



CRISPIER

AIRFRYER AF3B-80P

EN . Instruction manual

NO . Bruksanvisning

SE . Bruksanvisning

DK . Betjeningsvejledning

FI . Käyttöohje

DE . Anleitung

NL . Instructies

PL . Instrukcje

FR . Instructions

IT . Manuale di istruzioni

ES . Manual de instrucciones

DE

INHALTSVERZEICHNIS

64	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
66	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE
67	PRODUKTÜBERSICHT
68	VOR DER ERSTEN VERWENDUNG
68	GEBRAUCHSANLEITUNG
69	EINSTELLUNGEN
70	REINIGUNG
70	TIPPS UND TRICKS
71	FEHLERBEHEBUNG
72	GARANTIE
73	TECHNISCHE DATEN
73	SUPPORT UND ERSATZTEILE
73	RECYCLINGFÄHIGKEIT

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich diese Anleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf. Die Gebrauchsanleitung finden Sie auch auf unserer Website wilfa.com.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen und die nicht-industrielle, nicht-gewerbliche Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren bedient werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht verwendet werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Die Nutzung des Geräts durch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen ist untersagt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung der Geräte erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

DE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen, warten oder umpositionieren und wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Die Flächen werden bei Gebrauch heiß.
- Nach längerem Gebrauch ist die entsprechende Heizzone der Induktionsheizplatte noch heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die Keramikoberfläche nicht berühren.
- Tauchen Sie keine der Komponenten des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals das Geräteinnere, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

DE

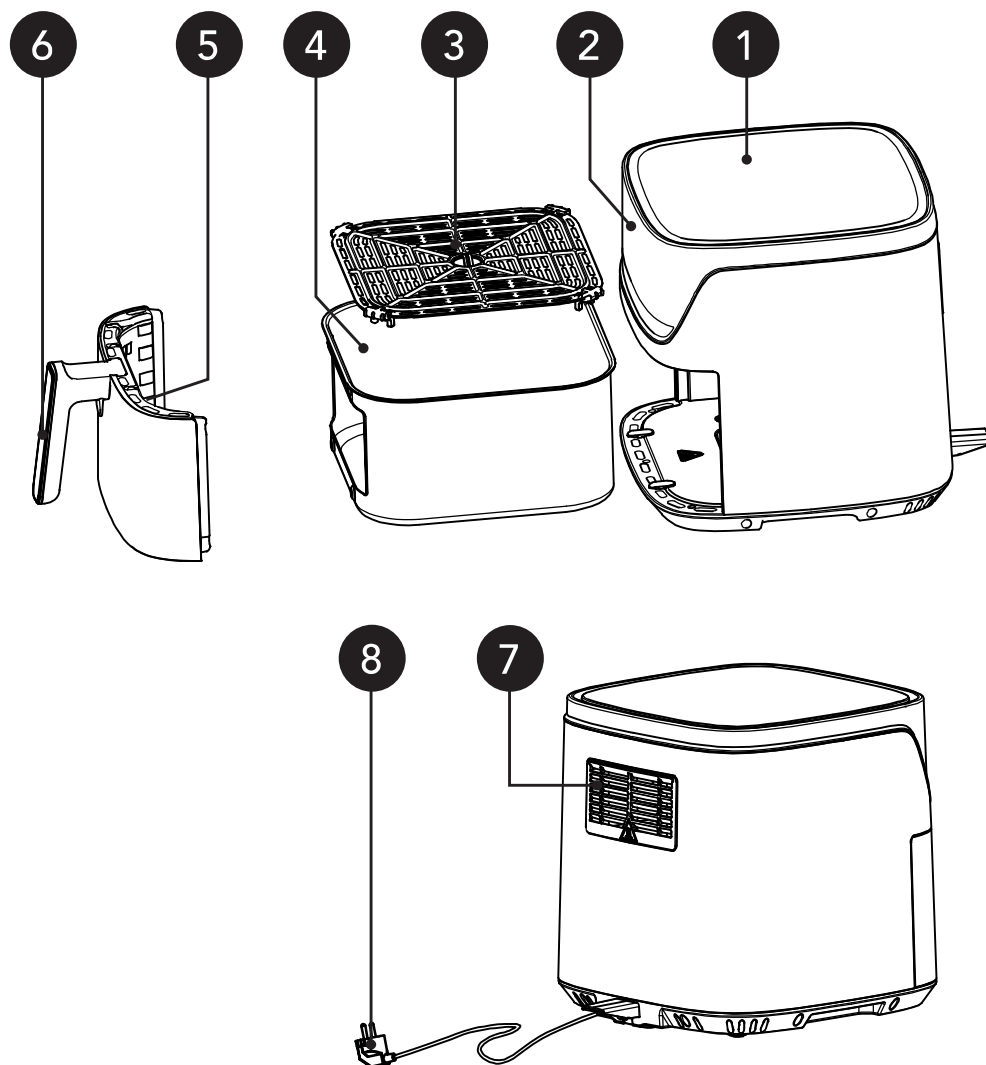
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, sich nicht an Stellen mit dem Symbol für hohe Temperaturen zu verbrennen.

DE

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Beim Luftfrittieren wird heißer Dampf durch den Luftauslass abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft.

PRODUKTÜBERSICHT



DE

1. Oberes Gehäuse
2. Bedienfeld
3. Rost
4. Korb
5. Fenster
6. Griff
7. Luftauslass
8. Netzkabel

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie Korb und Pfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite mit einem sauberen Tuch ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene Fläche.

HINWEIS: Ein Befüllen der Pfanne mit Öl oder Fett entfällt, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die ON/OFF-Taste, um es zu starten.
2. Berühren Sie die Taste , um das entsprechende Programm auszuwählen, und die Taste , um die Maschine zum Vorheizen laufen zu lassen.
3. Um Temperatur und Zeit manuell einzustellen, drücken Sie auf , um zwischen Temperatur und Zeit zu wechseln. Verwenden Sie zur Einstellung die +/- Tasten.
4. Zum Starten oder Anhalten des Frittiervorgangs drücken Sie auf die Start/Pause-Taste .
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker heraus.

DE

BETRIEBSMODUS

Nachdem Sie eine voreingestellte oder bevorzugte Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie auf die Starttaste, um den Frittiervorgang zu beginnen. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, erklingen 2 Pieptöne. Das Display zeigt „end“ (Fertig) an, und das Gerät wechselt in den Ruhemodus, wenn Sie keine weiteren Maßnahmen ergreifen.

SCHÜTTELERINNERUNG

Die Schüttelerinnerung erklingt mit 2 Pieptönen und im Display erscheint „trn“ „Food“ (Frittiergut wenden). Die Schüttelerinnerung verschwindet, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.

Die Schüttelerinnerung ist so programmiert, dass sie bei manueller Einstellung bei der Hälfte der Garzeit und bei 2/3 der Gesamtgarzeit der Voreinstellungen angezeigt wird.

Die Schüttelerinnerung wird nicht ausgegeben, wenn die Garzeit weniger als 5 Minuten beträgt.

EINSTELLUNGEN

Die Ergebnisse können variieren – passen Sie Temperatur und Zeit für Ihr eigenes Rezept an.

Funktion			Temperatur (°C)		Zeit (Min.)	
			Voreingest. Temp.	Anpassbarer Temp. bereich	Voreingest. Zeit	Anpassbarer Zeitbereich
1		Pommes frites	200	80-200	20	1-60
2		Hähnchen	180	80-200	20	1-60
3		Fisch	180	80-200	13	1-60
4		Steak	180	80-200	15	1-60
5		Garnelen	180	80-200	10	1-60
6		Pizza	160	80-200	12	1-60
7		Kuchen	160	80-200	15	1-60
8		Dehydrieren	70	30-80	6H	1-24H
9	—	Temperatur/Zeit verringern				
10	+	Temperatur/Zeit erhöhen				
11		Temp./Zeit				
12		Ein/Aus, Start/Pause				
13		Leuchte ein/aus				
14		Menü				

DE

Um die Zeit- und Temperatureinstellung einer Voreinstellung dauerhaft zu ändern, wählen Sie Ihre Voreinstellung, ändern Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen wie gewünscht und halten Sie die Tasten — +  gleichzeitig 2 Sekunde lang gedrückt, um die neuen Einstellungen zu speichern. Dies wird durch einen kurzen Piepton bestätigt.

REINIGUNG

- Reinigen Sie die Fritteuse, um zu verhindern, dass Lebensmittel/Speisereste verbrannt werden.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch. Dadurch verhindern Sie, dass die Beschichtung durch Einwirkung von Speiseresten oder Öl beschädigt wird.
- Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie Pfanne und Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Reste von Lebensmitteln können mit entfettendem Flüssigspülmittel entfernt werden. **Tipp:** Wenn sich Essensreste am Korb oder am Boden der Pfanne angesammelt haben, weichen Sie die Pfanne etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser und Seife ein.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Wasser ins Gerät gelangt. Wischen Sie Lebensmittelreste und Fett einfach weg.
- Säubern Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung von Korb und Pfanne keine harten und scharfen Gegenstände (wie Stahlwolle, scharfe Utensilien usw.).

DE

TIPPS UND TRICKS

- Wärmen Sie Reste von Mahlzeiten mit Ihrer Heißluftfritteuse auf, damit sie wieder so knusprig werden, als wären sie frisch zubereitet.
- Für ein noch knusprigeres Ergebnis bestreichen Sie die Zutaten vor oder während des Frittierens mit etwas Öl oder besprühen Sie sie mit Öl. Besprühen oder bestreichen Sie Panade, die nach der Hälfte der Zeit beim Frittieren noch offensichtlich trocken ist.
- Kleine Zutaten benötigen oft eine etwas kürzere Garzeit, größere oft eine etwas längere Garzeit.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Zutaten werden nicht richtig gegart	Der Korb ist zu voll.	Kleinere Mengen an Zutaten im Korb verwenden, um sie gleichmäßig zu frittieren
	Temperatur ist zu niedrig	Temperatur erhöhen
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert	Sie haben die Zutaten nach der Hälfte der Zeit nicht gewendet oder geschüttelt	Übereinander liegende Zutaten müssen nach der Hälfte der Zeit geschüttelt oder gewendet werden.
Die Speisen sind nicht knusprig.	Die Heißluftfritteuse wurde nicht vorgewärmt	Heizen Sie die Heißluftfritteuse 3–5 Minuten lang vor.
	Die Art der Zutaten ist zum Frittieren in Öl vorgesehen	Versuchen Sie, die Zutaten mit Öl zu bestreichen oder zu besprühen, bevor Sie sie mit Heißluft frittieren.
Weißer Rauch tritt aus der Fritteuse aus	Sie bereiten fettige Lebensmittel zu.	Bei fettigen Lebensmitteln kann Öl in die Pfanne gelangen. Öl erzeugt den weißen Rauch. Dies wirkt sich aber nicht auf das Gerät oder das Endergebnis aus.
Beim ersten Gebrauch bildet sich ein unangenehmer Geruch	Dies ist bei der ersten Benutzung der Heißluftfritteuse normal.	Erhitzen Sie die Heißluftfritteuse für 10 Minuten, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
Die Heißluftfritteuse stoppt oder wird nicht heiß	Wenn keine Alarmer oder Fehlercodes angezeigt werden, prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist. Wenn es immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst

DE



GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

DE

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, bei denen ein regelmäßiger Austausch zu erwarten ist (z. B. Filter, Batterie usw.)

Die Gebrauchsanweisung finden Sie auch auf unserer Website wilfa.com

TECHNISCHE DATEN

220-240V ~ 50-60Hz, 2000W

Das Gerät schaltet sich nach weniger als 5 Minuten automatisch ab. Der Stromverbrauch im Aus-Zustand beträgt 0,2 W.

SUPPORT UND ERSATZTEILE

Support erhalten Sie auf **wilfa.com** und auf unserer Kundenservice-/Supportseite. Dort finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen, Ersatzteile, Tipps und Tricks sowie alle unsere Kontaktdaten.

RECYCLINGFÄHIGKEIT



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt in der EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll. Sie fördern so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt kostenlos für ein umweltfreundliches Recycling zurückgenommen werden.

DE



BEYOND EXPECTATIONS



AF3B-80P_20_01