



DUALFRY GRILL 10L

AIRFRYER AFG-10

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| EN · Instruction manual | NL · Instructies |
| NO · Bruksanvisning | PL · Instrukcje |
| SE · Bruksanvisning | FR · Instructions |
| DK · Betjeningsvejledning | IT · Manuale di istruzioni |
| FI · Käyttöohje | ES · Manual de instrucciones |
| DE · Anleitung | |



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

DE

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

NL

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI ZALECENIAM

PL

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

FR

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

IT

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ES

EN

CONTENTS

- 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
- 6 SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR AIRFRYER
- 7 PRODUCT OVERVIEW
- 8 BEFORE FIRST USE
- 8 HOW TO USE
- 9 REFERENCE GUIDE
- 10 CLEANING
- 10 TIPS AND TRICKS
- 11 TROUBLESHOOTING
- 12 GUARANTEE
- 13 PRODUCT SPECIFICATIONS
- 13 SUPPORT AND SPARE PARTS
- 13 RECYCLABILITY

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read this instruction manual thoroughly before use and save it for future reference. It is also available at our website; wilfa.com.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial household use only.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- The surfaces are liable to get hot during use.

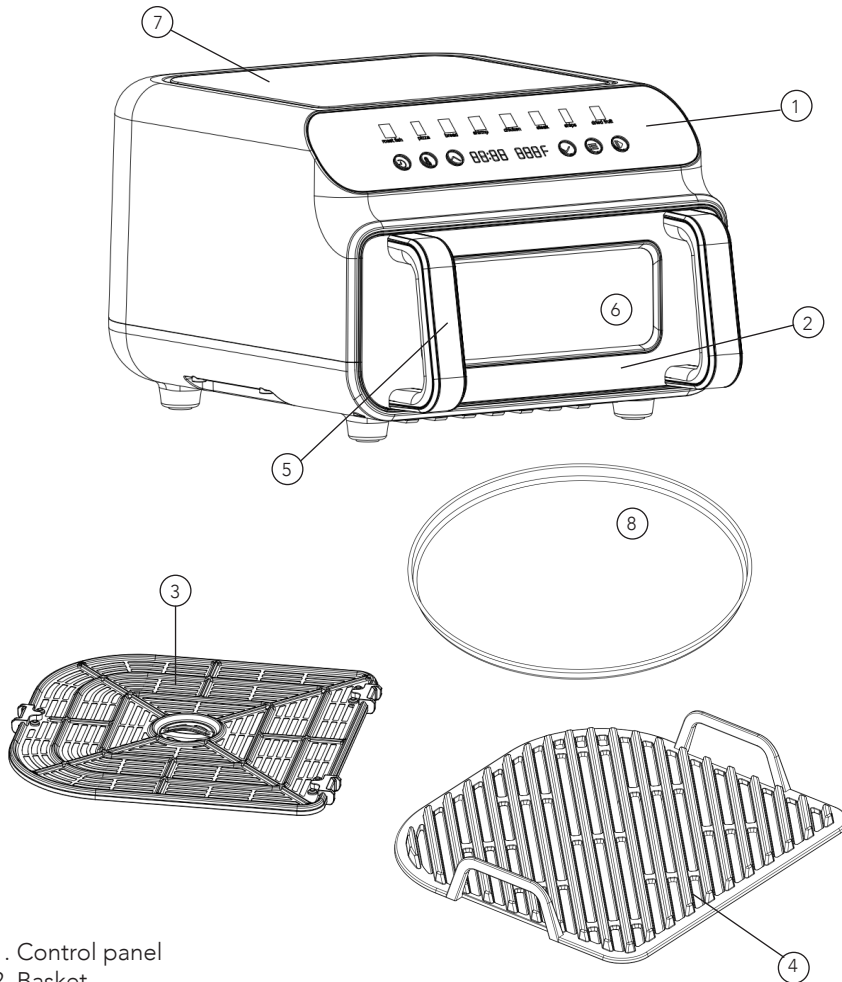
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hot plate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Please pay attention to scald where there is a high temperature symbol.

EN

SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR AIRFRYER

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming in contact with the heating elements.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- During airfrying, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

PRODUCT OVERVIEW



1. Control panel
2. Basket
3. Frying rack
4. Gridiron
5. Handle
6. Window
7. Air inlet
8. Pizza tray




EN





BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials, stickers, and labels.
- Clean the basket and the accessory with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside with a clean cloth.
- Place the appliance on a flat and even surface.
- The first use requires 10 minutes of dry heating. A small amount of smoke or odor may appear during the dry heating process, which is normal.



NOTE: There is no need to fill the pan with oil or fat because the appliance works on hot air.

HOW TO USE

1. Plug in the unit, press  button to start.
2. To select a pre-set program, just press menu  , until the corresponding icon blinks, and press  to let the machine run for preheating.
3. After the preheating is completed the machine will beep and the display will show "Add food".
4. Pull the basket out, put your food into the basket and push it back in.
5. The program will start as soon as the basket is pushed back.
6. Some programs have a shake/flip food reminder when 2/3 of the cooking time has passed. The airfryer beeps and display shows "trn Food".
7. The machine beeps when the cooking time is finished. Unplug the unit, put the basket on a flat surface and take out the cooked food with a plastic or wooden tool.

To change the time or temperature settings, choose a program, press  and use  and  to adjust time and temperature to preferred settings. Press  to confirm.

The steak program has 2 different processes. To change each process the time and temperature, long press the up and down arrow buttons for 1s to switch between 2 processes.















To permanently change the time and temperature setting on a preset, choose your preset, adjust the time and temperature settings, press and hold  +  buttons at the same time for 1 second to save the new settings. It will be confirmed with a short beep.

SHAKE REMINDER

When the cooking time is less than 5 minutes, the alert will not go off.

REFERENCE GUIDE

Results may vary, you can adjust temperature and time for your own recipe.

Function	Temperature (°C)		Time (Min)	
	Preset temp.	Adjust temp. range	Pre time	Adjust time range
1  Fries	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Chicken	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Steak	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Fish	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Shrimp	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Keep warm	80	70-100	30	1-60
8  Dehydrate	70	30-100	6H	1-24 h
9  Decrease temp/time				
10  Increase temp/time				
11  Menu				
12  Light on/off				
13  Start/pause, On/Off				
14  Temp/time				

EN

CLEANING

- Please clean the airfryer to prevent leftover food/food residue from being burned.
- After using, please clean the gridiron and pan in time to avoid the damage of the coating due to erosion of food residue or oil.
- Wipe the outside of the airfryer with a moist cloth
- Clean the pan and gridiron with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
You can remove any remaining food debris by using degreasing liquid soap. The gridiron and the pan can be washed in the dishwasher. **Tip:** If there is food debris stuck to the gridiron or bottom of the pan, soak it in hot water and soap for about 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
NOTE: Be sure not to get too much water inside the appliance, you are just wiping it down to get rid of any food debris and grease.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food debris.
- Do not use hard and sharp items (such as steel wool, sharp tools etc) to clean the gridiron and pan.

TIPS AND TRICKS

- Use your airfryer to reheat your leftovers, It will make them as crispy as they were fresh.
- Brush or spray some oil on the ingredients before or halfway through airfrying for an even crispier result. Spray or brush any dry flour spots that still appear halfway through airfrying.
- Small ingredients often require slightly shorter cooking time, and larger ingredients often require slightly longer cooking time. The time and temperature default settings might not suite the size of food you are cooking. It is easy to adjust the time and temperature manually so you can optimize the result based on your ingredients.
- To convert oven times and temperatures to the airfryer, reduce the temperature by 20°C, and reduce the cooking time by 20-25%. Example: If a recipe says 200°C for 10 minutes, try air frying your ingredients for 8 minutes on 180°C. You still need to keep an eye on your ingredients to get the best results.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reasons	Solutions
The fryer does not start	The airfryer is not plugged in.	Plug in the power cord.
	The pan and basket is not fully inserted.	Make sure the pan and basket is correctly assembled and inserted in the main unit.
The ingredients are not cooked properly	The basket is too full.	Use smaller batches of ingredients in the basket to fry them evenly
	The temperature is too low	Increase the temperature
The ingredients are fried unevenly	You did not flip or shake the ingredients halfway	Ingredients that lie across each other need to be shaken or turned halfway through.
The food is not crispy	The airfryer did not preheat	Preheat airfryer 3-5 minutes.
	The type of ingredients is meant for frying in oil	Try to brush or spray oil onto the ingredients before airfrying.
White smoke is coming out of the fryer	You are preparing greasy ingredients.	With greasy food, oil can leak into the pan. Oil makes the makes the white smoke, but it will not affect the appliance or the end result.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Contact customer service
The first use gives off an unpleasant odour	This is normal during the first times you are using the airfryer	Dry heat the airfryer for 10 minutes before using it the first time
The airfryer stops or will not heat up	If no alarms or error codes appear, check that the plug is plugged in correctly	Make sure the power cord is plugged in. If it's still not working, contact customer service



GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase is done. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized repairation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down
- Parts you can expect being replaced regularly (e.g. filter, battery etc.)

Instructions manual is also available at our website wilfa.com

PRODUCT SPECIFICATIONS

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

SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at **wilfa.com**, and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

RECYCLABILITY



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

NO

INNHold

- 16 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER
- 18 FORHOLDSREGLER VED BRUK AV AIRFRYER
- 19 PRODUKTOVERSIKT
- 20 FØR FØRSTE GANGS BRUK
- 20 BRUK
- 21 REFERANSEVEILEDNING
- 22 RENGJØRING
- 22 TIPS OG TRIKS
- 23 FEILSØKING
- 24 GARANTI
- 25 PRODUKTSPELIFIKASJONER
- 25 SUPPORT OG RESERVEDELER
- 25 GJENVINNING

NO

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den til senere bruk. Den er også tilgjengelig på nettstedet vårt: wilfa.no.
- Produktet er kun beregnet for innendørs, ikke-industriell, ikke-kommersiell husholdningsbruk.
- Apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0–8 år. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de er under kontinuerlig tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Dette produktet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn. Ikke la barn leke med apparatet.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den skiftes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet før rengjøring, vedlikehold eller flytting, og når det ikke er i bruk.
- Overflaten kan bli varm under bruk.

- Etter lang tids bruk er den tilsvarende varmesonen på induksjonsvarmeplaten fortsatt varm. Berør aldri den keramiske overflaten for å unngå forbrenning.
- Apparatet må ikke senkes i vann eller annen væske.
- Senk aldri hovedenheten, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vann eller skyll under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ikke dekk til luftinntaket og luftuttakene mens apparatet er i bruk.
- Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i bruk.
- Hold strømledningen borte fra varme overflater.
- Apparatet må aldri kobles til en ekstern tidsbryter eller et separat fjernkontrollsystem, for å unngå farlige situasjoner.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis du ser at det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til røykutslippet stopper før du fjerner pannen fra produktet.
- Vær oppmerksom på skålding hvis apparatet har et symbol for høy temperatur.

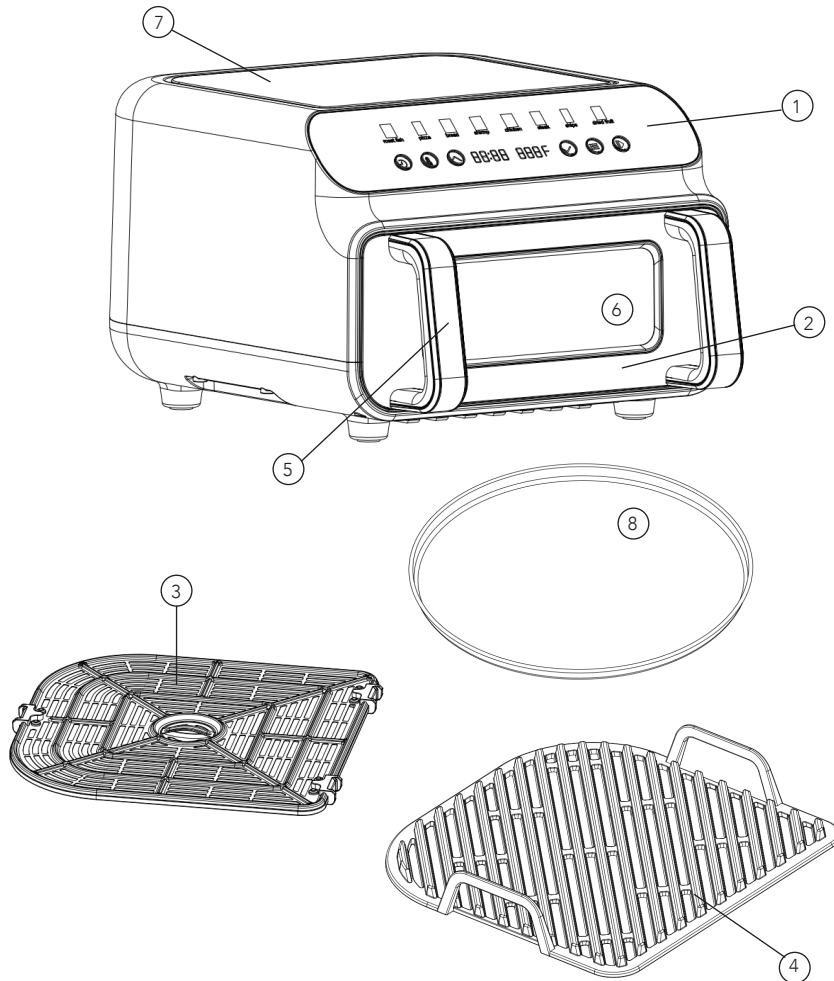
NO

NO

FORHOLDSREGLER VED BRUK AV AIRFRYER

- Legg alltid ingrediensene som skal stekes i kurven for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Under steking slippes varm damp ut gjennom luftuttakene. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra damp- og luftuttakene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du fjerner pannen fra produktet.

PRODUKTOVERSIKT



1. Betjeningspanel
2. Skuff
3. Stekerist
4. Støpejernsrist
5. Håndtak
6. Vindu
7. Luftinntak
8. Pizzabrett

NO




NO





FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje, klistremerker og etiketter.
2. Rengjør skuffen og tilbehøret med varmt vann, såpe og en ikke-slipende svamp.
3. Tørk av innsiden og utsiden med en ren klut.
4. Sett apparatet på et flatt og stabilt underlag.



NOTE: Det er ikke nødvendig å fylle pannen med olje eller fett ettersom apparatet fungerer med varmluft.

BRUK

1. Koble til enheten, trykk på -knappen for å starte.
2. Velg et forinnstilt program ved å trykke på Meny  til det tilsvarende ikonet blinker, og deretter på  for å starte forvarming av maskinen.
3. Når forvarmingen er fullført, piper maskinen og displayet viser «Add food» (Tilsett mat).
4. Trekk ut kurven, legg maten i kurven og skyv den på plass igjen.
5. Programmet starter så snart kurven er skjøvet på plass.
6. Enkelte programmer har en påminnelse om å riste/vende maten når 2/3 av tilberedningstiden er over. Airfryeren piper og displayet viser «trn Food» (Vend).
7. Maskinen piper når tilberedningstiden er over. Trekk ut støpselet, sett kurven på en jevn overflate og ta ut den tilberedte maten med et kjøkkenredskap i plast eller tre.

For å endre tids- eller temperaturinnstilling velger du et program, trykker på  og bruker  og  for å justere tid og temperatur til ønsket innstilling. Trykk på  for å bekrefte.

Biffprogrammet har to forskjellige prosesser. For å endre tid og temperatur i hver prosess, trykk og hold inne pil opp- og pil ned-knappen i 1 sekund for å bytte mellom de to prosessene.

For å endre tids- og temperaturinnstillingen permanent på en forhåndsinnstilling velger du forhåndsinnstillingen, justerer tid og temperatur, og holder  + -knappene inne samtidig i 1 sekund for å lagre de nye innstillingene.















Innstillingene vil bli bekreftet med en kort pipelyd.

RISTEPÅMINNELSE

Ristepåminnelsen fungerer ikke når tilberedningstiden er mindre enn fem minutter.

REFERANSEVEILEDNING

Resultatene kan variere, du kan justere temperatur og tid for egne oppskrifter.

Funksjon	Temperatur (°C)		Tid (Min)	
	Forinnstilt temp.	Justerbart temp. intervall	Forinnstilt tid	Justerbart tidsintervall
1  Pommes frites	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Kyllingvinger	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Biff	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Fisk	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Reker	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Hold varm	80	70-100	30	1-60
8  Dehydrering	70	30-100	6H	1-24 h
9  Reduser temp/tid				
10  Øk temp/tid				
11  Meny				
12  Lys av/på				
13  Start/pause, På/Av				
14  Temp/Tid				

NO

NO

RENGJØRING

- Rengjør airfryeren for å hindre at matrester brennes.
- Etter bruk bør du rengjøre risten og pannen umiddelbart for å unngå skade på belegget som følge av erosjon av matrester eller olje.
- Tørk av utsiden av airfryeren med en fuktig klut
- Rengjør pannen og kurven med varmt vann, såpe og en ikke-slipende svamp. Du kan fjerne alle matrester med avfetting / flytende såpe. Tisten og pannen kan vaskes i oppvaskmaskinen. **Tips:** Hvis matrester har satt seg fast i kurven eller bunnen av pannen, bløtlegg pannen i varmt vann og såpe i ca. 10 minutter.
- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp. **OBS!** Pass på at det ikke kommer for mye vann inn i apparatet, du tørker det bare av for å fjerne matrester og fett.
- Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne matrester.
- Bruk ikke harde og skarpe gjenstander (f.eks. stållull, skarpe redskaper osv.) til å rengjøre kurven og pannen.

TIPS OG TRIKS

- Bruk airfryeren til å varme opp matrestene. Det vil gjøre dem like sprø som da de var ferske.
- Pensle eller spray litt olje på ingrediensene før eller halvveis inn i frityrstekingen for et jevnere og sprøere resultat. Spray eller pensle tørre melflekker som fortsatt er synlige halvveis inn i frityrstekingen.
- Små ingredienser krever ofte litt kortere tilberedningstid, mens større ingredienser ofte krever litt lengre tilberedningstid. Standardinnstillingene for tid og temperatur passer kanskje ikke til størrelsen på maten du lager. Det er enkelt å justere tid og temperatur manuelt, slik at du kan optimalisere resultatet basert på ingrediensene dine.
- For å konvertere ovnstider og temperaturer til airfryeren, reduserer du temperaturen med 20 °C og reduserer tilberedningstiden med 20–25 %.
Eksempel: Hvis en oppskrift sier 200 °C i 10 minutter, kan du prøve å steke ingrediensene i 8 minutter på 180 °C. Du må fortsatt holde øye med ingrediensene for å få best mulig resultat.

FEILSØKING

Problem	Mulige årsaker	Løsninger
Airfryeren starter ikke	Støpselet er ikke satt ordentlig inn i stikkontakten.	Sett støpselet i stikkontakten.
	Pannen og kurven er ikke satt helt inn.	Kontroller at pannen og kurven er riktig montert og satt inn i hovedenheten.
Ingrediensene er ikke skikkelig tilberedt	Kurven er for full.	Bruk mindre porsjoner i kurven for å steke ingrediensene jevnt
	Temperaturen er for lav	Øk temperaturen
Ingrediensene stekes ujevnt	Du snudde eller ristet ikke ingrediensene halvveis inn i tilberedningen	Ingredienser som ligger oppå hverandre må ristes eller snus halvveis inn i tilberedningen.
Maten er ikke sprø	Airfryeren er ikke forvarmet	Forvarm airfryeren i 3–5 minutter.
	Ingrediensene er ment for frituresteking i olje	Prøv å pensle eller spray olje på ingrediensene før steking.
Det kommer hvit røyk ut av airfryeren	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Olje fra fettholdig mat kan lekke ut i pannen. Olje lager hvit røyk, men påvirker ikke produktet eller sluttresultatet.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Kontakt kundeservice
Ubehagelig lukt ved første gangs bruk	Dette er normalt de første gangene du bruker airfryeren	Varm opp airfryeren i 10 minutter før første gangs bruk
Airfryeren stopper eller varmes ikke opp	Hvis det ikke vises noen alarmer eller feilkoder, må du kontrollere at støpselet er satt inn korrekt	Sørg for at strømledningen er koblet til. Kontakt kundeservice hvis den fortsatt ikke fungerer

NO

NO



GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen. Garantien dekker produksjonsfeil eller defekter som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvitningen fungerer som bevis overfor forhandleren ved eventuelle garantikrav.

Garantien gjelder kun for produkter som er kjøpt og brukt i privathusholdning. Garantien ugyldiggjøres hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifikasjoner og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler
- Deler som må skiftes ut regelmessig (f.eks. filter, batteri osv.)

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på nettstedet vårt: wilfa.no

PRODUKTSPEKIFIKASJONER

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

SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk oss på **wilfa.no**, og se vår kundeservice/supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontaktinformasjon.

NO

GJENVINNING



Dette merket betyr at produktet ikke må deponeres med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken der du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning helt kostnadsfritt.

SE

SE

INNEHÅLL

- 28 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
- 30 SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR
VARMLUFTSFRITÖSEN
- 31 PRODUKTÖVERSIKT
- 32 FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
- 32 ANVÄNDNING
- 33 ÖVERSIKT
- 34 RENGÖRING
- 34 TIPS OCH TRICKS
- 35 FELSÖKNING
- 36 GARANTI
- 37 PRODUKTSPECIFIKATIONER
- 37 SUPPORT OCH RESERVDELAR
- 37 ÅTERVINNINGSBARHET

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SE

- Läs denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk. Den finns även på vår webbplats wilfa.se.
- Produkten är endast avsedd att användas inomhus och för hemmabruk. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Denna apparat får inte användas av barn under 8 år. Apparaten kan användas av barn från åtta år och uppåt under förutsättning att detta sker under överinseende av en vuxen. Förvara apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn under 8 år. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap om eller erfarenhet av apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen person som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn. Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Av säkerhetsskäl måste en skadad elkabel bytas ut av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller motsvarande.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten före rengöring, underhåll eller omplacering och när den inte används.

- Dessa ytor riskerar att bli heta under användning.
- Efter en längre tids användning är värmezonen för induktionsvärmepattan fortfarande varm. Vidrör aldrig den keramiska ytan för att undvika brännskador.
- Sänk aldrig ner någon del av apparaten i vatten eller annan vätska.
- Sänk aldrig ned huvudenheten, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten eller skölj under kranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten för att förhindra elstötar.
- Täck inte över luftintaget och luftutloppsöppningarna när apparaten är i drift.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem för att undvika farliga situationer.
- Dra genast ut stickkontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills röken har upphört innan du tar bort pannan från apparaten.

SE

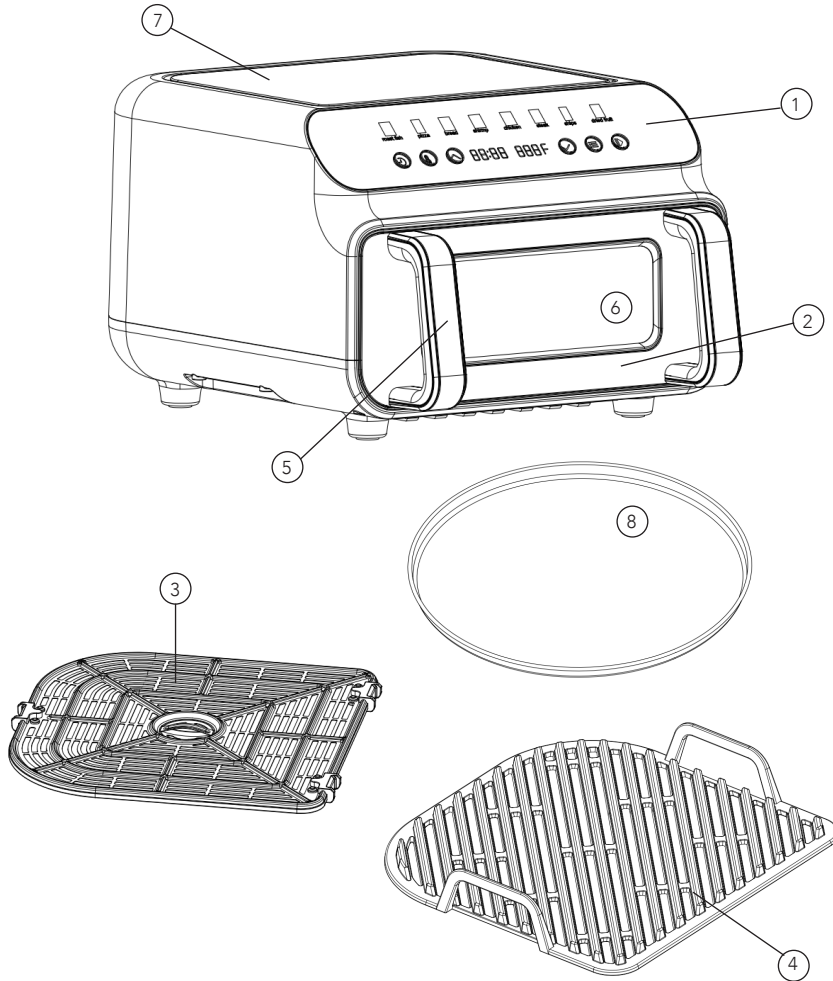
- Var uppmärksam på risk för skållning där det finns en symbol för hög temperatur.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR VARMLUFTSFRITÖSEN

SE

- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Under luftfriteringen frigörs het ånga genom luftutloppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppsöppningarna. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.

PRODUKTÖVERSIKT



SE

- 1. Kontrollpanel
- 2. Korg
- 3. Gjutjärnsfat
- 4. Stekgaller
- 5. Handtag
- 6. Fönster
- 7. Luftintag
- 8. Pizzabricka




FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN





1. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och etiketter.
2. Diska korgen och tillbehöret med varmt vatten, mildt diskmedel och en svamp utan slipeffekt.
3. Torka insidan och utsidan försiktigt med en ren trasa.
4. Sätt apparaten på en jämn och slät yta.

OBS! Pannan behöver inte fyllas med olja eller fett eftersom apparaten tillagar ingredienserna med hjälp av varmluft.



SE

ANVÄNDNING

1. Sätt i kontakten, tryck på -knappen för att starta.
2. Välj ett förinställt program genom att trycka på menyn  till motsvarande ikon blinkar. Tryck därefter på  för aktivera förvärmning.
3. När förvärmningen är klar piper apparaten och visar "Add food" i displayen.
4. Dra ut korgen, lägg ingrediensen i korgen och skjut in den igen.
5. Programmet startar så snart korgen skjuts in igen.
6. Vissa program har en funktion för att påminna dig om att skaka/vända maten när 2/3 av tillagningstiden har gått. Airfryern piper och i displayen visas "trn Food".
7. Apparaten piper när tillagningstiden är slut. Dra ut stickkontakten, lägg korgen på en plan yta och ta ut den tillagade ingrediensen med hjälp av ett plast- eller träredskap.

För att ändra tids- eller temperaturinställningar, väljer du ett program, trycker på  och använder  och  för att ändra till önskade inställningar för tid och temperatur. Tryck på  för att bekräfta.

Programmet för tillagning av biff har två olika processer. För att ändra tid och temperatur för respektive process, trycker du på och håller ner upp- och nedpilarna i 1 sekund för att växla mellan de båda processerna.















För att permanent ändra tids- och temperaturinställningen för en förinställning väljer du aktuell förinställning och justerar tids- och temperaturinställningarna varpå du trycker på och håller ner  + -knapparna samtidigt i 1 sekund för att spara de nya inställningarna. Ändringen bekräftas med ett kort pip.

SKAKPÅMINNELSE

Skakpåminnelsen fungerar inte om tillagningstiden understiger 5 minuter.

ÖVERSIKT

Resultaten kan variera, du kan justera temperatur och tid för ditt eget recept.

Funktion	Temperatur (°C)		Tid (min.)	
	Förinställd temp.	Justera temperaturintervall	Förinställd tid	Justera tidsintervall
1  Pommes frites	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Kyckling	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Biff	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Fisk	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Räkor	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Varmhållning	80	70-100	30	1-60
8  Torkning	70	30-100	6H	1-24 h
9  Minska temp/tid				
10  Öka temp/tid				
11  Meny				
12  Lampa på/av				
13  Start/paus, On/Off				
14  Temp/tid				

SE

SE

RENGÖRING

- Rengör varmluftsfritysen för att förhindra att matrester bränns upp.
- Rengör gallret och pannan efter användning för att undvika skador på beläggningen på grund av erosion från matrester eller olja.
- Torka av varmluftsfritysens utsida med en fuktad trasa.
- Diska gallret och pannan med varmt vatten, mildt diskmedel och en svamp utan slipeffekt. Du kan ta bort eventuella matrester med hjälp av avfettande flytande diskmedel. Gallret och pannan tål maskindisk. **Tips!** Om matrester har fastnat i gallret eller på pannans botten, blötlägg pannan i varmt vatten och diskmedel i ca 10 minuter.
- Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en svamp utan slipeffekt. **Obs!** Se till att inte få in för mycket vatten i apparaten – torka bara ur den för att få bort matrester och fett.
- Rengör värmeelementet med en diskborste för att avlägsna matrester.
- Använd inte hårda eller vassa föremål (som stålull, vassa verktyg osv.) vid rengöring av korgen eller pannan.

TIPS OCH TRICKS

- Använd din varmluftsfrityös för att värma upp rester. Den gör dem lika krispiga som om de var färska.
- Pensla eller spreja ingredienserna med olja före eller halvvägs under varmluftsfrityringen för ett ännu krispigare resultat. Spreja eller pensla torra mjöfläckar som du upptäcker halvvägs under frityringen.
- Ingredienser av mindre format kräver ofta lite kortare tillagningstid och medan större ingredienser ofta kräver lite längre tillagningstid. Det kan hända att standardinställningarna för tid och temperatur inte passar storleken på de ingredienser du tillagar. Du kan enkelt justera tid och temperatur manuellt för att optimera resultatet med utgångspunkt från dina ingredienser.
- För att konvertera ugnstider och temperaturer till aifryern ska du sänka temperaturen med 20 °C och minska tillagningstiden med 20–25 %. *Exempel:* Om receptet anger 200 °C i 10 minuter, prova att varmluftsfrityra dina ingredienser i 8 minuter i 180 °C. Du måste fortfarande hålla koll på ingredienserna för att säkerställa bästa resultat.

FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Fritösen startar inte	Varmluftsfrictösen är inte ansluten till elnätet.	Anslut elsladden.
	Pannan och korgen är inte helt insatta.	Kontrollera att pannan och korgen är korrekt ihopsatta och insatta i huvudenheten.
Ingredienserna är inte korrekt tillagade	Korgen är för full.	Minska mängden ingredienser i korgen för en jämn tillagning
	Temperaturen är för låg	Höj temperaturen
Ingredienserna tillagas ojämnt	Du vände eller skakade inte ingredienserna halvvägs.	Ingredienser som överlappar varandra måste skakas eller vändas halvvägs igenom.
Maten är inte krispig	Luftfritösen förvärmades inte	Förvärm varmluftsfrictösen 3–5 minuter.
	Denna typ av ingrediens är avsedd för att friteras i olja	Prova att pensla eller spreja olja på ingredienserna före luftfritering
Varmluftsfrictösen avger vit rök	Du tillagar feta ingredienser.	Vid fet mat kan olja läcka in i pannan. Olja ger upphov till den vita röken, men påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Kontakta kundtjänst
Vid första användningstillfället avges en obehaglig lukt	Detta är normalt första gången du använder varmluftsfrictösen	Torrvärm varmluftsfrictösen i 10 minuter innan du använder den första gången
Varmluftsfrictösen stannar eller värms inte upp	Om inga larm eller felkoder visas, kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt	Se alltid till att stickkontakten har dragits ut ur eluttaget före rengöring Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst

SE



SE

GARANTI

Wilfa ger en garanti på fem (5) år på denna produkt från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits
- Delar som du kan förvänta dig ska bytas ut regelbundet (t.ex. filter, batteri)

Bruksanvisningen finns även på vår hemsida wilfa.se

PRODUKTSPECIFIKATIONER

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

SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på **wilfa.se** och se vår kundservice-/support sida. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontaktinformation.

SE

ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas i enlighet med gällande miljöbestämmelser. Den uttjänta produkten kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. Där kan du lämna produkten för miljövänlig återvinning gratis.

DK

INDHOLD

- 40 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
- 42 SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR DIN AIRFRYER
- 43 PRODUKTOVERSIGT
- 44 FØR IBRUGTAGNING
- 44 SÅDAN BRUGER DU AIRFRYEREN
- 45 REFERENCEVEJLEDNING
- 46 RENGØRING
- 46 TIPS OG TRICKS
- 47 FEJLFINDING
- 48 GARANTI
- 49 PRODUKTSPECIFIKATIONER
- 49 SUPPORT OG RESERVEDELE
- 49 GENANVENDELIGHED

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

DK

- Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference. Den er også tilgængelig på vores hjemmeside; wilfa.com.
- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt husholdningsbrug.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn fra 0 til 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år, hvis de er under konstant opsyn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år. Dette apparat kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn. Børn må ikke lege med apparatet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller lignende kvalificerede personer for at undgå farlige situationer.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud før rengøring, vedligeholdelse eller flytning, og når det ikke er i brug.
- Overfladerne kan blive varme under brug.

- Efter lang tids brug er opvarmningszonen på induktionskogepladen stadig varm. Rør aldrig ved den keramiske overflade for at undgå forbrænding.
- Undlad at nedsænke nogen dele af apparatet i vand eller anden væske.
- Nedsenk aldrig kabinettet, der indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det ikke under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød.
- Dæk ikke åbningerne til luftindtag og luftudtag, mens apparatet er i brug.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i brug.
- Ledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Tilslut aldrig apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem for at undgå farlige situationer.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgen stopper, inden du fjerner panden fra apparatet.
- Vær opmærksom på skoldning, hvor der er et symbol for høj temperatur.

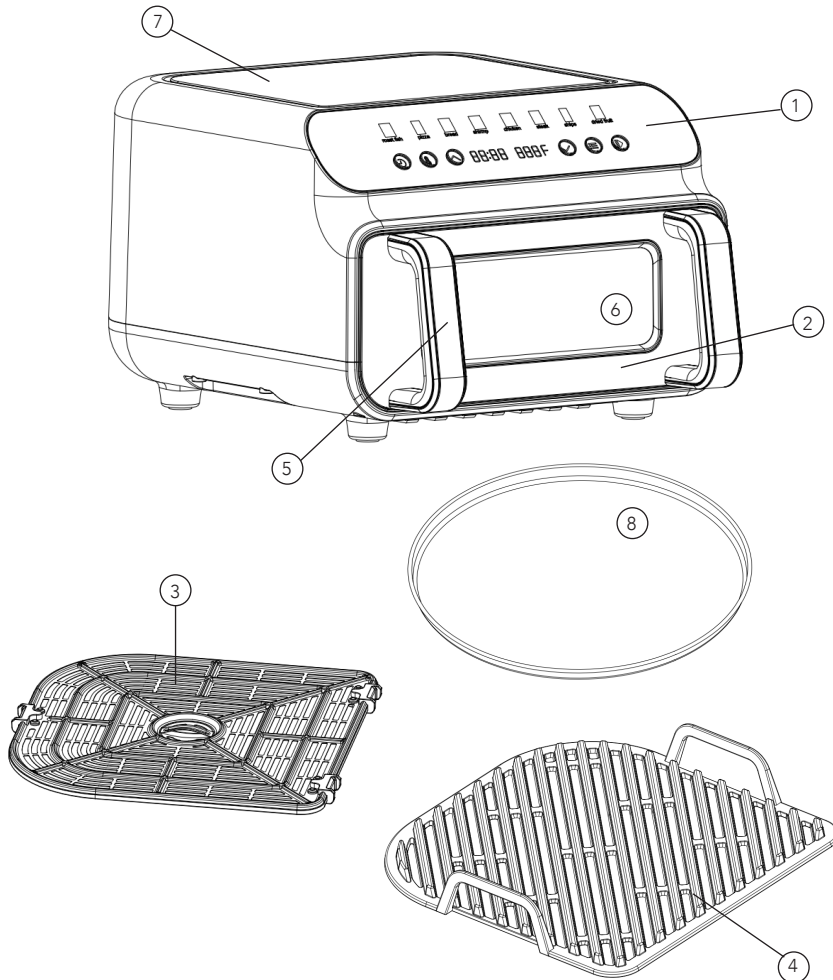
DK

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR DIN AIRFRYER

- Kom altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at undgå, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Fyld ikke panden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Under airfrying frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager panden af apparatet.

DK

PRODUKTOVERSIGT



- 1. Kontrolpanel
- 2. Kurv
- 3. Pande
- 4. Grillrist
- 5. Håndtag
- 6. Vindue
- 7. Luftindtag
- 8. Pizzabakke




FØR IBRUGTAGNING





1. Fjern al emballagemateriale, alle mærkater og etiketter.
2. Rengør kurven og tilbehøret med varmt vand, sæbe og en ikke-slibende svamp.
3. Tør inderside og yderside med en ren klud.
4. Placer apparatet på et jævnt og stabilt underlag.

BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt at fylde panden med olie eller fedtstof, da apparatet arbejder med varm luft.



SÅDAN BRUGER DU AIRFRYEREN

DK

1. Tilslut enheden, og tryk på  for at starte.
2. Vælg et forudindstillet program ved at trykke på menu  , indtil den tilsvarende ikon blinker og på  for at apparatet begynder forvarmning.
3. Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet, og displayet viser "Add food".
4. Træk kurven ud, læg mad i kurven, og skub den ind igen.
5. Programmet starter, så snart kurven er skubbet ind.
6. Nogle programmer har en påmindelse om at ryste/vende maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Airfryeren bipper, og displayet viser "trn Food".
7. Apparatet bipper, når tilberedningstiden er gået. Tag stikket ud af stikkontakten, anbring kurven på et plant underlag, og tag den færdige mad ud med et plastik- eller træredskab.

Hvis du vil ændre tids- eller temperaturindstillinger, skal du vælge et program, trykke på  og bruge  og  for at justere tid og temperatur til de ønskede indstillinger. Tryk på  for at bekræfte dit valg.

Steakprogrammet har 2 forskellige processer. Hvis du vil ændre tid og temperatur for den enkelte proces, skal du trykke på pil op- og ned- og holde den nede i 1 sekund for at skifte mellem 2 processer.















Hvis du vil ændre en forudindstillet tid og temperatur permanent, skal du vælge forudindstilling, justere tid og temperaturindstillinger, trykke på  +  -knapperne samtidig og holde dem nede i 1 sekund for at gemme den nye indstilling. Indstillingen bekræftes med et kort bip.

RYSTEPÅMINDELSE

Rystepåmindelsen aktiveres ikke, hvis tilberedningstiden er mindre end 5 minutter.

REFERENCEVEJLEDNING

Resultaterne kan variere, du kan justere temperatur og tid efter din egen opskrift.

Funktion	Temperatur (°C)		Tid (min.)	
	Forud-indstillet temp.	Juster temperatur-område	Forud-indstil tid	Juster tids-interval
1  Pommes frites	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Kylling	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Bøf	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Fisk	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Rejer	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Hold varm	80	70-100	30	1-60
8  Dehydrering	70	30-100	6H	1-24 h
9  Sænk temp./tid				
10  Øg temp./tid				
11  Menu				
12  Lys on/off				
13  Start/pause, On/Off				
14  Temp./tid				

DK

RENGØRING

- Rengør din airfryer for at undgå, at madrester brænder fast.
- Efter brug skal grillristen og panden rengøres i tide for at undgå at beskadige belægningen på grund af nedbrydning af madrester eller olie.
- Tør ydersiden af airfryeren af med en fugtig klud
- Rengør pande og grillrist med varmt vand, sæbe og en ikke-slibende svamp. Du kan fjerne evt. madrester med flydende affedtende sæbe. Grillrist og pande tåler opvaskemaskine. **Tip:** Hvis der sidder madrester fast i grillristen eller bunden af panden, skal du sætte panden i blød i varmt vand og sæbe i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
BEMÆRK: Undgå at der kommer for meget vand ind i apparatet, det skal bare tørres af for at fjerne madrester og fedt.
- Rengør varmeelementet med en rensbørste for at fjerne madrester.
- Brug ikke hårde og skarpe genstande (f.eks. ståluld, skarpt værktøj osv.) til at rengøre grillristen og panden.

DK

TIPS OG TRICKS

- Brug din airfryer til at opvarme madrester, så de bliver lige så sprøde, som da de var friske.
- Pensl eller spray ingredienserne med lidt olie, før du steger dem eller halvvejs for at få et endnu sprødere resultat. Spray eller børst eventuelle tørre melpletter af, der stadig forekommer halvvejs under tilberedningen.
- Små ingredienser kræver ofte lidt kortere tilberedningstid, og større ingredienser kræver ofte lidt længere tilberedningstid. Standard tid og temperatur passer muligvis ikke til størrelsen på det, du vil tilberede. Det er nemt at justere tid og temperatur manuelt, så du kan optimere resultatet baseret på dine ingredienser.
- Tilpas ovntid og temperatur på airfryeren, reducer temperaturen med 20 °C, og reducer tilberedningstiden med 20-25 %.

Eksempel: Hvis der står 200 °C og 10 minutter i opskriften, kan du prøve at tilberede ingredienserne i din airfryer i 8 minutter ved 180 °C. Du skal stadig holde øje med dine ingredienser for at opnå det bedste resultat.

FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Airfryeren starter ikke	Airfryerens stik er ikke sat i.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Panden og kurven er ikke sat helt i.	Kontroller, at bakken og kurven er samlet korrekt og sat i hovedenheden.
Ingredienserne er ikke tilberedt korrekt	Kurven er for fuld.	Brug mindre portioner af ingredienser i kurven for at tilberede dem jævnt
	Temperaturen er for lav	Øg temperaturen
Ingredienserne er tilberedt ujævnt	Du har ikke vendt eller rystet ingredienserne undervejs	Ingredienser, der ligger på tværs af hinanden, skal rystes eller vendes undervejs.
Maden er ikke sprød	Airfryeren er ikke forvarmet	Forvarm airfryeren 3–5 minutter.
	Ingrediensstypen skal steges i olie	Prøv at pensle eller spray olie på ingredienserne inden tilberedning.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren	Du tilbereder fedtholdige ingredienser.	Fedt mad kan få olien til at løbe ned i panden. Olie giver den hvide røg, men det påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Kontakt kundeservice
Første gang, du bruger apparatet, afgiver det en ubehagelig lugt	Dette er normalt de første gange, du bruger airfryeren.	Opvarm airfryeren i 10 minutter, inden du tager den i brug.
Airfryeren stopper eller varmer ikke	Kontroller at stikket er sat korrekt i, hvis der ikke vises nogen alarmer eller fejlkoder.	Kontroller at ledningen er tilsluttet. Kontakt kundeservice, hvis den stadig ikke starter

DK



DK

GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt
- Dele, der kan forventes udskiftet regelmæssigt (f.eks. filter, batteri osv.)

Brugervejledningen er også tilgængelig på vores hjemmeside wilfa.dk/wilfa.com

PRODUKTSPECIFIKATIONER

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

SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

GENANVENDELIGHED



Dette mærkat angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald nogen steder i EU. For at undgå potential skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal produktet genanvendes på korrekt vis for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Brug retur- og indsamlingssystemerne til genanvendelse af den brugte enhed, eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet. De kan tage dette produkt til en miljøvenlig genanvendelse uden beregning.

DK

FI

SISÄLTÖ

52	TURVALLISUUSOHJEET
54	KIERTOILMAKYPSENNINTÄ KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET
55	TUOTTEEN KUVAUS
56	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA
56	KÄYTTÄMINEN
57	VIITEOPAS
58	PUHDISTAMINEN
58	VINKKEJÄ JA NEUVOJA
59	VIANMÄÄRITYS
60	TAKUU
61	TUOTETIEDOT
61	TUKI JA VARAOSAT
61	KIERRÄTYS

TURVALLISUUSOHJEET

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle. Käyttöohjeen voi ladata myös kotisivuiltamme osoitteesta wilfa.fi.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan koko ajan. Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta, huoltoa tai laitteen siirtämistä sekä aina, kun laitetta ei käytetä.
- Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

FI

- Induktiolämmityslevyn lämmitysalue pysyy kuumana jonkin aikaa pitkäaikaisen käytön jälkeen. Palovammojen välttämiseksi älä kosketa keraamista pintaa.
- Älä upota mitään laitteen osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloa veteen tai huuhtele sitä juoksevan veden alla.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja laitteen ollessa käynnissä.
- Älä koskaan koske laitteen sisäosiin sen ollessa käytössä.
- Älä päästä virtajohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Vaarallisten tilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa koskaan kytkeä ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- Irrota pistoke pistorasiasta välittömästi, jos laitteesta nousee tummaa savua. Odota savun muodostumisen päättymistä ennen kuin otat vuoan pois laitteesta.

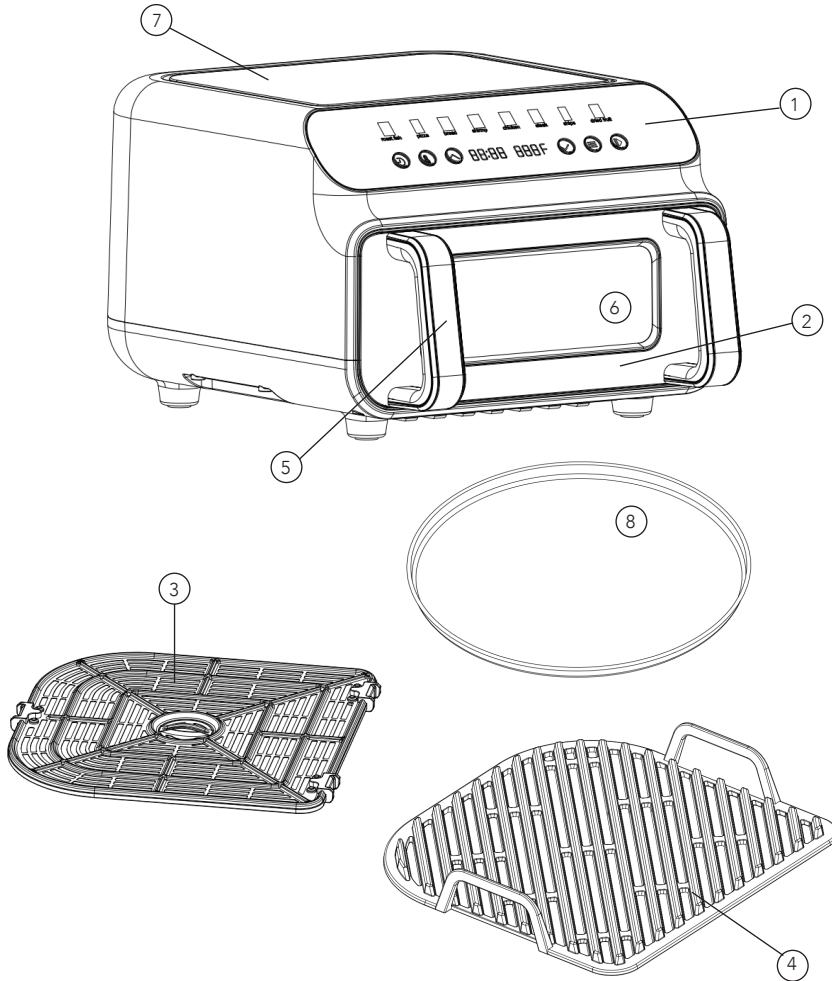
- Korkean lämpötilan symboli ilmoittaa palovamma-riskistä.

KIERTOILMAKYPSENNINTÄ KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- Aseta kypsennettävät ainekset aina koriin siten, että ne eivät pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä täytä kypsennintä öljyllä, sillä se aiheuttaa tulipalovaaran.
- Paistamisen aikana kuumaa höyryä poistuu ilmanpoistoaukon kautta. Varmista, että höyryaukon takana ei ole mitään, joka voisi vahingoittua kuumasta höyrystä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös silloin, kun poistat vuoan laitteesta.

FI

TUOTTEEN KUVAUS



FI




1. Ohjauspaneeli
2. Kori
3. Kypsennysastia
4. Ritilä
5. Kahva
6. Ikkuna
7. Ilmanottoaukko
8. Pizzalevy

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA





1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja etiketit.
2. Puhdista kori ja lisävaruste kuumalla vedellä, saippualla ja hankaamattomalla sienellä.
3. Pyyhi sisä- ja ulkopuolelta puhtaalla liinalla.
4. Aseta laite tasaiselle alustalle.

HUOM.: Pannun täyttäminen öljyllä tai rasvalla ei ole tarpeen, koska laite toimii kuumalla ilmalla.



KÄYTTÄMINEN

1. Kytke laite virtalähteeseen ja käynnistä se painamalla  -painiketta.
2. Valitse esivalintaohjelma painamalla valikkoa , kunnes vastaava kuvake vilkkuu. Käynnistä esilämmitys painamalla  -painiketta.
3. Esilämmitysprosessin päätyttyä laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "Add food".
4. Vedä kori ulos, laita ruoka-aineet koriin ja työnnä kori takaisin sisään.
5. Ohjelma käynnistyy heti, kun kori on työnnetty takaisin.
6. Joissakin ohjelmissa on muistutus ruoan ravistamisesta/kääntämisestä, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut. Kiertoilmakypsennuksesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "trn Food".
7. Laite antaa merkkiään, kun kypsennysaika on päättynyt. Irrota laite pistorasiasta, aseta kori tasaiselle alustalle ja ota kypsä ruoka ulos muovisella tai puusella keittiövälillä.

FI

Voit muuttaa aika- tai lämpötila-asetuksia valitsemalla ohjelman, painamalla  -painiketta ja säätämällä ajan ja lämpötilan sopiviksi nuolilla  ja . Vahvista painamalla  -painiketta.

Pihviohjelma sisältää kaksi eri prosessia. Voit muuttaa kunkin prosessin aikaa ja lämpötilaa. Siirry prosessista toiseen pitämällä nuolipainikkeita painettuina 1 sekunnin ajan.















Voit muuttaa esiasetuksen aika- ja lämpötila-asetusta pysyvästi valitsemalla esiasetuksen, säätämällä aika- ja lämpötila-asetuksia ja pitämällä valikko- ja  -painikkeita painettuina samanaikaisesti 1 sekunnin ajan uusien asetusten tallentamiseksi. Muutos vahvistetaan lyhyellä äänimerkillä.

RAVISTUSMUISTUTUS

Ravistusmuistutus ei toimi, kun kypsennysaika on alle 5 minuuttia.

VIITEOPAS

Tulokset voivat vaihdella. Voit säätää lämpötilaa ja aikaa oman ruokaohjeesi mukaan.

Toiminto	Lämpötila (°C)		Aika (min.)	
	Esiasetet- tu lämpö- tila	Säädi lämpötila- alue	Esiaika	Aseta aikaväli
1  Ranskalaiset	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Broileri	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Pihvi	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Kala	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Katkaravut	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Lämpimänä pitäminen	80	70-100	30	1-60
8  Kuivaus	70	30-100	6H	1-24 h
9  Laske lämpötilaa/aikaa				
10  Nosta lämpötilaa/aikaa				
11  Valikko				
12  Valo päälle/pois				
14  Käynnistä/keskeytä, Virtapainike				
16  Lämpötila/aika				

FI

PUHDISTAMINEN

- Puhdista kiertoilmakypsennin heti jokaisen käyttökerran jälkeen ruoantähteen kiinnipalamisen estämiseksi.
- Puhdista kypsennyskori ja vuoka ajoissa käytön jälkeen, jotta niiden pinnoite ei vaurioidu ruokajäämien tai öljyn aiheuttaman syöpymisen vuoksi.
- Pyyhi kiertoilmakypsentimen ulkopinta kostealla liinalla.
- Puhdista pannu ja ritilä kuumalla vedellä, saippualla ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa jäljelle jääneet ruoantähteet nestemäisellä rasvanpoistosaippualla. Ritilä ja pannu voidaan pestä astianpesukoneessa. **Vinkki:** Jos pannun pohjalle tai koriin on tarttunut ruoantähteitä, liota pannua kuumassa saippuavedessä noin 10 minuuttia.
- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä. **HUOMAA:** Varmista, ettei laitteen sisään pääse liikaa vettä. Poista lika ja rasva pyyhkimällä laite puhtaaksi.
- Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruoantähteen poistamiseksi.
- Älä käytä korin ja vuolan puhdistamiseen kovia ja teräviä esineitä, kuten teräsvillaa tai teräviä keittiövälineitä. Pinnoite voi rikkoontua.

FI

VINKKEJÄ JA NEUVOJA

- Voit lämmittää ruoantähteet uudelleen kiertoilmakypsentimellä, se tekee niistä yhtä rapeita kuin tuoreina.
- Sivele tai suihkuta hieman öljyä ruokaan ennen paistamista tai sen puolivälissä, jotta lopputulos olisi vieläkin rapeampi. Suihkuta tai harjaa kuivat jauhot, jotka näkyvät edelleen paistamisen puolivälissä.
- Pienet ruoka-aineet vaativat usein hieman lyhyemmän kypsennysajan, ja suuremmat ruoka-aineet vaativat usein hieman pidemmän kypsennysajan kuin mitä esiasetetut ajat ovat. On järkevää tarkkailla ruoan valmistumista säännöllisesti. Kypsennysajan ja -lämpötilan oletusasetukset eivät välttämättä sovi kypsennettävän tuotteen kokoon. Aikaa ja lämpötilaa on helppo säätää manuaalisesti, niin että voit optimoida lopputuloksen ainesosiesi mukaan.
- Uunille annettujen kypsennysaikojen ja -lämpötilojen sovittamiseksi kiertoilmakypsentimelle vähennä ilmoitettua lämpötilaa 20 °C ja lyhennä kypsennysaikaa 20–25 %.

Esimerkki: Jos reseptissä lukee 200 °C 10 minuutin ajan, paista aineksia kiertoilmakypsentimessä 8 minuuttia 180 °C lämpötilassa. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi pidä joka tapauksessa silmällä ainesosia.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty	Kiertoilmakypsennintä ei ole kytketty pistorasiaan. Vuoka ja kori eivät ole kunnolla paikoillaan.	Kytke virtajohto pistorasiaan. Varmista, että pannu ja kori on kiinnitetty oikein toisiinsa ja runko-osaan.
Ainekset eivät ole kypsyneet kunnolla	Kori on liian täynnä. Lämpötila on liian alhainen.	Paista korissa olevat ainekset tasaisesti pienemmissä erissä Nosta lämpötilaa
Ainekset paistetaan epätasaisesti	Aineksia ei käännetty tai ravistettu ohjelman puolivälissä	Toisiaan vasten olevia aineksia on ravistettava tai ne on käännettävä ohjelman puolivälissä.
Ruoka ei ole rapeaa	Kiertoilmakypsennintä ei ole esikuumennettu Ainekset on tarkoitettu öljyssä paistamiseen	Esikuumenna kiertoilmakypsennintä 3–5 minuuttia. Pyri sivelemään tai suihkuttamaan öljyä ainesten päälle ennen paistamista.
Kiertoilmakypsenninistä tulee valkoista savua	Valmistettavat ainesosat ovat rasvaisia.	Jos ruoka on rasvaista, öljyä voi valua pannuun. Öljy muodostaa valkoista savua, mutta se ei vaikuta laitteen toimintaan tai lopputulokseen.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Ota yhteyttä asiakaspalveluun
Ensimmäisen käyttökerran aikana syntyy epämiellyttävää hajua	Tämä on normaalia kiertoilmakypsennin ensimmäisten käyttökertojen aikana	Anna kiertoilmakypsennin lämmetä kuivana 10 minuuttia ennen ensimmäistä käyttökertaa
Kiertoilmakypsennin pysähtyy tai ei lämpene	Jos hälytyksiä tai virhekoodeja ei tule näkyviin, tarkista, onko pistoke kytketty oikein	Varmista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan. Jos laite ei tämän jälkeenkään toimi, ota yhteyttä asiakaspalveluun.



TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Takuu kattaa valmistusvirheet ja takuuaikana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

FI

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityiskäytössä olleita tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei koske myöskään tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta, väärän sähköjännitteen käyttöä tai väärää säilytystapaa käytettäessä eikä:

- Tuotteen ylikuormittamista
- Normaalisti kuluvia osia
- Osia, jotka pitääkin vaihtaa säännöllisesti (esim. suodatin, paristo jne.)

Käyttöohje on saatavana myös verkkosivustoltamme osoitteessa wilfa.fi

TUOTETIEDOT

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

TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa vieraile osoitteessa **wilfa.fi** ja tutustu asiakaspalvelu- ja tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää missään EU:n alueella talousjätteen mukana. Laite tulee kierrättää vastuullisesti ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jottei ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.

FI

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
- 84 GARANTIE
- 85 TECHNISCHE DATEN
- 85 SUPPORT UND ERSATZTEILE
- 85 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

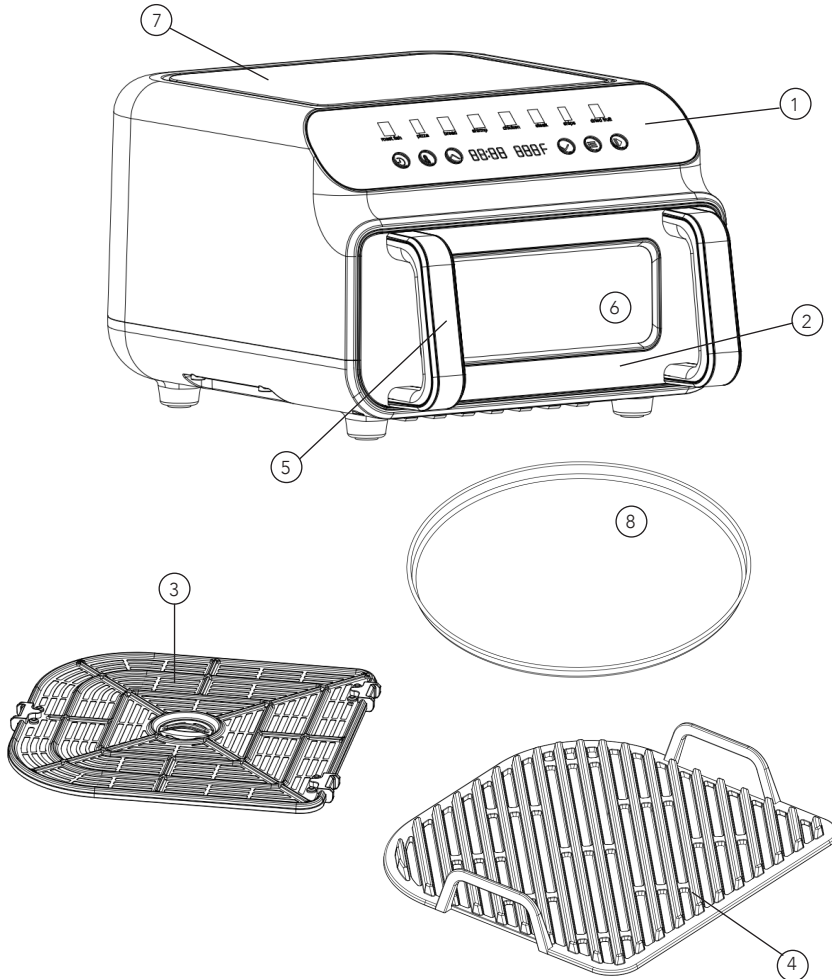
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem 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. Bedienfeld
2. Korb
3. Bratrost
4. Rost
5. Griff
6. Fenster
7. Lufterlass
8. Pizzaplatte

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG





1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie Korb und Zubehör 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  Taste, um es zu starten.
2. Um ein voreingestelltes Programm auszuwählen, drücken Sie einfach das Menü , bis das entsprechende Symbol blinkt, und dann auf , um das Gerät vorzuheizen.
3. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „Add food“ (Speisen hineingeben) angezeigt.
4. Ziehen Sie den Korb heraus, legen Sie Ihre Speisen in den Korb und schieben Sie ihn wieder hinein.
5. Das Programm startet, sobald der Korb hineingeschoben wurde.
6. Einige Programme haben eine Erinnerung zum Rütteln/Wenden der Speisen, wenn 2/3 der Garzeit abgelaufen sind. Die Heißluftfritteuse piept und das Display zeigt „trn Food“ (Wenden) an.
7. Das Gerät piept, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, stellen Sie den Korb auf eine ebene Fläche und entnehmen Sie die gegarten Speisen mit einem Kunststoff- oder Holzutensil.

DE

Um die Zeit- oder Temperatureinstellungen zu ändern, wählen Sie ein Programm, drücken auf  und verwenden  und , um Zeit und Temperatur auf die gewünschten Einstellungen einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf .

Das Steakprogramm hat 2 verschiedene Prozesse. Um die Zeit und Temperatur für jeden Prozess zu ändern, halten Sie die Pfeiltasten nach oben und unten 1 Sekunde lang gedrückt, um zwischen den beiden Prozessen zu wechseln.















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 1 Sekunde lang gedrückt, um die neuen Einstellungen zu speichern. Dies wird durch einen kurzen Piepton bestätigt.

SCHÜTTELERINNERUNG

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	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Hähnchen	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Steak	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Fisch	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Garnelen	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Warmhalten	80	70-100	30	1-60
8  Dehydrieren	70	30-100	6H	1-24 h
9  Temperatur/Zeit verringern				
10  Temperatur/Zeit erhöhen				
11  Menü				
12  Leuchte ein/aus				
13  Start/Pause, Ein/Aus				
14  Temp./Zeit				

DE

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 den Rost und Topf mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. Reste von Lebensmitteln können mit entfettendem Flüssigspülmittel entfernt werden. Rost und Topf sind spülmaschinenfest. **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.).

TIPPS UND TRICKS

DE

- 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. Die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur sind möglicherweise nicht für die Größe der Speisen geeignet, die Sie zubereiten möchten. Zeit und Temperatur lassen sich einfach manuell einstellen, sodass Sie das Ergebnis auf der Grundlage Ihrer Zutaten optimieren können.
- Um Garzeiten und Temperaturen für die Heißluftfritteuse umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 20 °C und verkürzen Sie die Garzeit um 20 bis 25 %.
Ein Beispiel: Wenn ein Rezept 10 Minuten bei 200 °C angibt, versuchen Sie, Ihre Zutaten 8 Minuten lang bei 180 °C zu frittieren. Behalten Sie Ihre Zutaten aber im Blick, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse startet nicht.	Die Fritteuse ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Netzkabel ein.
	Die Pfanne und der Korb sind nicht vollständig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass Pfanne und Korb korrekt zusammengebaut und in das Hauptgerät eingesetzt sind.
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.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Kundendienst rufen
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

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

NL

INHOUDSOPGAVE

76	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
78	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW HETELUCHTFRITEUSE
79	PRODUCTOVERZICHT
80	VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK
80	HOE TE GEBRUIKEN
81	REFERENTIEHANDLEIDING
82	REINIGEN
82	TIPS EN TRUCS
83	PROBLEEMOPLOSSING
86	GARANTIE
87	PRODUCTSPECIFICATIES
87	ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN
87	RECYCLING

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze gebruiksaanwijzing vóór gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. De gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar op onze website: wilfa.com.
- Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bestemd voor industrieel of commercieel gebruik.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar als ze continu onder toezicht staan. Het apparaat en het snoer buiten bereik houden van kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking en door mensen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies gekregen hebben over de veilige manier waarop het apparaat gebruikt moet worden en de hieraan gerelateerde gevaren begrepen hebben. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden. Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Als het snoer beschadigd is, moet de fabrikant, de servicemonteur of een soortgelijk gekwalificeerde persoon dit vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen, onderhouden of verplaatsen en wanneer het niet in gebruik is.
- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Na langdurig gebruik is de bijbehorende verwarmingszone van de inductieverwarmingsplaat nog steeds heet. Raak het keramische oppervlak nooit aan, om brandwonden te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel ze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen, om elektrische schokken te voorkomen.
- Dek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in gebruik is.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in gebruik is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

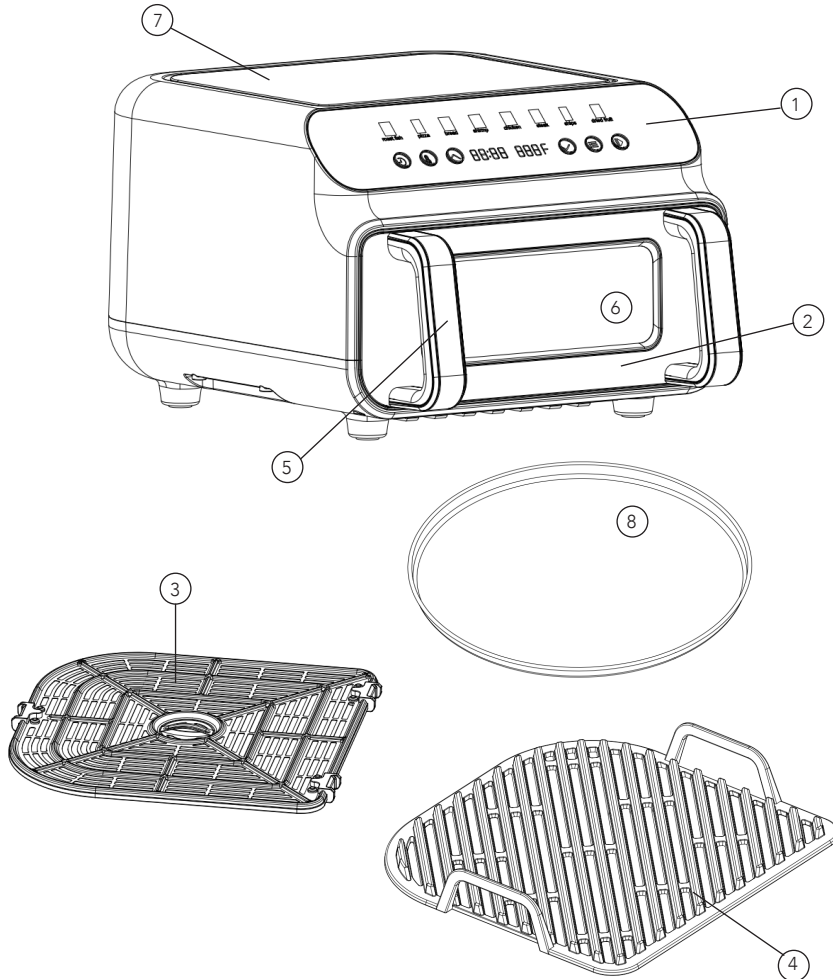
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timerschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rookemissie stopt voordat u de pan uit het apparaat neemt.
- Let op voor brandwonden waar een symbool voor hoge temperatuur staat.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW HETELUCHTFRITEUSE

NL

- Leg de te bereiden/frituren ingrediënten altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Vul de pan niet met olie, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Tijdens het bereiden in de heteluchtfriteuse komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopening. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

PRODUCTOVERZICHT






1. Bedieningspaneel
2. Mandje
3. Frituurrek
4. Rooster
5. Handgreep
6. Venster
7. Luchtinlaat
8. Pizzabord

NL





VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en labels.
 2. Reinig het mandje en het accessoire met heet water, zeep en een niet-schurende spons.
 3. Veeg de binnen- en buitenkant af met een schone doek.
 4. Plaats het apparaat op een vlakke en egale ondergrond.
- OPMERKING:** De pan hoeft niet met olie of vet te worden gevuld, omdat het apparaat op basis van hete lucht werkt.

HOE TE GEBRUIKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de -knop om te starten.
2. Om een vooraf ingesteld programma te selecteren, drukt u op menu  tot de bijbehorende knop knippert en drukt u op  om de machine te laten voorverwarmen.
3. Nadat de voorverwarming is voltooid, geeft de machine een pieptoon en toont het display 'Add food' (Etenswaren toevoegen).
4. Trek het mandje eruit, leg de etenswaren in het mandje en duw het er weer in.
5. Het programma start zodra het mandje wordt teruggeduwd.
6. Sommige programma's hebben een herinnering om voedsel te schudden/om te keren wanneer 2/3 van de bereidingstijd is verstreken. De airfryer piept en op het display verschijnt 'trn Food' (Draaien).
7. De machine piept wanneer de bereidingstijd is verstreken. Haal de stekker uit het stopcontact, zet het mandje op een vlakke ondergrond en haal het gekookte voedsel eruit met een plastic of houten voorwerp.

NL

Om de tijd- of temperatuurinstellingen te wijzigen, kiest u een programma, drukt u op  en gebruikt u  en  om de tijd en temperatuur aan te passen aan de gewenste instellingen. Bevestig met .

Het steakprogramma heeft twee verschillende processen. Om de tijd en temperatuur voor elk proces te wijzigen, houdt u de pijltoetsen omhoog en omlaag 1 seconde ingedrukt om tussen twee processen te wisselen.

Om de tijd- en temperatuurinstelling van een voorinstelling permanent te wijzigen, kiest u uw voorinstelling, past u de tijd- en temperatuurinstellingen aan en houdt u de toetsen  +  tegelijkertijd één seconde ingedrukt om de nieuwe instellingen op te slaan. Dit wordt bevestigd met een korte pieptoon.















SCHUDHERINNERING

De schudherinnering werkt niet als de bereidingstijd minder dan 5 minuten

bedraagt.

REFERENTIEHANDLEIDING

Resultaten kunnen variëren. U kunt de temperatuur en tijd voor uw eigen recept aanpassen.

Functie	Temperatuur (°C)		Tijd (min.)	
	Vooraf ingestelde temp.	Temperatuurbereik aanpassen	Vooraf ingestelde tijd	Tijdsbereik aanpassen
1  Pommes frites	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Kip	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Steak	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Vis	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Garnalen	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Warm houden	80	70-100	30	1-60
8  Dehydrateren	70	30-100	6H	1-24 h
9  Temp./tijd verlagen				
10  Temp./tijd verhogen				
11  Menu				
12  Licht aan/uit				
13  Start/Pauze, Aan/Uit				
14  Temp/Tijd				

NL

REINIGEN

- Reinig de heteluchtfriteuse om te voorkomen dat etensresten verbranden.
- Reinig Soe den Rost en de frituurpan na gebruik op tijd om schade aan de coating door erosie van voedselresten of olie te voorkomen.
- Neem de buitenkant van de heteluchtfriteuse af met een vochtige doek
- Reinigen Sie den Rost und Topf mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. U kunt voedselresten verwijderen door ontvettende vloeibare zeep te gebruiken. Het rooster en het mandje kunnen in de vaatwasser worden gewassen. **Tip:** Wanneer voedselresten aan het mandje of op de bodem van de pan vastzitten, weekt u de pan ongeveer 10 minuten in heet water en zeep.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons. **OPMERKING:** Zorg ervoor dat u niet te veel water in het apparaat doet. U veegt het gewoon af om voedselresten en vet te verwijderen.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen harde en scherpe voorwerpen (zoals staalwol, scherp gereedschap, etc.) om het mandje en de pan te reinigen.

TIPS EN TRUCS

- Verwarm restjes met de heteluchtfriteuse. Ze zullen net zo knapperig zijn als verse gerechten.
- Bestrijk of besprenkel de ingrediënten met olie voorafgaand aan of halverwege de bereiding met de heteluchtfriteuse, zodat u een resultaat krijgt dat nóg krokanter is. Besprenkel of bestrijk droge bloemdelen als deze halverwege de bereiding met de heteluchtfriteuse nog steeds waarneembaar zijn.
- Kleine ingrediënten vereisen vaak een iets kortere bereidingstijd en grotere ingrediënten vereisen vaak een iets langere bereidingstijd. Die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur sind möglicherweise nicht für die Größe der Speisen geeignet, die Sie zubereiten möchten. Zeit und Temperatur lassen sich einfach manuell einstellen, sodass Sie das Ergebnis auf der Grundlage Ihrer Zutaten optimieren können.
- Um Garzeiten und Temperaturen für die Heißluftfriteuse umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 20 °C und verkürzen Sie die Garzeit um 20 bis 25 %.
Ein Beispiel: Wenn ein Rezept 10 Minuten bei 200 °C angibt, versuchen Sie, Ihre Zutaten 8 Minuten lang bei 180 °C zu frittieren. Behalten Sie Ihre Zutaten aber im Blick, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
De heteluchtfriteuse start niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De pan en het mandje zijn niet correct geplaatst.	Controleer of de pan en het mandje correct gemonteerd en in de hoofdeenheid zijn geplaatst.
De ingrediënten zijn niet op de juiste manier bereid	Het mandje is te vol.	Gebruik kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje om deze gelijkmatig met de heteluchtfriteuse te bereiden
	De temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur
De ingrediënten worden met de heteluchtfriteuse ongelijkmatig bereid	U hebt de ingrediënten niet halverwege omgedraaid of geschud	Ingrediënten die over elkaar liggen, moeten halverwege worden geschud of omgedraaid.
Het voedsel is niet knapperig.	De heteluchtfriteuse is niet voorverwarmd	Verwarm de heteluchtfriteuse 3-5 minuten voor.
	Het type ingrediënten is bedoeld om in olie te bakken	Probeer de ingrediënten vóór bereiding met de heteluchtfriteuse met olie te bestrijken of te besprenkelen.
Er komt witte rook uit de heteluchtfriteuse	U bereidt vette ingrediënten.	Bij vet voedsel kan olie in de pan lekken. Olie veroorzaakt witte rook, maar dat heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Neem contact op met de klantenservice.
Het eerste gebruik zorgt voor onaangename geurtjes.	Dit is normaal bij het eerste gebruik van de airfryer.	Laat de airfryer tien minuten droog opwarmen voordat u hem voor het eerst gebruikt.

NL

<p>De airfryer stopt of wordt niet warm.</p>	<p>Als er geen alarmen of foutcodes verschijnen, controleert u of de stekker correct is ingestoken.</p>	<p>Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit. Als het toestel nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de klantenservice</p>
--	---	--

NL

NL



GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van 5 jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt productiefouten of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Uw aankoopbon is uw garantiebewijs voor de verkoper als u aanspraak maakt op de garantie.

De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing gekocht en gebruikt werden. De garantie is niet geldig als het product voor commerciële doeleinden gebruikt wordt. De garantie is niet geldig als het product onjuist of nalatig gebruikt werd, als de Wilfa-instructies niet opgevolgd zijn, als het apparaat gewijzigd werd of een onbevoegde reparatie uitgevoerd werd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

NL

- Overbelasting van het product
- Onderdelen die normaal versleten zijn
- Onderdelen die regelmatig vervangen moeten worden (zoals filters, batterijen, etc.)

De gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar op onze website: wilfa.com

PRODUCTSPECIFICATIES

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

ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN

Ga voor ondersteuning naar **wilfa.com** en raadpleeg onze klantenservice-/ondersteuningspagina. Hier vindt u veelgestelde vragen, reserveonderdelen, tips en trucs en al onze contactgegevens.

RECYCLING



Deze markering geeft aan dat u dit product in de gehele Europese Unie niet met ander huishoudelijk afval mag meegeven. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materialen te stimuleren. Gebruik de retour- en inzamelingsystemen om uw gebruikte apparaat in te leveren, of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. De winkel kan dit product in ontvangst nemen om het op veilige en milieuverantwoorde wijze te recyclen.

NL

PL

SPIS TREŚCI

- 90 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA
- 92 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE OPIEKACZA
BEZTŁUSZCZOWEGO
- 93 OPIS OGÓLNY PRODUKTU
- 94 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- 94 SPOSÓB UŻYCIA
- 95 PRZEWODNIK PO PROGRAMACH
- 96 CZYSZCZENIE
- 96 WSKAZÓWKI I PORADY
- 97 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
- 98 GWARANCJA
- 99 DANE TECHNICZNE PRODUKTU
- 99 POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE
- 99 MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość. Ta instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej: wilfa.com.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach i na potrzeby gospodarstwa domowego; nie jest ono przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia. To urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat, o ile pozostają pod ciągłym nadzorem. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Urządzenie może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz pod warunkiem, że taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń. Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją w zakresie użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.

- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania przed czyszczeniem, konserwacją lub przeniesieniem w inne miejsce oraz gdy nie jest używane.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Po długim okresie użytkowania odpowiednia strefa grzewcza indukcyjnej płyty grzejnej jest nadal gorąca. Nigdy nie dotykaj powierzchni ceramicznej, aby uniknąć oparzeń.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Obudowa zawiera elementy elektryczne i grzewcze. Nigdy nie zanurzaj jej w wodzie ani nie płucz pod bieżącą wodą.
- Pilnuj, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda ani inny płyn, ponieważ może to prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

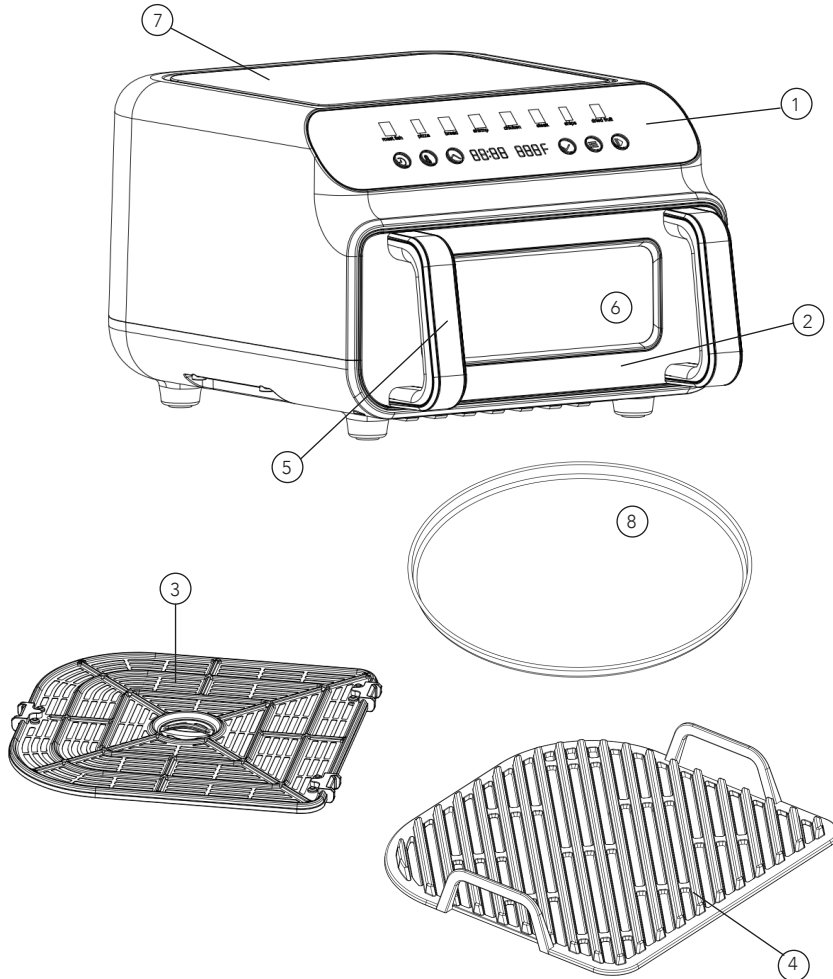
- Nigdy nie dotykaj wnętrza działającego urządzenia.
- Uważaj, aby przewód zasilający znajdował się z dala od gorących powierzchni.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani osobnego systemu zdalnego sterowania, aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli wydobywa się z niego ciemny dym. Zanim wyjmiesz rondel z urządzenia odczekaj, aż urządzenie przestanie dymić.
- Symbol wysokiej temperatury ostrzega przed możliwym oparzeniem.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE OPIEKACZA BEZTŁUSZCZOWEGO

PL

- Smażone składniki należy zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie nalewaj oleju do rondla, ponieważ grozi to pożarem.
- Podczas opiekania z otworów wylotowych powietrza wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj dłoni ani twarzy do tych otworów. Także podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia uważaj na gorącą parę i powietrze.

OPIS OGÓLNY PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Koszyk
3. Stojak do smażenia
4. Taca żeliwna
5. Uchwyt
6. Okienko kontrolne
7. Wlot powietrza
8. Taca do pizzy




PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń całe opakowanie, wszystkie naklejki i etykiety.
2. Kosz i rondel umyj miękką gąbką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem.
3. Wytrzyj wnętrze i powierzchnię zewnętrzną czystą szmatką.
4. Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.

UWAGA: Nie ma potrzeby nanoszenia na patelnię oleju ani innego tłuszczu, ponieważ urządzenie wykorzystuje do opiekania gorące powietrze.



SPÓSÓB UŻYCIA

1. Podłącz urządzenie do zasilania i naciśnij przycisk , aby je uruchomić.
2. Aby wybrać program, przytrzymaj przycisk menu , aż odpowiednia ikona zacznie migać, a następnie naciśnij , aby urządzenie rozgrzało się.
3. Po zakończeniu rozgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „Add food” (Włóż produkty).
4. Wyciągnij kosz, włóż produkty do kosza i wsuń je z powrotem.
5. Program rozpocznie działanie natychmiast po włożeniu kosza.
6. Niektóre programy emitują przypomnienie o konieczności potrząśnięcia/obrócenia potrawy po upływie 2/3 czasu przyrządzenia. W takiej sytuacji frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „trn Food” (Obróć).
7. Po upływie ustawionego czasu smażenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Odłącz urządzenie od zasilania, postaw koszyk na płaskiej powierzchni i wyjmij usmażoną potrawę, używając plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.

PL

Aby zmienić ustawienia czasu lub temperatury, wybierz program, naciśnij  i użyj  oraz , aby ustawić preferowane wartości czasu i temperatury. Naciśnij , aby potwierdzić.

Program pieczenia steków obejmuje 2 procesy. Aby zmienić czas i temperaturę w każdym procesie, naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę przyciski strzałek w górę i w dół, aby przełączać się między procesami.















Aby trwale zmienić ustawienie czasu i temperatury w programie, wybierz program i dostosuj ustawienia czasu i temperatury. Następnie jednocześnie naciśnij przyciski  i  i przytrzymaj przez 1 sekundę, aby zapisać nowe ustawienia. Urządzenie potwierdzi zmianę krótkim sygnałem dźwiękowym.

PRZYPOMNIENIE O PORUSZENIU PRODUKTÓW

Przypomnienie o poruszeniu nie działa, gdy czas opiekania jest krótszy niż 5 minuty.

PRZEWODNIK PO PROGRAMACH

Rezultaty opiekania mogą się różnić; można dostosować temperaturę i czas do własnego przepisu.

Funkcja	Temperatura (°C)		Czas (min.)	
	Tempera- tura	Zakres regulacji temp.	Czas	Zakres regulacji czasu
1  Frytki	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Kurczak	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Stek	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Ryby	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Garnalen	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Podgrzewanie	80	70-100	30	1-60
8  Suszenie	70	30-100	6H	1-24 h
9  Zmniejsz temp./czas				
10  Zwiększ temp./czas				
11  Menu				
12  Włączanie/wyłączanie oświetlenia				
13  Start/pauza, Wł./Wył.				
14  Temp./Czas				

PL

CZYSZCZENIE

- Po użyciu usuń resztki żywności z opiekacza, aby się nie spaliły przy następnym smażeniu.
- Po użyciu wyczyść do opiekania i rondel, aby nie dopuścić do ich trwałego zabrudzenia resztkami żywności i oleju.
- Przetrzyj zewnętrzną stronę opiekacza wilgotną szmatką
- Kosz i rondel umyj gorącą wodą z mydłem i miękką gąbką. Resztki żywności usuń za pomocą mydła w płynie. Koszyk i rondel można myć w zmywarce. **Wskazówka:** Jeśli do kosza lub dna rondla przywarły resztki żywności, namocz rondel w gorącej wodzie z mydłem przez około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką. **UWAGA:** Nie nalewaj wody do wnętrza urządzenia. Wystarczy je przetrzeć, aby usunąć resztki jedzenia i tłuszczu.
- Wyczyść element grzejny szczotką, aby usunąć resztki żywności.
- Nie używaj twardych, ostrych przedmiotów (takich jak wełna stalowa, ostre narzędzia itp.) do czyszczenia koszyka i patelni.

WSKAZÓWKI I PORADY

- W opiekaczu można podgrzewać pozostałości po posiłkach, dzięki czemu będą one tak chrupiące, jak świeże.
- Przed opiekaniem posmaruj produkty olejem, aby uzyskać efekt większej chrupkości. Posmaruj suche plamy mąki, które nadal pojawiają się w połowie czasu opiekania.
- Drobne składniki często wymagają nieco krótszego czasu przyrządzania, a większe — nieco dłuższego.
- Ustawienia domyślne czasu i temperatury mogą nie odpowiadać wielkości przyrządzanych potraw. Czas i temperaturę można łatwo regulować ręcznie, aby zoptymalizować wynik w zależności od składników.
- Aby przeliczyć czasy i temperatury z piekarnika na frytkownicę, należy obniżyć temperaturę o 20°C i skrócić czas przyrządzania o 20–25%.
Przykład: Jeśli w przepisie podano dla piekarnika 10 minut w temperaturze 200°C, we frytkownicy ustaw temperaturę 180°C i smaż potrawę przez 8 minut. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, musisz zawsze obserwować smażone potrawy.

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Opiekacz nie uruchamia się	Opiekacz nie jest podłączony.	Podłącz kabel zasilający.
	Rondel i koszyk nie są włożone do końca.	Upewnij się, że rondel i koszyk są prawidłowo złożone i włożone do urządzenia.
Składniki nie są prawidłowo przyrządzane	Koszyk jest zbyt pełny.	Wkładaj do koszyka mniejsze partie, aby je równomierne opiekać
	Temperatura jest zbyt niska	Zwiększ temperaturę
Składniki są opiekane nierównomiernie	Składniki nie zostały obrócone ani poruszone w połowie czasu opiekania	W połowie czasu opiekania porusz lub obróć składniki, które leżą na sobie.
Potrawa nie jest chrupiąca	Użyto opiekacza bez wstępnego rozgrzania.	Rozgrzej opiekacz przez 3–5 minut.
	Składniki są przeznaczone do smażenia w oleju	Przed opiekaniem nanieś olej na składniki (pędzlem lub rozpylaczem).
Z opiekacza wydobywa się biały dym	Opiekane składniki są tłuste.	W przypadku tłustych produktów spożywczych olej może przeciekać do rondla. Rozgrzany olej dymi, ale nie wpływa na urządzenie ani na efekt końcowy.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Skontaktuj się z działem obsługi klienta
Podczas pierwszego użycia wydziela się nieprzyjemny zapach	Jest to normalne podczas pierwszego użycia opiekacza	Przed pierwszym użyciem opiekacza należy go wygrzać przez 10 minut
Opiekacz wyłącza się lub nie nagrzewa się	Jeśli nie pojawiają się żadne alarmy ani kody błędów, sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona	Sprawdź, czy kabel zasilający jest podłączony. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta

PL



GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją począwszy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

PL

- Przeciążenia produktu
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Części, które należy regularnie wymieniać (np. filtr, akumulator itp.)

Instrukcja obsługi jest także dostępna na naszej stronie internetowej wilfa.com

DANE TECHNICZNE PRODUKTU

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

POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać pomoc techniczną, odwiedź stronę obsługi klienta/pomocy technicznej w naszej witrynie **wilfa.com**. Znajdziesz tam często zadawane pytania, listy części zamiennych, porady i wskazówki oraz wszystkie dane kontaktowe.

MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucone wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów, należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy skorzystać z właściwego punktu zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. W ten sposób produkt zostanie bezpłatnie przekazany do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

PL

FR

SOMMAIRE

- 102 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 104 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR VOTRE
FRITEUSE AIRFRYER
- 105 APERÇU DU PRODUIT
- 106 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
- 106 UTILISATION
- 107 GUIDE DE RÉFÉRENCE
- 108 NETTOYAGE
- 108 TRUCS ET ASTUCES
- 109 DÉPANNAGE
- 112 GARANTIE
- 113 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
- 113 ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
- 113 RECYCLAGE

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lire intégralement cette notice avant d'utiliser l'appareil et la conserver pour consultation ultérieure. Elle est également disponible sur notre site Web : wilfa.com
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés de moins de huit ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, s'ils sont sous surveillance permanente. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de huit ans. Cet appareil peut être utilisé par des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la machine, et si elles ont conscience des risques inhérents. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage, ni à la maintenance de l'appareil. Interdire aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne de compétences similaires pour éviter tout danger.

- Éteindre et débrancher l'appareil avant le nettoyage, la maintenance ou le déplacement, et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ces surfaces peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation de l'appareil.
- Après une longue période d'utilisation, la zone de chauffe correspondante de la plaque chauffante à induction est encore chaude. Ne jamais toucher la surface en céramique pour éviter toute brûlure.
- Ne plonger aucune pièce de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne jamais plonger le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter toute décharge électrique.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air quand l'appareil est en marche.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil quand il est en marche.
- Tenir le cordon principal à l'écart des surfaces chaudes.

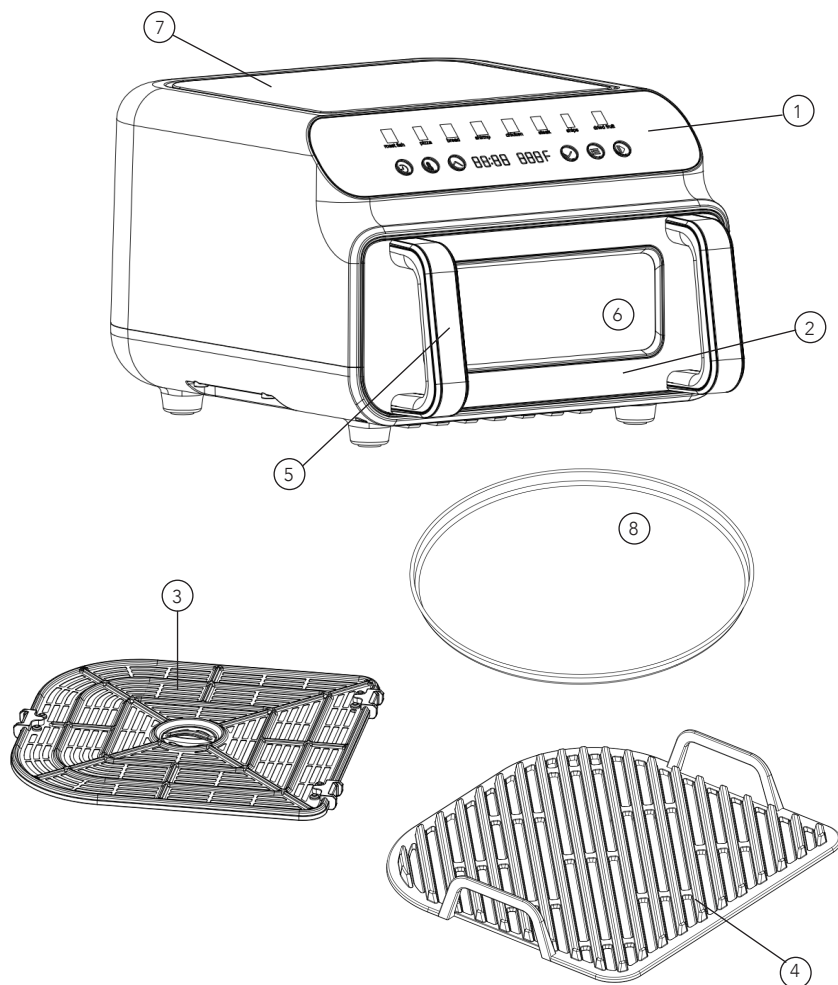
- Ne jamais connecter cet appareil à un programmateur externe ou à un système de télécommande distinct afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Débrancher immédiatement l'appareil si l'appareil émet de la fumée noire. Attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Risque de brûlure en cas symbole de température élevée.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR VOTRE FRITEUSE AIRFRYER

- Placer toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas remplir la friteuse d'huile, au risque de provoquer un incendie.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude est émise par la sortie d'air. Garder les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faire également attention à la vapeur et à l'air chaud au retrait de la cuve de l'appareil.

FR

APERÇU DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Panier
3. Grille à frire
4. Gril
5. Poignée
6. Fenêtre
7. Entrée d'air
8. Plat à pizza




FR





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyer le panier et l'accessoire avec de l'eau chaude, du savon et une éponge non abrasive.
3. Essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon propre.
4. Placer l'appareil sur une surface plate et stable.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de remplir la cuve d'huile ou de graisse, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

UTILISATION



1. Brancher l'appareil, appuyer sur le bouton  pour démarrer.
2. Pour sélectionner un programme pré-réglé, il suffit d'appuyer sur Menu  jusqu'à ce que l'icône correspondante clignote, et d'appuyer sur  pour laisser la machine préchauffer.
3. Une fois le préchauffage terminé, la machine émet un bip et l'écran affiche « Add food » (« Ajouter de la nourriture »).
4. Retirer le panier, placer les aliments dans le panier et le remettre en place.
5. Le programme démarre dès que le panier est rentré.
6. Certains programmes ont un rappel de secouage/retournement des aliments lorsque 2/3 du temps de cuisson sont écoulés. La friteuse émet un bip et l'écran affiche « trn Food » (« Tourner »).
7. La machine émet un bip lorsque le temps de cuisson est écoulé. Débrancher l'appareil, placer le panier sur une surface plane et sortir les aliments cuits à l'aide d'un outil en plastique ou en bois.

Pour modifier les réglages de l'heure ou de la température, choisir un programme, appuyer sur  et utiliser  et  pour régler l'heure et la température selon vos préférences. Appuyer sur  pour valider.

FR

Le programme Steak comporte 2 processus différents. Pour modifier l'heure et la température de chacun, appuyer longuement sur les boutons fléchés haut et bas pendant 1 seconde pour passer d'un processus à l'autre.

Pour modifier définitivement le réglage de l'heure et de la température d'un pré-réglage, choisissez votre pré-réglage, ajustez les réglages du temps (« time ») et de la température (« temp »), appuyez simultanément sur les boutons















 +  et maintenez-les enfoncés pendant 1 seconde pour enregistrer les nouveaux réglages. Un bip retentira pour confirmer l'activation.

RAPPEL « SECOUER LE PANIER »

Ce rappel ne fonctionne pas si le temps de cuisson est inférieur à 5 minutes.

GUIDE DE RÉFÉRENCE

Les résultats pouvant varier, il est possible d'ajuster la température et la durée pour sa propre recette.

Fonction	Température (°C)		Durée (min.)	
	Temp. préréglée	Régler la plage de temp.	Programmer à l'avance	Régler la plage horaire
1  Frites	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Poulet	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Steak	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Poisson	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Crevettes	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Maintien au chaud	80	70-100	30	1-60
8  Déshydratation	70	30-100	6H	1-24 h
9  Diminuer temp./temps				
10  Augmenter temp./temps				
11  Menu				
12  Lumière marche/arrêt				
14  Start/pause (Démarrer/Pause), On/off (Marche/Arrêt)				
16  Temp./Durée				

NETTOYAGE

- Nettoyer la friteuse pour éviter que les restes de nourriture/résidus alimentaires ne soient brûlés.
- Après utilisation, nettoyer le gril et la cuve à temps pour éviter d'endommager le revêtement en raison de l'érosion des résidus alimentaires ou de l'huile.
- Essuyer l'extérieur de la friteuse au moyen d'un chiffon humide
- Nettoyer le gril et la cuve avec de l'eau chaude, du savon et une éponge non abrasive. Éliminer les résidus alimentaires à l'aide d'un savon liquide dégraissant. La grille et la cuve peuvent être lavées au lave-vaisselle. **Conseil:** Si des résidus alimentaires sont collés au panier ou au fond de la cuve, faire tremper la cuve dans de l'eau chaude et du savon pendant environ 10 minutes.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. **REMARQUE :** Veiller à ne pas faire entrer trop d'eau à l'intérieur de l'appareil, il suffit de l'essuyer pour éliminer les résidus alimentaires et la graisse.
- Nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tous les résidus alimentaires.
- Ne pas utiliser d'objets durs et tranchants (comme de la laine d'acier, des outils tranchants, etc.) pour nettoyer le panier et la cuve.

TRUCS ET ASTUCES

- Utiliser votre friteuse pour réchauffer vos restes, ils seront aussi croustillants que s'ils étaient frais.
- Badigeonner ou vaporiser un peu d'huile sur les ingrédients avant ou à mi-cuisson pour un résultat plus croustillant. Badigeonner ou vaporiser les éventuelles taches de farine sèche qui apparaissent encore à mi-cuisson.
- Les petits ingrédients nécessitent souvent un temps de cuisson légèrement plus court, tandis les ingrédients plus gros nécessitent souvent un temps de cuisson légèrement prolongé. Les réglages par défaut du temps et de la température peuvent ne pas correspondre à la taille de l'aliment préparé. Il est facile de régler manuellement la durée et la température afin d'optimiser le résultat en fonction de vos ingrédients.
- Pour convertir les temps de cuisson au four et les températures en friteuse, réduire la température de 20 °C et réduire le temps de cuisson de 20 à 25 %. À titre d'exemple : Si une recette indique 200 °C pendant 10 minutes, essayer de faire frire vos ingrédients à l'air libre pendant 8 minutes à 180 °C. Il faut garder un œil sur vos ingrédients pour obtenir les meilleurs résultats.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne démarre pas	La friteuse n'est pas branchée.	Brancher le cordon d'alimentation.
	La cuve et le panier ne sont pas bien insérés.	S'assurer que le panier et le moule sont correctement positionnés et insérés dans l'unité principale.
Les ingrédients ne sont pas cuits correctement	Le panier est trop plein.	Utiliser de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier pour une cuisson uniforme
	La température est trop basse	Augmenter la température
Les ingrédients ne sont pas frits de façon uniforme	Vous n'avez pas retourné ou secoué les ingrédients à mi-cuisson	Les ingrédients qui reposent l'un sur l'autre doivent être secoués ou tournés à mi-cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante	La friteuse n'a pas été préchauffée	Préchauffer la friteuse pendant 3 à 5 minutes.
	Le type d'ingrédients en question est destiné à la friture à l'huile	Essayer de badigeonner ou de vaporiser de l'huile sur les ingrédients avant de les faire frire.
La friteuse émet une fumée blanche	Les ingrédients sont gras.	Si les aliments sont gras, l'huile peut s'écouler dans la cuve. L'huile émet de la fumée blanche, mais elle ne nuit ni à l'appareil, ni au résultat final.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Contactez le Service clients.
La première utilisation dégage une odeur désagréable	Cela est normal lors des premières utilisations de la friteuse	Faites fonctionner la friteuse à la chaleur sèche pendant 10 minutes avant la première utilisation

La friteuse s'arrête
ou ne chauffe pas

Si aucune alarme ou
aucun code d'erreur ne
s'affiche, vérifiez que la
prise est correctement
branchée

Vérifiez que le cordon
d'alimentation est branché.
Si cela ne fonctionne toujours
pas, contactez le service client

FR

FR



GARANTIE

Wilfa offre une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La garantie prend en charge les anomalies ou défauts de production survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat constitue votre preuve d'achat pour le revendeur en cas de recours à la garantie.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés pour un usage domestique. Elle n'est pas valide en cas d'utilisation commerciale du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou d'utilisation d'une tension électrique non adaptée ou :

- En cas de surcharge du produit
- Aux pièces concernées par une usure naturelle
- Aux pièces devant être remplacées régulièrement (par exemple, filtre, batterie, etc.)

FR

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site Web : wilfa.com

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

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

ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute demande d'assistance, consulter le site **wilfa.com** et la page de notre service clients/assistance. Cette page propose des réponses aux questions les plus fréquentes, des informations sur les pièces détachées, des conseils et astuces ainsi que toutes nos coordonnées.

RECYCLAGE



Ce marquage indique que la mise au rebut de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout impact négatif sur l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination inadéquate des déchets, recycler l'appareil de manière responsable, afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, recourir aux systèmes de retour et de collecte, ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci pourra reprendre le produit afin qu'il soit recyclé gratuitement, en respectant l'environnement.

FR

IT

SOMMARIO

116	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
118	PRECAUZIONI DI SICUREZZA PER LA FRIGGITRICE AD ARIA
119	PANORAMICA DEL PRODOTTO
120	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
120	ISTRUZIONI PER L'USO
121	GUIDA DI RIFERIMENTO
122	PULIZIA
122	CONSIGLI E SUGGERIMENTI PRATICI
123	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
124	GARANZIA
125	SPECIFICHE DEL PRODOTTO
125	ASSISTENZA E RICAMBI
125	RICICLABILITÀ

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima dell'uso e conservarlo per consultazioni future. Il manuale è disponibile anche sul nostro sito web wilfa.com.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo in ambiente interno e domestico, non industriale e non commerciale.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché siano costantemente sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, la sostituzione spetta al produttore, a un suo addetto alla riparazione o a un tecnico ugualmente qualificato al fine di evitare pericoli.

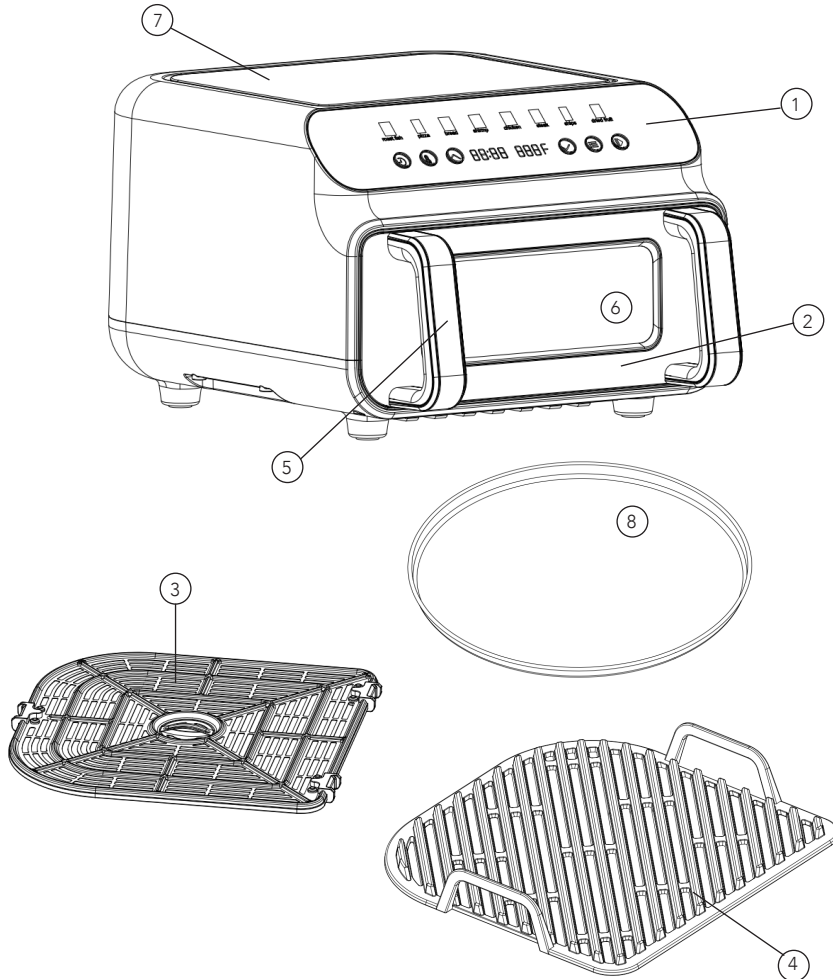
- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di eseguire operazioni di pulizia, manutenzione o riposizionamento e quando non è in uso.
- Le superfici potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.
- Dopo un lungo utilizzo, la zona di riscaldamento della piastra calda a induzione è ancora calda. Non toccare mai la superficie in ceramica per evitare ustioni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non immergere mai l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e non risciacquarlo mai sotto il rubinetto.
- Non lasciare penetrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere il cavo principale lontano da superfici calde.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per evitare situazioni di pericolo.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio in caso di fuoriuscita di fumo scuro. Attendere che il fumo cessi di fuoriuscire prima di rimuovere la vaschetta dall'apparecchio.
- Prestare attenzione alle possibili scottature nei punti in cui è presente un simbolo di temperatura elevata.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA PER LA FRIGGITRICE AD ARIA

- Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire la vaschetta con olio, perché ciò potrebbe comportare rischio di incendio.
- Durante la frittura ad aria, viene rilasciato vapore caldo attraverso l'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare inoltre attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la vaschetta dall'apparecchio.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Cestino
3. Vaschetta
4. Griglia
5. Maniglia
6. Finestra
7. Ingresso aria
8. Piatto per pizza




IT





PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulire il cestello e gli accessori con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno con un panno pulito.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta e in piano.



NOTA: Non è necessario riempire la vasca di olio o grasso perché l'apparecchio funziona con aria calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare l'unità, premere il pulsante  per avviarla.
2. Per selezionare il programma preimpostato, premere il menu  fino a quando l'icona corrispondente non lampeggia, e premere  per avviare la macchina per il preriscaldamento.
3. Al termine del preriscaldamento, la macchina emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato "ADD FOOD" (Aggiungi Cibo).
4. Estrarre il cestello, inserire gli alimenti nel cestello e reinserirlo.
5. Il programma si avvia non appena il cestello viene spinto indietro.
6. Alcuni programmi hanno un promemoria per scuotere/girare il cibo quando sono trascorsi 2/3 del tempo di cottura. La friggitrice emette un segnale acustico e il display visualizza "trn Food" (Ruota).
7. La macchina emette segnali acustici quando il tempo di cottura è terminato. Scollegare l'unità, appoggiare il cestello su una superficie piana ed estrarre il cibo cotto con un attrezzo di plastica o legno.

Per modificare le impostazioni di tempo o temperatura, scegliere un programma, premere  e utilizzare  e  per regolare il tempo e la temperatura alle impostazioni preferite. Premere  per confermare.

Il programma bistecca ha 2 diversi processi. Per modificare il tempo e la temperatura di ciascun processo, tenere premuti i pulsanti freccia su e giù per 1 secondo per passare da un processo all'altro.

Per modificare in modo permanente la regolazione dell'ora e della temperatura di una preimpostazione, scegliere la preimpostazione, regolare l'ora e la temperatura, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  +  per 1 secondo per salvare le nuove impostazioni. Un breve segnale acustico confermerà l'avvenuta modifica.

IT

PROMEMORIA SCUOTIMENTO

L'avviso di scuotimento non funziona se il tempo di cottura è inferiore a 5 minuti.

GUIDA DI RIFERIMENTO

I risultati possono variare, è possibile regolare la temperatura e il tempo in base alla propria ricetta.

Funzione	Temperatura (°C)		Tempo (min)	
	Temp. preimp. stata	Regolaz. intervallo di temperatura	Tempo preimp.	Regolaz. intervallo di tempo
1  Patatine fritte	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Pollo	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Bistecca	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Pesce	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Gamberetti	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Mantenimento del calore	80	70-100	30	1-60
8  Essiccare	70	30-100	6H	1-24 h
9  Diminuer temp./temps				
10  Aumentare temp./tempo				
11  Menu				
12  Spia on/off				
13  Start/pause, On/off				
14  Temp./Tempo				

PULIZIA

- Pulire la friggitrice ad aria per evitare che residui/avanzi di cibo si brucino.
- Dopo l'uso, al fine di evitare danni al rivestimento dovuti alla corrosione di residui di cibo o olio, pulire tempestivamente il griglia e la vaschetta.
- Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido
- Pulire la griglia e la vaschetta con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere eventuali residui di cibo utilizzando sapone liquido sgrassante. La graticola e la vaschetta possono essere lavate in lavastoviglie. Suggerimento: Se sono presenti residui di cibo sul cestello o sul fondo della vasca, immergere la vasca in acqua calda e sapone per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva. **NOTA:** Assicurarsi di non introdurre troppa acqua all'interno dell'apparecchio: è sufficiente pulirlo per rimuovere eventuali residui di cibo e grasso.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare oggetti duri e affilati (come lana d'acciaio, utensili affilati, ecc.) per pulire il cestello e la vasca.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PRATICI

- Usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli avanzi. Diventeranno croccanti come appena cotti.
- Spennellare o spruzzare un po' di olio sugli ingredienti prima o a metà della frittura ad aria per un risultato ancora più croccante. Spruzzare o spennellare le macchie di farina secca che appaiono ancora a metà della frittura ad aria.
- Gli ingredienti di piccole dimensioni spesso richiedono tempi di cottura leggermente più brevi e gli ingredienti più grandi spesso richiedono tempi di cottura leggermente più lunghi. Le impostazioni predefinite di tempo e temperatura potrebbero non adattarsi alle dimensioni degli alimenti che si stanno cucinando. È possibile regolare con facilità tempo e temperatura manualmente, in modo da ottimizzare il risultato in base agli ingredienti.
- Per convertire i tempi e le temperature del forno in friggitrice ad aria, ridurre la temperatura di 20°C e il tempo di cottura del 20-25%.
Esempio: Se una ricetta indica 200°C per 10 minuti, provare a friggere gli ingredienti ad aria per 8 minuti a 180°C. Per ottenere i migliori risultati, è comunque necessario tenere d'occhio gli ingredienti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice non si avvia	La friggitrice non è collegata all'alimentazione elettrica.	Collegare il cavo di alimentazione.
	La vaschetta e il cestello non sono completamente inseriti.	Assicurarsi che la vaschetta e il cestello siano correttamente montati e inseriti nell'unità principale.
Gli ingredienti non sono cotti correttamente	Il cestello è troppo pieno.	Per friggere gli ingredienti in modo uniforme, utilizzare quantità inferiori nel cestello
	Temperatura troppo bassa	Aumentare la temperatura
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme	Gli ingredienti non sono stati girati o mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti che si trovano l'uno sull'altro devono essere mescolati o girati a metà cottura.
Il cibo non è croccante	La friggitrice ad aria non si è preriscaldata.	Preriscaldare la friggitrice ad aria per 3-5 minuti.
	Il tipo di ingredienti è destinato alla frittura in olio	Provare a spennellare o spruzzare olio sugli ingredienti prima della frittura ad aria.
Fuoriesce fumo bianco dalla friggitrice	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Con i cibi grassi, l'olio può penetrare nella vaschetta. L'olio produce il fumo bianco, ma non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Contattare il servizio clienti
Il primo utilizzo emette un odore sgradevole	Questo è normale durante le prime volte che si utilizza la friggitrice ad aria	Riscaldare la friggitrice ad aria a secco per 10 minuti prima del primo utilizzo
La friggitrice ad aria si arresta o non si riscalda	Se non appare alcun allarme o codice di errore, controllare che la spina sia inserita correttamente	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato. Se continua a non funzionare, contattare il servizio clienti



GARANZIA

Su questo prodotto Wilfa rilascia una garanzia di 5 anni valida a partire dalla data dell'acquisto. La garanzia copre i guasti o i difetti di produzione che si verificano durante il periodo di garanzia. La ricevuta d'acquisto funge da prova nei confronti del rivenditore in caso di rivendicazione della garanzia.

La garanzia è valida solo per i prodotti acquistati e utilizzati per l'uso domestico privato. In caso di utilizzo commerciale del prodotto, la garanzia perde la sua validità. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o negligente, se le istruzioni fornite da Wilfa non vengono rispettate, se viene modificato o se viene effettuata una riparazione non autorizzata. La garanzia non è valida anche in caso di normale usura del prodotto, uso improprio, mancanza di manutenzione, uso di tensioni elettriche errate o:

- Sovraccarico del prodotto
- Componenti normalmente soggetti a usura
- Componenti di cui si prevede la regolare sostituzione (ad es. filtro, batteria, ecc.)

Il manuale di istruzioni è disponibile anche sul nostro sito [web wilfa.com](http://www.wilfa.com)

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

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

ASSISTENZA E RICAMBI

Per ricevere assistenza, visitare il sito **wilfa.com** e consultare la nostra pagina dedicata all'assistenza clienti. In questa sezione è possibile trovare le risposte alle domande frequenti, nonché informazioni su ricambi, consigli, suggerimenti pratici e tutti i nostri dati di contatto.

RICICLABILITÀ



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile allo scopo di promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire un dispositivo dismesso, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere smaltito presso un centro di riciclaggio ecologico gratuito.

IT

ES

CONTENIDO

- 128 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
- 130 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA FREIDORA SIN ACEITE AIRFRYER
- 131 VISTA GENERAL DEL PRODUCTO
- 132 ANTES DEL PRIMER USO
- 132 USO
- 133 GUÍA DE REFERENCIA
- 134 LIMPIEZA
- 135 TRUCOS Y CONSEJOS
- 136 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 138 GARANTÍA
- 139 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
- 139 ASISTENCIA Y REPUESTOS
- 139 RECICLADO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas. El manual de instrucciones también está disponible en nuestra página web en wilfa.com
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico en interiores y no para uso industrial ni comercial.
- Este aparato no deben utilizarlo niños de 0 a 8 años de edad. Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años bajo supervisión continua. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Este aparato lo pueden utilizar personas con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o se les instruye en el uso seguro del aparato y si entienden los peligros que implica su uso. Se prohíbe que los niños realicen la limpieza y el mantenimiento del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, el representante del servicio técnico o electricistas cualificados para evitar cualquier riesgo.
- Apague y desenchufe el aparato antes de su limpieza, mantenimiento o traslado, y siempre que no esté en uso.

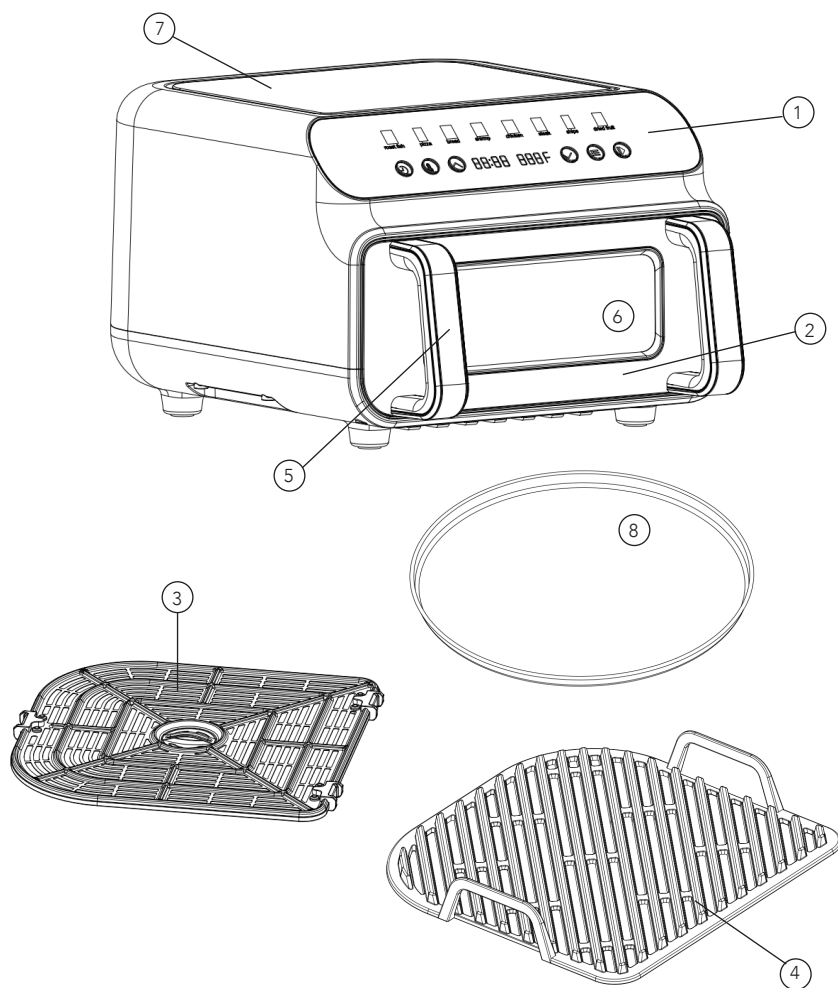
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Si el aparato se utiliza continuamente durante mucho tiempo, la zona de calentamiento de la placa de inducción se calentará. No toque nunca la superficie de cerámica para evitar quemaduras.
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
- No permita que entre agua ni otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire cuando esté funcionando el aparato.
- No toque nunca el interior del aparato cuando esté funcionando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte nunca este aparato a un interruptor temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente para evitar situaciones de peligro.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro de este. Espere a que deje de salir humo antes de extraer el recipiente de freír del aparato.
- Preste atención para evitar quemaduras donde haya un símbolo de temperatura alta.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA FREIDORA SIN ACEITE AIRFRYER

- Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene el recipiente de freír de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al extraer el recipiente de freír del aparato.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO






1. Panel de control
2. Cesta
3. Recipiente
4. Rejilla
5. Asa
6. Visor
7. Entrada de aire
8. Bandeja para pizza





ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje, adhesivos y etiquetas.
2. Limpie la cesta y el accesorio con agua caliente, jabón y un estropajo no abrasivo.
3. Limpie el interior y el exterior con un trapo limpio.
4. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.



NOTA: No es necesario llenar el recipiente con aceite o grasa, ya que el equipo funciona con aire caliente.

USO

1. Enchufe el aparato y pulse el botón  para encenderlo.
2. Para seleccionar un programa predefinido, solo tiene que pulsar el menú  hasta que parpadee el icono correspondiente y, a continuación, pulsar  para que el aparato se precaliente.
3. Una vez finalizado el precalentamiento, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla se mostrará "Add food" (Agregar alimentos, en español).
4. Saque la cesta, coloque los alimentos en su interior y vuelva a introducirla.
5. El programa se pondrá en marcha en cuanto empuje la cesta hacia atrás.
6. Algunos programas tienen un recordatorio para remover/dar la vuelta a los alimentos cuando han transcurrido 2/3 del tiempo de cocción. La freidora de aire emite un pitido y en la pantalla se muestra "trn Food" (Girar, en español).
7. El aparato emite un pitido cuando finaliza el tiempo de cocinado. Desenchufe el aparato de la toma de corriente, coloque la cesta sobre una superficie plana y saque los alimentos cocinados con un utensilio de cocina de plástico o madera.

Para cambiar los ajustes de tiempo o temperatura, elija un programa, pulse  y utilice  y  para ajustar el tiempo y la temperatura preferidos. Pulse  para confirmar.

El programa para carne tiene 2 procesos diferentes. Para cambiar el tiempo y la temperatura de cada proceso, mantenga pulsados los botones de flecha arriba y abajo durante 1 segundo para cambiar entre los 2 procesos.










Para cambiar permanentemente el ajuste de tiempo y temperatura de un preajuste, elija el preajuste, modifique los ajustes de tiempo y temperatura, mantenga pulsados los botones  +  durante 1 segundo para guardar los nuevos ajustes. El cambio se confirmará con un pitido corto.

RECORDATORIO DE REMOVER

El recordatorio de remover no funciona si el tiempo se ha ajustado en 5 minutos.

GUÍA DE REFERENCIA

Los resultados pueden variar, puede ajustar la temperatura y el tiempo para su propia receta.

Función	Temperatura (°C)		Tiempo (mín.)	
	Temp. preajustada	Ajustar rango de temp.	Tiempo de precalent.	Ajustar intervalo de tiempo
1  Patatas fritas	200	80-200 205-230	18	1-60 1-20
2  Pollo	200	80-200 205-230	20	1-60 1-20
3  Bistec	230+180	80-200 205-230	5+7	1-60 1-20
4  Pizza	200	80-200 205-230	11	1-60 1-20
5  Pescado	190	80-200 205-230	10	1-60 1-20
6  Gamberetti	180	80-200 205-230	10	1-60 1-20
7  Mantener caliente	80	70-100	30	1-60
8  Deshidratar	70	30-100	6H	1-24 h
9  Disminuir temp./tiempo				
10  Aumentar temp./tiempo				
11  Menú				
12  Encender/apagar luz				
13  Inicio/pausa, On/Off				
14  Temp/Hora				

LIMPIEZA

- Limpie la freidora sin aceite Airfryer para evitar que se quemen restos/residuos de alimentos.
- Después de usar el aparato, limpie la rejilla y el recipiente de freír para evitar daños en el revestimiento provocados por la erosión de los residuos de alimentos o el aceite.
- Limpie el exterior de la freidora sin aceite con un trapo húmedo
- Limpie el recipiente y la rejilla con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva. Puede eliminar los restos de alimentos con jabón líquido desengrasante. La rejilla y el recipiente se pueden lavar en el lavavajillas.
Consejo: Si quedan restos de alimentos adheridos a la cesta o en el fondo del recipiente, ponga la cesta en remojo en agua caliente y jabón durante unos 10 minutos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
NOTA: Asegúrese de que no entre demasiada agua en el interior del aparato, para eliminar los restos de alimentos y la grasa solo tiene que pasar un trapo.
- Limpie el elemento calefactor con un pincel de limpieza para eliminar restos de alimentos.
- No utilice objetos duros ni afilados (como estropajos de acero, utensilios afilados, etc.) para limpiar la cesta y el recipiente de freír.

TRUCOS Y CONSEJOS

- Utilice la freidora sin aceite para recalentar restos de comida, ya que quedarán tan crujientes como si estuvieran recién cocinados.
- Aplique o rocíe una fina capa de aceite en los ingredientes, o a mitad del proceso de freír para obtener un resultado aún más crujiente. Rocíe o pase un pincel por las manchas de harina seca que aparezcan a mitad del proceso de freír.
- Los ingredientes pequeños a menudo requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto, mientras que los más grandes a menudo requieren un tiempo de cocción algo más largo. Es posible que los ajustes predeterminados de tiempo y temperatura no coincidan con el tipo de alimento que desea cocinar. Es fácil ajustar manualmente el tiempo y la temperatura para que pueda optimizar el resultado en función de los ingredientes.
- Para modificar el tiempo y la temperatura de la freidora, reduzca la temperatura en 20 °C y el tiempo de cocción en un 20-25 %.
Por ejemplo: Si una receta indica una cocción a 200 °C durante 10 minutos, en la freidora le aconsejamos reducirlo a 180 °C y 8 minutos. Aun así, debe revisar los ingredientes para obtener el mejor resultado posible.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Motivos posibles	Solución
La freidora no se pone en marcha	La freidora está desenchufada.	Enchufe el cable a la toma de corriente.
	La cesta y el recipiente de freír no se han instalado correctamente.	Asegúrese de que la cesta y el recipiente de freír se han introducido e instalado correctamente en la unidad principal.
Los ingredientes no se cocinan correctamente	La cesta está demasiado llena.	Deposite pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta para que se fríen de manera uniforme
	La temperatura es demasiado baja	Aumente la temperatura
Los ingredientes se fríen de forma irregular	No ha removido ni agitado los ingredientes a mitad de proceso	Los ingredientes preparándose unos al lado de los otros deben agitarse o removerse a mitad de proceso.
La comida no está crujiente	La freidora sin aceite no se ha precalentado	Precalentar la freidora sin aceite Airfryer durante 3-5 minutos.
	El tipo de ingredientes debe freírse con aceite	Trate de rociar aceite sobre los ingredientes, o aplicarlo con un pincel, antes de iniciar el proceso.
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes con alto contenido de grasa.	Con alimentos ricos en grasas, la grasa puede filtrarse en el recipiente de freír. El aceite produce humo blanco, pero no afectará al aparato ni al resultado final.
E1, E2, E3, E4, E5, E6		Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Durante el primer uso el aparato desprenderá un olor desagradable	Esto es algo que sucede normalmente las primeras veces que se utiliza la freidora de aire	Caliente en seco la freidora de aire durante 10 minutos antes de utilizarla por primera vez

<p>La freidora de aire se detiene o no se calienta</p>	<p>Si no se activan alarmas ni se muestran códigos de error, compruebe que ha enchufado correctamente el enchufe</p>	<p>Asegúrese de que el cable del suministro eléctrico está enchufado. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente</p>
--	--	--



GARANTÍA

Wilfa ofrece una garantía de 5 años para este producto desde el día de la compra. La garantía cubre los fallos o los defectos de fabricación que surjan durante el periodo de garantía. Su recibo de compra sirve de prueba para el minorista en caso de reclamación de la garantía.

La garantía solo es válida para productos comprados y utilizados en el hogar. La garantía perderá su validez si el producto se utiliza comercialmente. La garantía perderá su validez si se hace un mal uso del producto, se utiliza de forma negligente, no se siguen las instrucciones de Wilfa, se modifica o se realizan reparaciones no autorizadas. La garantía tampoco cubre el desgaste normal del producto, si se hace un mal uso del producto, la falta de mantenimiento, o el uso de una tensión eléctrica incorrecta o en caso de:

- Sobrecarga del producto
- Piezas que se desgastan normalmente
- Piezas que se deben sustituir con regularidad (por ejemplo, filtro, batería, etc.)

El manual de instrucciones también está disponible en nuestra página web en wilfa.com

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

ASISTENCIA Y REPUESTOS

Si necesita asistencia, visite **wilfa.com** y consulte nuestra página de asistencia/atención al cliente. Aquí encontrará preguntas frecuentes, piezas de repuesto, consejos y trucos, así como nuestros datos de contacto.

RECICLADO



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde lo adquirió. Ellos podrán llevar este producto a un punto de reciclaje seguro para el medio ambiente de forma gratuita.



BEYOND EXPECTATIONS

