

Wartmann Heißluftfritteuse WM-2511 AF



Wartmann™

www.wartmann.cooking

Wartmann Heißluftfritteuse WM-2511 AF	a
1. WILLKOMMEN	1
1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf	1
1.2 Eine ausgezeichnete Wahl	1
2. WICHTIG	2
2.1 Nur für den Hausgebrauch	2
2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen	2
2.3 Vorsicht vor Wasser	2
2.4 Enthält Heizelemente	2
2.5 Vorsicht: Heiße Oberflächen	2
2.6 Nicht für Kinder geeignet	3
3. VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH	4
3.1 Übersicht	4
Rückseite der Wartmann Heißluftfritteuse.	5
3.2 Auspacken der Wartmann Heißluftfritteuse	5
1. Korb-Entriegelungstaste.	5
3.3 Netzkabel anschließen	6
3.4 Wartmann Heißluftfritteuse einschalten	6
3.5 Das Bedienfeld	6
4 Bedienung der Wartmann Heißluftfritteuse	8
4.1 Befüllen der Wartmann Heißluftfritteuse mit Lebensmitteln	8
4.2 Einen einzelnen Korb verwenden	8
4.3 Beide Körbe verwenden	8
4.3.1 Zwei Körbe mit demselben Programm	8
4.3.2 Zwei Körbe mit unterschiedlichen Programmen	9
4.3.3 Zwei Körbe mit unterschiedlichen Programmen gleichzeitig fertig	9
4.4 Garzeit und Temperatur einstellen	9
4.5 Programm pausieren oder abbrechen	10
4.6 Speisen schütteln	10
4.7 Speisen aus der Wartmann Heißluftfritteuse entnehmen	10
4.8 Das nächste Gericht zubereiten	11

4.9 Vorheizen	11
5 NACH DEM GEBRAUCH	12
5.1 Reinigung	12
5.2 Aufbewahrung	12
6 RECYCLING DER HEISSLUFTFRITTEUSE	13
ANHANG 1: FEHLERBEHEBUNG	14
ANHANG 2: GARPROGRAMME	16

1. WILLKOMMEN

1.1 Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf

Wartmann wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Wartmann Heißluftfritteuse. Mit der Wartmann Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingssnacks und Pommes auf gesündere Weise zubereiten, ohne Öl oder Fett verwenden zu müssen. Dank der zwei unabhängig einstellbaren Körbe können zwei unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse erhitzt die Speisen schnell und gleichmäßig und sorgt für ein köstlich knuspriges Ergebnis. Sie eignet sich außerdem zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und sogar kleinen Kuchen.

1.2 Eine ausgezeichnete Wahl

Die Wartmann Heißluftfritteuse ist mit zwei getrennten Körben ausgestattet. Temperatur und Garzeit lassen sich für jeden Korb unabhängig einstellen. Der Temperaturbereich reicht von 40 °C bis 200 °C, die maximale Betriebsdauer beträgt 24 Stunden. Das Gerät besitzt ein robustes Metallgehäuse und zwei große Körbe mit jeweils 5,5 Litern Fassungsvermögen. Die Körbe sind teflonfrei und verfügen über eine langlebige, hochtemperaturbeständige Keramikbeschichtung. Infrarot-Carbonröhren-Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Heißluftfritteuse bietet automatische Garprogramme sowie manuelle Zeit- und Temperatureinstellungen. Eine Synchronisationsfunktion sorgt dafür, dass zwei Gerichte gleichzeitig fertig werden. Zusätzlich stehen Vorheiz-, Auftau- und Dörrfunktionen zur Verfügung.

2. WICHTIG

Diese Bedienungsanleitung enthält die wesentlichen Informationen zur Verwendung und Pflege Ihrer Wartmann Heißluftfritteuse. Lesen Sie sie vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

2.1 Nur für den Hausgebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Jede (semi-)professionelle oder unsachgemäße Verwendung, die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung sowie nicht autorisierte Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie. Wartmann übernimmt keine Haftung für daraus entstehende Schäden.

2.2 Elektrische Anschlüsse prüfen

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die auf der Wartmann Heißluftfritteuse angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an. Beschädigte Stecker oder Netzkabel müssen vor der Benutzung von einer autorisierten Servicestelle repariert oder ersetzt werden.

2.3 Vorsicht vor Wasser

Die Heißluftfritteuse enthält elektrische Bauteile. Lassen Sie niemals Wasser mit dem Netzkabel, der Rückseite oder dem Bedienfeld in Berührung kommen, um Stromschläge oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

2.4 Enthält Heizelemente

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung und decken Sie die Luftöffnungen an der Rückseite während des Betriebs niemals ab. Verwenden Sie stets die mitgelieferten Körbe, damit Lebensmittel die Heizelemente nicht berühren. Füllen Sie die Heißluftfritteuse niemals mit Öl oder Fett. Vermeiden Sie den Kontakt mit den inneren Heizelementen, da diese heiß werden. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten oder Reinigungsmittel wie Alkohol oder Spiritus.

2.5 Vorsicht: Heiße Oberflächen

Beim Herausnehmen der Körbe kann heißer Dampf austreten. Auch während des Betriebs kann Dampf aus den Lüftungsöffnungen entweichen. Die Körbe werden heiß - verwenden Sie beim Anfassen immer Ofenhandschuhe. Stellen Sie die Körbe auf eine stabile,

hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

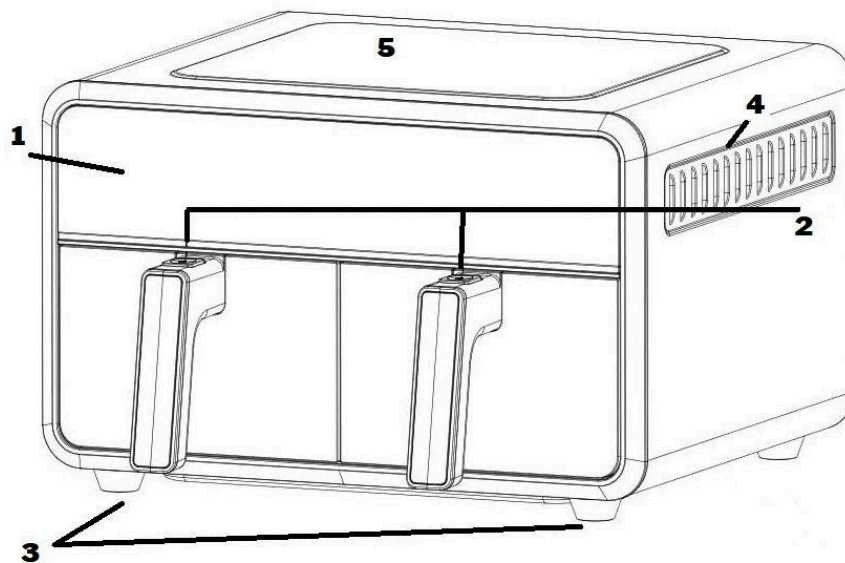
2.6 Nicht für Kinder geeignet

Die Wartmann Heißluftfritteuse darf nicht von Personen unter 16 Jahren bedient werden. Bewahren Sie das Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

3.1 Übersicht

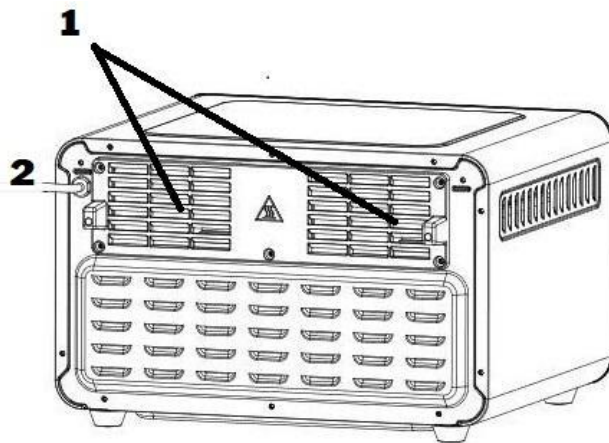
Die folgende Abbildung (Abbildung 1) zeigt eine Übersicht aller Komponenten.



1. Bedienfeld mit Display.
2. Zwei Frittierkörbe mit Griffen.
3. Rutschfeste Füße
4. Lufteinlass auf beiden Seiten.
5. Oberseite.

Abbildung 1. Vorderseite der Wartmann Heißluftfritteuse.

Auf der Rückseite befinden sich die Luftauslassöffnungen und das Netzkabel. Siehe Abbildung 2.



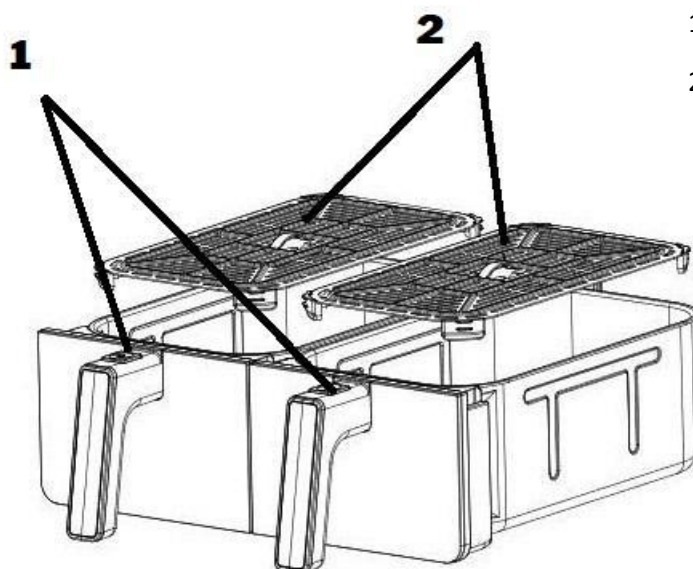
- 1. Luftauslass.
- 2. Netzkabel.

Rückseite der Wartmann Heißluftfritteuse.

3.2 Auspacken der Wartmann Heißluftfritteuse

Nehmen Sie die Wartmann Heißluftfritteuse aus dem Karton und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial einschließlich Etiketten und Aufklebern. Das Gerät verfügt über ein fest angebrachtes Netzkabel. Die beiden Frittierkörbe besitzen jeweils einen Griff mit Entriegelungstaste (siehe Abbildung 3). Drücken Sie die Taste und ziehen Sie den Korb vorsichtig heraus. In den Körben befinden sich separate Silikon-Einsätze. Reinigen Sie Körbe und Einsätze gründlich mit einem weichen, nicht scheuernden Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie die Einsätze wieder in die Körbe ein und schieben Sie beide Körbe in das Gerät.

Stellen Sie die Wartmann Heißluftfritteuse auf eine ebene, stabile Fläche und sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.



- 1. Korb-Entriegelungstaste.
- 2. Antihafteinsatz.

Abbildung 3. Die beiden Frittierkörbe mit Antihafteinsatz

3.3 Netzkabel anschließen

Die Wartmann Heißluftfritteuse besitzt ein fest angebrachtes Netzkabel mit Stecker. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.

3.4 Wartmann Heißluftfritteuse einschalten

Sobald der Stecker eingesteckt ist, wechselt die Wartmann Heißluftfritteuse in den Standby-Modus. Es ertönt ein Signal und das Display leuchtet kurz auf. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

3.5 Das Bedienfeld

An der Vorderseite oberhalb der Frittierkörbe befindet sich das Bedienfeld mit Display und Touch-Tasten. Durch Berühren der Tasten bedienen Sie die Wartmann Heißluftfritteuse (siehe Abbildung 4).

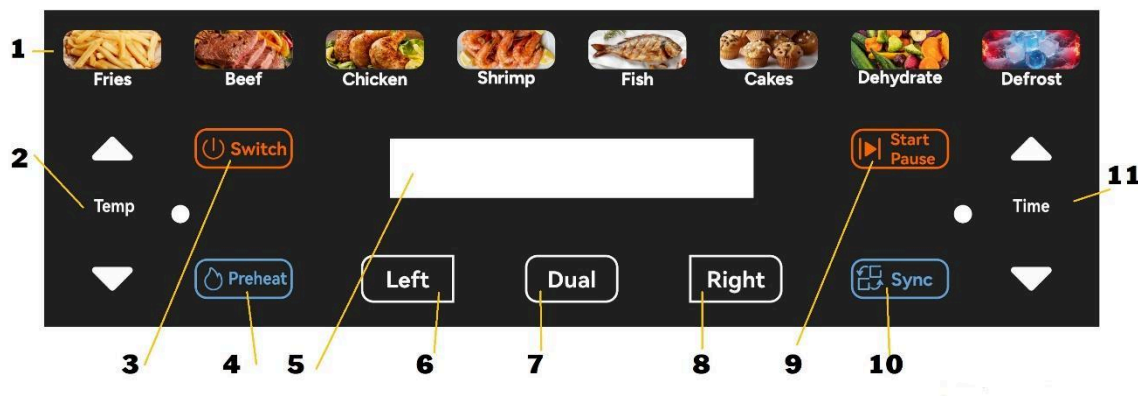


Abbildung 4. Control panel with display.

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Programmauswahl | 7. Dual (beide Frittierkörbe) |
| 2. Temperatureinstellung (höher/niedriger) | 8. Rechter Frittierkorb |
| 3. An- & Aus-Schalter | 9. Start/Pause |
| 4. Vorheizen | 10. Finish (Synchronisieren) |
| 5. Display (Zeit/Temperatur)
Time(longer/shorter) | 11. Zeiteinstellung |
| 6. Linker Frittierkorb | |

Tabelle 1 zeigt die Garprogramme. Temperatur und Zeit sind voreingestellt. Die Programme sind für Pommes, Rindfleisch, Hähnchen, kleine Garnelen, Kuchen, Dörren, Auftauen und Vorheizen vorgesehen. Anhang 2 enthält weitere Zubereitungshinweise.

No.	Menu	Temp (C) Default	Zeit default	Dual	Temp range (C)	Zeitbereich	Shake food	Finish
1		200	21	21	80-200	1min-1H	2/3 time/on ce	Y
2		200	15	18	80-200	1min-1H	2/3 time/on ce	Y
3		180	25	28	80-200	1min-1H	2/3 time/on ce	Y
4		180	8	8	80-200	1min-1H	2/3 time/on ce	Y
5		180	17	17	80-200	1min-1H	2/3 time/on ce	Y
6		140	20	20	80-200	1min-1H	no	Y
7		55	8H	8H	40-80	1hr-24hrs	No	N
8		50	20	20	40-100	1min-1H	no	N
9		200	/	/	150-200	/	No	N

Table 1. Die Garprogramme mit voreingestellter Temperatur und Zeit

4 Bedienung der Wartmann Heißluftfritteuse

Die Wartmann Heißluftfritteuse verfügt über zwei Frittierkörbe, sodass zwei unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können. Sie können einen Korb oder beide gleichzeitig verwenden. Für beide Körbe kann dasselbe Programm oder jeweils ein anderes Garprogramm gewählt werden. Temperatur und Garzeit können vor oder während des Garvorgangs angepasst werden.

4.1 Befüllen der Wartmann Heißluftfritteuse mit Lebensmitteln

Drücken Sie im Standby-Modus die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich ein, ein Signal ertönt und das Display leuchtet auf. Drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie den Korb vorsichtig heraus. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Korb und schieben Sie ihn anschließend wieder ein.

4.2 Einen einzelnen Korb verwenden

Drücken Sie Left oder Right, um den linken bzw. rechten Korb auszuwählen. Wählen Sie anschließend eines der Garprogramme (siehe Tabelle 1). Das ausgewählte Symbol blinkt und das Display zeigt abwechselnd Gartemperatur und Garzeit.

Drücken Sie Start/Pause, um den Garvorgang zu starten. Das ausgewählte Programm bleibt beleuchtet und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Am Ende ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint „End“. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

4.3 Beide Körbe verwenden

Sie können beide Körbe mit demselben Garprogramm verwenden oder für den linken und rechten Korb unterschiedliche Programme auswählen.

4.3.1 Zwei Körbe mit demselben Programm

Drücken Sie Dual, um für beide Körbe dasselbe Programm auszuwählen. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm und drücken Sie anschließend Start/Pause.

Drücken Sie Start/Pause, um den Garvorgang zu starten. Das ausgewählte Programm bleibt beleuchtet und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Am Ende ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint „End“. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

4.3.2 Zwei Körbe mit unterschiedlichen Programmen

Wenn Sie zwei unterschiedliche Gerichte mit verschiedenen Garzeiten zubereiten möchten, wählen Sie zunächst für Left und anschließend für Right jeweils das gewünschte Programm. Drücken Sie Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Am Ende des Garvorgangs ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint für beide Seiten „End“. Die Gerichte sind fertig. Nehmen Sie die Körbe vorsichtig heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

4.3.3 Zwei Körbe mit unterschiedlichen Programmen gleichzeitig fertigstellen

Bei zwei unterschiedlichen Garprogrammen können die Speisen mit der Finish-Funktion synchronisiert werden. Das Programm mit der längeren Garzeit startet zuerst. Das zweite Programm startet zeitversetzt, sodass beide Gerichte gleichzeitig fertig werden.

Wählen Sie für Left und Right jeweils ein Garprogramm. Drücken Sie Finish, um die Synchronisationsfunktion zu aktivieren, und anschließend Start/Pause.

Am Ende des Garvorgangs ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint für beide Seiten „End“. Die Gerichte sind fertig. Nehmen Sie die Körbe vorsichtig heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

4.4 Garzeit und Temperatur einstellen

Temperatur und Garzeit können jederzeit mit den Temp- und Time-Tasten angepasst werden. Mit ▲ erhöhen und mit ▼ verringern Sie den Wert. Ein Tastendruck verändert die Temperatur um 5 °C bzw. die Zeit um 1 Minute.

Diese Einstellungen können nach Auswahl eines Garprogramms oder während des Garvorgangs vorgenommen werden.

4.5 Programm pausieren oder abbrechen

Drücken Sie jederzeit Start/Pause, um ein Programm anzuhalten. Die Heizung stoppt sofort, der Lüfter läuft kurz weiter. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen.

Wird während des Garens ein Korb herausgenommen, pausiert das Programm ebenfalls und im Display erscheint „Pot“. Nach dem Wiedereinsetzen wird das Programm mit der verbleibenden Garzeit fortgesetzt.

Wenn Sie während des Betriebs die Ein-/Aus-Taste drücken, wird die Heißluftfritteuse vollständig ausgeschaltet und alle Einstellungen gehen verloren.

4.6 Speisen schütteln

Müssen Speisen während des Garens geschüttelt werden, ziehen Sie den Korb am Griff heraus. Das Programm pausiert und im Display erscheint „Pot“. Schütteln Sie den Korb und schieben Sie ihn wieder ein; das Programm wird automatisch fortgesetzt.

Bei bestimmten Garprogrammen erinnert das Gerät nach zwei Dritteln der Garzeit mit 5 Signaltönen und der Anzeige „SHA“ daran, die Speisen zu schütteln. Diese Funktion arbeitet nur bei Programmen über 6 Minuten. Erfolgt keine Reaktion, läuft das Programm nach 30 Sekunden automatisch weiter.

4.7 Speisen aus der Wartmann Heißluftfritteuse entnehmen

Ziehen Sie den Korb heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Ist das Gargut noch nicht vollständig gar, schieben Sie den Korb wieder ein und verlängern Sie die Garzeit. Während des Garens können sich Fett und Öl am Korbboden sammeln. Verwenden Sie für größere Stücke eine hitzebeständige Zange.

4.8 Das nächste Gericht zubereiten

Nach Abschluss eines Programms kann die Wartmann Heißluftfritteuse sofort für eine weitere Portion verwendet werden. Um Geschmacksübertragungen zu vermeiden, reinigen Sie Korb und Silikon-Einsatz bei Bedarf vorher.

4.9 Vorheizen

Für die meisten Gerichte ist Vorheizen nicht erforderlich. Bei Rezepten wie Kuchen kann es sinnvoll sein. Die Werkseinstellung beträgt 200 °C und kann auf bis zu 150 °C reduziert werden.

Schalten Sie das Gerät im Standby-Modus ein. Wählen Sie Left, Right oder Dual und drücken Sie Preheat. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Drücken Sie Start/Pause, um das Vorheizen zu starten. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen 5 Signaltöne und im Display erscheint „End“. Nun können Sie mit dem gewünschten Garprogramm fortfahren.

5 NACH DEM GEBRAUCH

5.1 Reinigung

Reinigen Sie die Wartmann Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch. Schalten Sie sie in den Standby-Modus, lassen Sie sie 20 Minuten abkühlen und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.

Reinigen Sie die Außenseite mit einem leicht feuchten Tuch. Nehmen Sie die Körbe und Silikon-Einsätze heraus und reinigen Sie sie mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, rauen Schwämme, Stahlbürsten oder Messer. Weichen Sie festgebackene Rückstände zunächst ein.

5.2 Aufbewahrung

Nach dem Reinigen und vollständigen Trocknen kann das Gerät verstaut werden. Achten Sie darauf, dass auch die Körbe vollständig trocken sind. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

6 RECYCLING DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Am Ende ihrer Lebensdauer muss die Wartmann Heißluftfritteuse bei einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte abgegeben werden. Sie darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

ANHANG 1: FEHLERBEHEBUNG

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Korb ist nicht vollständig eingeschoben („Pot“).	Schieben Sie den Korb vollständig in die Heißluftfritteuse.
	Die Steckdose führt keinen Strom.	Prüfen Sie mit einem anderen Elektrogerät, ob die Steckdose Strom führt. Falls ja, versuchen Sie die Heißluftfritteuse erneut.
	Die Heißluftfritteuse ist defekt.	Senden Sie die Heißluftfritteuse zur Reparatur ein.
Das Gericht ist noch nicht gar oder roh.	Die Portion ist zu groß.	Verwenden Sie eine kleinere Portion.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit.
Das Gericht ist nicht gleichmäßig gegart.	Das Gericht muss geschüttelt oder umgerührt werden.	Unterbrechen Sie das Garprogramm nach der Hälfte und schütteln Sie das Gargut.
Die (tiefgekühlten) Pommes sind nicht knusprig.	Die Pommes sind nicht für Backofen oder Heißluftfritteuse geeignet.	Verwenden Sie geeignete Pommes oder beträufeln Sie sie leicht mit wenigen Tropfen Öl.
Der Korb lässt sich nicht einschieben.	Der Korb wurde über die MAX-Markierung hinaus befüllt.	Entfernen Sie Lebensmittel oberhalb der MAX-Markierung.
Aus der Heißluftfritteuse tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettreiche Speisen zu.	Öl aus fettreichen Speisen kann harmlosen weißen Rauch verursachen.
	Möglicherweise befinden sich Fettrückstände im Gerät.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es gründlich.
Frische Pommes sind ungleichmäßig gegart.	Die Pommes wurden vor dem Garen nicht ausreichend gewässert.	Wässern Sie die Pommes 30 Minuten und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

	Die Kartoffelsorte ist nicht für Pommes geeignet.	Verwenden Sie frische, für Pommes geeignete Kartoffeln.
--	---	---

ANHANG 2: GARPROGRAMME

Die nachfolgend aufgeführten Garprogramme sind Richtwerte und können je nach Gericht und Menge abweichen.

Lebensmittel	Menge min.-max. (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln
Dünne tiefgekühlte Pommes	300-500	14-27	200	Schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes	300-500	16-30	200	Schütteln
Hausgemachte Pommes (8 x 8 mm)	300-500	18-32	200	Schütteln
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-500	14-28	180	Schütteln
Hausgemachte Kartoffelwürfel	200-500	12-22	180	Schütteln
Rösti	100-250	10-20	180	Nein
Kartoffelgratin	200-500	12-22	200	Nein
Steak	100-500	8-12	200	Schütteln
Lammkoteletts	100-500	10-14	200	Schütteln
Hamburger	100-500	7-14	180	Schütteln
Wurst im Teigmantel	100-500	13-15	200	Nein
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	200	Schütteln
Hähnchenbrust	100-500	10-15	200	Schütteln
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Schütteln
Tiefgekühlte panierte Käsesnacks	100-400	8-10	180	Schütteln
Gefülltes Gemüse	100-400	8-12	180	Nein
Kuchen	300	20-25	160	Nein
Quiche	400	20-22	180	Nein
Muffins	300	15-18	200	Nein
Süße Snacks	400	10-20	160	Nein

Modell	WM-2511 AF
Spannung	220 – 240 volt / 50 - 60 Hz
Leistung	2850 Watt
Gewicht	8,7 kg
Abmessungen	405 x 440 x 260 mm (L x W x H)
Korbvolumen	2 x 5,5 Liter (11,0 Liter)
Temperaturbereich	40 °C – 200 °C
Zeitbereich	1-60 Minuten (Dörren bis 24 Stunden)