeitig abbrechen

Sie können das Programm jederzeit abbrechen, indem Sie die 'Start/Stop'-Taste [] berühren. Der Lüfter 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.

4.9 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, ist es möglicherweise besser, zuerst den Korb und das Silikonbackgitter zu reinigen. Beachten Sie, dass diese noch heiß sein können!

5. DIE WAAGEFUNKTION

Der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist mit einer integrierten Waagefunktion ausgestattet. Die Oberseite des 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 der 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 beleuchtet. Drücken Sie diese Taste (die Farbe ändert sich von Rot zu Weiß und beginnt zu blinken), und der Wartmann Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit. Drücken Sie nun die 'Wiege-Taste' [WEIGH]. 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. Das Risiko von Undichtigkeiten beim Wiegen von Flüssigkeiten, mit der Gefahr eines Kurzschlusses, besteht.

6. NACH DEM GEBRAUCH

6.1 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 beleuchtet. 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.

6.2 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.

7. DIE HEIßLUFT-FRITTEUSE RECYCLEN

Wenn die Heißluft-Fritteuse ihre 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)	Zeit	Temperatur	Schütteln
	(Gramm)	(Minuten)	(°C)	
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	800	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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
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 Esswaren 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
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.

Model	WM-2203 AF
AC	220-240 volt / 50 Hz
Leistung	1700 Watt
Masse	5,4 Kg
Abmessungen	345 x 284 x 306 mm (L x B x H)
Inhalt korb	5,7 Liter
Temperatur (Einstellbereich)	60°C – 200 °C
Zeit (Einstellbereich)	1 - 60 Minuten
Wägefunktion	0 – 3 Kg