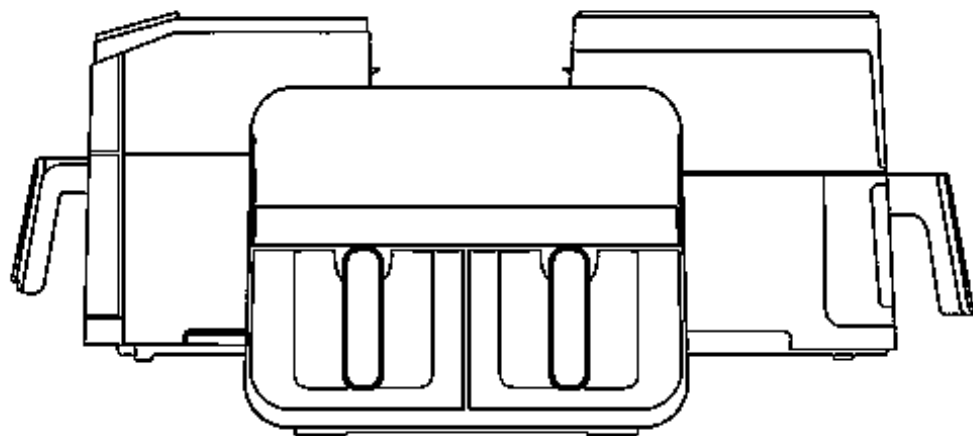


# aiwa®

Japan est1951

## AIR FRYER

Safety advice and cautions



**AFR-5000 - AFR-5500 - AFR-6000**  
**AFR-7000 - AFR-8000- AFR-9000**

(EN) Air Fryer - Safety advice and cautions

(ES) Freidora de aire - Consejos y precauciones de seguridad

(IT) Friggitrice ad aria - Consigli e precauzioni di sicurezza

(FR) Friteuse à air - Conseils de sécurité et mises en garde

(DE) Heißluftfritteuse - Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen

(PT) Fritadeira de ar - Conselhos e cuidados de segurança

(NL) Heleluchfriteuse - Veiligheidsadviezen en waarschuwingen

(BG) Въздушна фритюрница - Съвети за безопасност и предупреждения

(EL) Φούδρα αέρα - Σημειώσεις και προειδοώσεις για την ασφάλεια

(PL) Frytownica powietrzna - porady i przestrogi dotyczące bezpieczeństwa

(SK) Fritóza na vzduch - bezpečnostné rady a upozornenia

(RO) Friteuză de aer - Sfaturi de siguranță și precauții

(HU) Légkeverő - Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések

(SR) Ваздушна фритерица - Безбедности савети и упозорења

(TR) Hava Fritözü - Güvenlik tavsiyeleri ve uyarılar

(RU) Воздушный фритюрница - советы и предостережения по технике безопасности

**aiwa**  
Japan INCORPORATED

[www.aiwa-industrial.com](http://www.aiwa-industrial.com)

AIWA CO., LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.

All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.

All specifications are subject to change without prior notice.

Aiwa Asia Ltd.



[www.aiwa-industrial.com](http://www.aiwa-industrial.com)





**ATTENTION: BEFORE USING THE DEVICE, READ ALL THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS INCLUDED IN THIS MANUAL AND ON THE DEVICE.**

## **DANGER**

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all types of electric stoves and electric hobs, or in a hot oven.
- Never immerse the appliance in water or rinse it under the tap. No water or other liquid should enter the appliance to avoid electric shock.
- Always place the ingredients to be fried in the basket, to avoid them coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
- Do not fill the pan with oil, as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
- Never put any amount of food that exceeds the indicated maximum level in the basket. Make sure there is no food stuck inside.
- Always make sure that the heater is free and that there is no food stuck in the heater.

## **WARNING**

- If the power cord is damaged, it must be replaced, your service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Connect the appliance only to a grounded outlet. Always make sure that the plug is inserted correctly into the wall outlet.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before connecting the appliance.
- This appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

- Accessible surfaces may become hot during use.



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mental abilities, or with a lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should NOT play with the device or its components. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without adult supervision.
- Do not allow the appliance to operate unattended.
- During the operation of the apparatus, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from steam and air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20-30 cm of free space on the back, on both sides

and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- Never use light ingredients or wrapping paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature should be appropriate to the variety of potato stored and above 6 °C to minimize the risk of exposure to acrylamide in the prepared food product.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance near combustible materials, such as a tablecloth or a curtain.
- Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual and use only original accessories.
- The frying pan, the basket are heated during and after the use of the appliance, always handle them carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before using the

appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

## **CAUTION**

- This appliance is designed for normal household use only. It is not intended for use in environments such as store staff kitchens, offices, farms or other work environments. It is also not intended to be used by customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential settings.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, storing or cleaning. Always unplug the appliance after use.
- If the device is used incorrectly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty will not be valid and AIWA disclaims any responsibility for the damage caused.
- Always return the appliance to an AIWA authorized service center for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the warranty will be invalid.
- Allow the appliance to cool for about 30 minutes before handling or cleaning.
- Make sure that the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove the burnt remains. Do not fry potatoes at a temperature higher than 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber - The heating element may be hot, and the edge of metal parts. Always make sure that food is fully cooked in the Airfryer.
- When cooking fatty foods, the Airfryer may emit smoke.

## **INFORMATION ABOUT REMOVAL**

- Our products are delivered in an optimized packaging. This basically consists of the

use of non-polluting materials that must be delivered to the local waste disposal service as secondary raw materials. Request information from your city council for the removal of obsolete appliances.

- ◆ This appliance is marked with the symbol of compliance with the European Directive 2012/19/EU on the disposal of used electrical and

electronic equipment (Waste electrical and electronic equipment WEEE).

- ◆ The directive provides the general framework valid throughout the European Union for the removal and



reuse of waste electrical and electronic equipment.

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                  | Possible Cause                                                                                                  | Solution                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product not working                                      | It is not plugged in. You have not set the timer or temperature knob, or your drawer is not installed in place. | Insert the plug into a grounded power socket. Open the timer and temperature control switch. Please install the drawer in place.                                                                                                       |
| Ingredients not fully cooked                             | There are too many ingredients in the fryer. Bake at a too low temperature. Baking time is too short.           | Divide the ingredients into small batches and place them in the fryer for more even heating. Set the temperature control button to the desired temperature (see "Settings") and set the time to the desired baking time.               |
| Not evenly Fried                                         | Some ingredients need to be turned during baking.                                                               | If some ingredients are on top, or overlap with others (such as potato sticks), they need to be turned during baking.                                                                                                                  |
| Fried snack not crispy                                   | The fried snack that you choose should be cooked in a traditional frying pan.                                   | You can choose oven snack, or perhaps brush a few oil on the snack to increase crispness.                                                                                                                                              |
| Unable to push the fryer back into the product properly. | There are too many ingredients in the fryer.                                                                    | Do not allow the fryer to exceed its maximum capacity.                                                                                                                                                                                 |
| White smoke comes out of the product                     | The ingredients you are baking have high oil content.                                                           | When you bake some ingredient with higher oil content, a lot of oil fume will seep into the fryer. The oil will generate white smoke and the fryer may be hotter than normal. This does not affect the final effect of the fried food. |
| Fresh potato sticks not evenly fried                     | You did not use the normal variety of potatoes. You did not soak the potato sticks properly before frying.      | Use fresh potatoes and make sure they don't come apart when frying. Soak the potatoes in a bowl, then remove and drain.                                                                                                                |
| Fried potato sticks not crispy                           | The crispness of potato sticks depends on the amount of oil and water in them.                                  | Take them out and drain. Make sure that to drain the potato chips in the correct way before oil brushing. Cut the potatoes more finely. Brush the surface of the potato chips with oil to make them crispier.                          |



**ATENCIÓN: ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS INCLUIDAS EN ESTE MANUAL Y EN EL DISPOSITIVO.**

## **PELIGRO**

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente o todo tipo de estufas eléctricas y placas eléctricas, o en un horno caliente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo. No debe entrar agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la canasta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

- Nunca coloque en la canasta ninguna cantidad de comida que exceda el nivel máximo indicado. Asegúrate de que no haya comida atascada en el interior.
- Asegúrese siempre de que el calentador esté libre y de que no haya comida atascada en el calentador.

## **ADVERTENCIA**

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Conecte el aparato solo a un tomacorriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el tomacorriente de pared.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de red local antes de conectar el aparato.

- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños NO deben jugar con el dispositivo ni con sus componentes. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante el funcionamiento del aparato, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura



- de las aberturas de salida de vapor y aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la sartén del aparato.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 20-30 cm de espacio libre en la parte posterior, a ambos lados y encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- Nunca use ingredientes ligeros o papel de regalo en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de patatas: La temperatura debe ser adecuada a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en el producto alimenticio preparado.
- Nunca llene la sartén con aceite.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado a temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

- No coloque el aparato cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual y utilice únicamente accesorios originales.
- La sartén, la cesta se calientan durante y después del uso del aparato, siempre manéjelos con cuidado.
- Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez. Consulte las instrucciones del manual.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes de montar, desmontar, almacenar o limpiar. Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Si el dispositivo se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía no será válida y AIWA se exime de cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado por AIWA para que lo examinen o reparen. No intente reparar el aparato usted mismo, de lo contrario la garantía no será válida.

## **CAUTELA**

- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retira los restos quemados. No freír las patatas a una temperatura superior a

180°C (para minimizar la producción de acrilamida).

- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción: el elemento calefactor puede estar caliente y el borde de las piezas metálicas. Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos en la Airfryer.
- Al cocinar alimentos grasos, la Airfryer puede emitir humo.

## **INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN**

- Nuestros productos se entregan en un embalaje optimizado. Consiste básicamente en el uso de materiales no contaminantes que deben ser entregados al servicio local de eliminación de

residuos como materias primas secundarias. Solicita información a tu ayuntamiento para la retirada de electrodomésticos obsoletos.

- Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento de la Directiva Europea 2012/19/UE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
- La Directiva establece el marco general válido en toda la Unión Europea para la retirada y reutilización de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                                      | Posible causa                                                                                                                  | Solución                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El producto no funciona                                                       | No está enchufado. No ha ajustado el temporizador o la perilla de temperatura, o su cajón no está instalado en su lugar.       | Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra. Abra el temporizador y el interruptor de control de temperatura. Instale el cajón en su lugar.                                                                                                |
| Ingredientes no completamente cocidos                                         | Hay demasiados ingredientes en la freidora. Hornee a una temperatura demasiado baja. El tiempo de horneado es demasiado corto. | Divida los ingredientes en lotes pequeños y colóquelos en la freidora para un calentamiento más uniforme. Ajuste el botón de control de temperatura a la temperatura deseada (consulte "Ajustes") y ajuste el tiempo al tiempo de horneado deseado.              |
| No frito uniformemente                                                        | Algunos ingredientes deben voltearse durante el horneado.                                                                      | Si algunos ingredientes están en la parte superior o se superponen con otros (como los palitos de papa), es necesario darlos la vuelta durante el horneado.                                                                                                      |
| Snack frito no crujiente                                                      | El snack frito que elijas debe cocinarse en una sartén tradicional.                                                            | Puede elegir un snack al horno o tal vez untar un poco de aceite en el snack para aumentar la textura crujiente.                                                                                                                                                 |
| No se puede empujar la freidora hacia el interior del producto correctamente. | Hay demasiados ingredientes en la freidora.                                                                                    | No permita que la freidora exceda su capacidad máxima.                                                                                                                                                                                                           |
| Salie humo blanco del producto                                                | Los ingredientes que está horneando tienen un alto contenido de aceite.                                                        | Cuando hornea algún ingrediente con mayor contenido de aceite, se filtrará una gran cantidad de humo de aceite en la freidora. El aceite generará humo blanco y la freidora puede estar más caliente de lo normal. Esto no afecta al efecto final de la fritura. |
| Palitos de papa fresca no fritos uniformemente                                | No usaste la variedad normal de papas. No remoja bien los palitos de patata antes de freírlos.                                 | Use papas frescas y asegúrese de que no se deshagan al freír. Remoja las patatas en un bol, luego retíralas y escúrrelas.                                                                                                                                        |
| Palitos de patata fritos no crujientes                                        | El crujiente de los palitos de papa depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.                                     | Sácalos y escúrrelas. Asegúrese de escurrir las papas fritas de la manera correcta antes de cepillarlas con aceite. Corta las patatas más finamente. Cepille la superficie de las papas fritas con aceite para que queden más crujientes.                        |



**ATTENZIONE: PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE INCLUSE IN QUESTO MANUALE E SUL DISPOSITIVO.**

## **PERICOLO**

- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas caldi o a tutti i tipi di stufe elettriche e piani cottura elettrici, o in un forno caldo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Acqua o altri liquidi non devono penetrare nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio, poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non mettere mai nel cestello una quantità di cibo che superi il livello massimo indicato. Assicurati che non ci sia cibo bloccato all'interno.
- Assicurarsi sempre che il riscaldatore sia libero e che non vi siano alimenti bloccati nel riscaldatore.

## **AVVERTIMENTO**

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito, dal proprio agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Verificare che il voltage indicato sull'apparecchio corrisponde alla rete locale voltage prima di collegare l'apparecchio.

- Questo apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini **NON** devono giocare con il dispositivo o i suoi componenti. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di



- sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si rimuove la padella dall'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 20-30 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare mai ingredienti leggeri o carta da regalo nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adeguata alla varietà di patate conservate e superiore a 6 °C per ridurre al minimo il rischio di esposizione all'acrilammide nel prodotto alimentare preparato.
- Non riempire mai la padella con olio.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra 5°C e 40°C.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiali combustibili, come una tovaglia o una tenda.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale e utilizzare solo accessori originali.
- La padella, il cestello sono riscaldati durante e dopo l'uso dell'apparecchio, maneggiarli sempre con cura.
- Pulire accuratamente le parti che vengono a contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Fare riferimento alle istruzioni nel manuale.

## **CAUTELE**

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per il normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come cucine per il personale di negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Inoltre, non è destinato all'uso da parte dei clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Se il dispositivo viene utilizzato in modo errato o per scopi professionali o semi-professionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia non sarà valida e AIWA declina ogni responsabilità per i danni causati.
- Restituire sempre l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato AIWA per l'esame o la riparazione. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, altrimenti la garanzia non sarà valida.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questo apparecchio risultino giallo dorato anziché scuro o marrone.

Rimuovere i resti bruciati. Non friggere le patate a una temperatura superiore a 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

- Prestare attenzione durante la pulizia della zona superiore della camera di cottura - L'elemento riscaldante potrebbe essere caldo e il bordo delle parti metalliche. Assicurarsi sempre che il cibo sia completamente cotto nell'Airfryer.
- Durante la cottura di cibi grassi, Airfryer potrebbe emettere fumo.

## **INFORMAZIONI SULLA RIMOZIONE**

- I nostri prodotti vengono consegnati in un imballaggio ottimizzato. Consiste fondamentalmente

nell'utilizzo di materiali non inquinanti che devono essere conferiti al servizio locale di smaltimento dei rifiuti come materie prime seconde. Richiedi informazioni al tuo Comune per la rimozione di elettrodomestici obsoleti.

- Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo di conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche RAEE).
- La direttiva fornisce il quadro generale valido in tutta l'Unione Europea per la rimozione e il riutilizzo dei



rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

| <b>Problema</b>                                                   | <b>Possibile causa</b>                                                                                                       | <b>Soluzione</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotto non funzionante                                          | Non è collegato. Non hai impostato il timer o la manopola della temperatura o il tuo cassetto non è installato in posizione. | Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra. Aprire il timer e l'interruttore di controllo della temperatura. Si prega di installare il cassetto in posizione.                                                                                        |
| Ingredienti non completamente cotti                               | Ci sono troppi ingredienti nella friggitrice. Cuocere a una temperatura troppo bassa. Il tempo di cottura è troppo breve.    | Dividi gli ingredienti in piccoli lotti e mettili nella friggitrice per un riscaldamento più uniforme. Impostare il pulsante di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere "Impostazioni") e impostare il tempo sul tempo di cottura desiderato. |
| Non uniformemente fritto                                          | Alcuni ingredienti devono essere girati durante la cottura.                                                                  | Se alcuni ingredienti sono sopra o si sovrappongono ad altri (come i bastoncini di patate), devono essere girati durante la cottura.                                                                                                                                   |
| Snack fritto non croccante                                        | Lo spuntino fritto che scegli va cotto in una padella tradizionale.                                                          | Puoi scegliere uno spuntino da forno, o magari spennellare un po' d'olio sullo snack per aumentare la croccantezza.                                                                                                                                                    |
| Impossibile reinserire correttamente la friggitrice nel prodotto. | Ci sono troppi ingredienti nella friggitrice.                                                                                | Non lasciare che la friggitrice superi la sua capacità massima.                                                                                                                                                                                                        |
| Dal prodotto fuoriesce fumo bianco                                | Gli ingredienti che stai cuocendo hanno un alto contenuto di olio.                                                           | Quando cuoci un ingrediente con un contenuto di olio più elevato, molti fumi d'olio penetreranno nella friggitrice. L'olio genererà fumo bianco e la friggitrice potrebbe essere più calda del normale. Ciò non pregiudica l'effetto finale del fritto.                |
| Bastoncini di patate fresche non fritte in modo uniforme          | Non hai usato la normale varietà di patate. Non hai messo a bagno bene i bastoncini di patate prima di friggerli.            | Usa patate fresche e assicurati che non si stacchino durante la frittura. Mettete le patate in ammollo in una ciotola, poi toglietele e scolatele.                                                                                                                     |
| Bastoncini di patate fritti non croccanti                         | La croccantezza dei bastoncini di patate dipende dalla quantità di olio e acqua in essi contenuti.                           | Toglietele e scolatele. Assicurati di scolare le patatine nel modo corretto prima di spazzolarle con olio. Tagliate le patate più finemente. Spennellate la superficie delle patatine con dell'olio per renderle più croccanti.                                        |



**ATTENTION : AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS INCLUS DANS CE MANUEL ET SUR L'APPAREIL.**

## **DANGER**

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz chaude ou de tous les types de cuisinières électriques et de plaques électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet. Aucune eau ou autre liquide ne doit pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon

d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez jamais dans le panier une quantité d'aliments qui dépasse le niveau maximum indiqué. Assurez-vous qu'il n'y a pas de nourriture coincée à l'intérieur.
- Assurez-vous toujours que le radiateur est libre et qu'il n'y a pas d'aliments coincés dans le radiateur.

## **AVERTISSEMENT**

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé, votre agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil

correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou avec un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent PAS jouer avec l'appareil ou ses composants. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.



- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 20 à 30 cm d'espace libre à l'arrière, des deux côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'ingrédients légers ou de papier d'emballage dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Entreposage des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété de pommes de terre entreposées et supérieure à 6 °C afin de réduire au minimum le risque d'exposition à l'acrylamide

dans le produit alimentaire préparé.

- Ne remplissez jamais la casserole d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5°C et 40°C.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, tels qu'une nappe ou un rideau.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel et n'utilisez que des accessoires d'origine.
- La poêle à frire, le panier sont chauffés pendant et après l'utilisation de l'appareil, manipulez-les toujours avec soin.
- Nettoyez soigneusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions du manuel.

## **PRUDENCE**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique normal uniquement. Il n'est

pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel de magasin, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie ne sera pas valable et AIWA décline toute responsabilité pour les dommages causés.
- Renvoyez toujours l'appareil à un centre de service agréé AIWA pour examen ou réparation. N'essayez pas de

réparer l'appareil vous-même, sinon la garantie sera invalide.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont jaune doré au lieu d'être foncés ou bruns. Retirez les restes brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre à une température supérieure à 180°C (pour minimiser la production d'acrylamide).
- Soyez prudent lors du nettoyage de la zone supérieure de la chambre de cuisson - L'élément chauffant peut être chaud et le bord des pièces métalliques. Assurez-vous toujours que les aliments sont complètement cuits dans l'Airfryer.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, l'Airfryer peut émettre de la fumée.

## **INFORMATIONS SUR LA SUPPRESSION**

- Nos produits sont livrés dans un emballage optimisé. Il s'agit essentiellement de l'utilisation de matériaux non polluants qui doivent être livrés au service local d'élimination des déchets en tant que matières premières secondaires. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour l'enlèvement des appareils obsolètes.
- Cet appareil est marqué du symbole de conformité à la directive européenne 2012/19/UE relative à l'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE).
- La directive fournit le cadre général valable dans toute l'Union européenne pour l'enlèvement et la



réutilisation des déchets d'équipements électriques et électroniques.

## DÉPANNAGE

| Problème                                                          | Possible Cause                                                                                                                                                      | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le produit ne fonctionne pas                                      | Il n'est pas branché. Vous n'avez pas réglé la minuterie ou le bouton de température, ou votre tiroir n'est pas installé en place.                                  | Insérez la fiche dans une prise de courant mise à la terre. Ouvrez la minuterie et l'interrupteur de contrôle de la température. Veuillez installer le tiroir en place.                                                                                                                 |
| Ingrédients non entièrement cuits                                 | Il y a trop d'ingrédients dans la friteuse. Cuire au four à température trop basse. Le temps de cuisson est trop court.                                             | Divisez les ingrédients en petites quantités et placez-les dans la friteuse pour une chaleur plus uniforme. Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température souhaitée (voir « Réglages ») et réglez le temps sur le temps de cuisson souhaité.                        |
| Pas frit uniformément                                             | Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson.                                                                                                     | Si certains ingrédients se trouvent sur le dessus ou se chevauchent avec d'autres (comme les bâtonnets de pommes de terre), ils doivent être retournés pendant la cuisson.                                                                                                              |
| Collation frite pas croustillante                                 | La collation frite que vous choisissez doit être cuite dans une poêle à frite traditionnelle.                                                                       | Vous pouvez choisir une collation au four, ou peut-être badigeonner la collation d'un peu d'huile pour augmenter le croustillant.                                                                                                                                                       |
| Impossible de repousser correctement la friteuse dans le produit. | Il y a trop d'ingrédients dans la friteuse.                                                                                                                         | Ne laissez pas la friteuse dépasser sa capacité maximale.                                                                                                                                                                                                                               |
| De la fumée blanche s'échappe du produit                          | Les ingrédients que vous cuisinez ont une teneur élevée en huile.                                                                                                   | Lorsque vous faites cuire un ingrédient avec une teneur en huile plus élevée, beaucoup de vapeurs d'huile s'infiltrent dans la friteuse. L'huile générera de la fumée blanche et la friteuse peut être plus chaude que la normale. Cela n'affecte pas l'effet final des aliments frits. |
| Bâtonnets de pommes de terre fraîches pas frits uniformément.     | Vous n'avez pas utilisé la variété normale de pommes de terre. Vous n'avez pas fait tremper correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. | Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se séparent pas lors de la friture. Faites tremper les pommes de terre dans un bol, puis retirez-les et égouttez-les.                                                                                                 |
| Les bâtonnets de pommes de terre frits ne sont pas croustillants  | Le croustillant des bâtonnets de pommes de terre dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'ils contiennent.                                                         | Sortez-les et égouttez-les. Assurez-vous d'égoutter correctement les croustillants avant de les brosser à l'huile. Coupez les pommes de terre plus finement. Badigeonner la surface des croustillants d'huile pour les rendre plus croustillants.                                       |



**ACHTUNG: LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH UND AUF DEM GERÄT ENTHALTEN SIND.**

## **GEFAHR**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gasherds oder aller Arten von Elektroherden und Elektrokochfeldern oder in einem heißen Ofen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und spülen Sie es niemals unter fließendem Wasser ab. Es darf kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um zu vermeiden, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das

Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.

- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Geben Sie niemals eine Menge an Lebensmitteln, die den angegebenen Höchststand überschreitet, in den Korb. Achte darauf, dass keine Lebensmittel darin stecken.
- Achten Sie immer darauf, dass die Heizung frei ist und keine Lebensmittel in der Heizung stecken bleiben.

## **WARNUNG**

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

- Prüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten NICHT mit dem Gerät oder seinen Komponenten spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.



- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Während des Betriebs des Gerätes wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zu Dampf- und Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 20-30 cm Freiraum auf der Rückseite, auf beiden Seiten und über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie niemals leichte Zutaten oder Geschenkpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte geeignet sein und über 6 °C liegen, um das Risiko einer Exposition gegenüber Acrylamid im zubereiteten Lebensmittel zu minimieren.

- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C ausgelegt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke und verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Die Bratpfanne und der Korb werden während und nach dem Gebrauch des Geräts erhitzt, gehen Sie immer vorsichtig damit um.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Beachten Sie die Anweisungen im Handbuch.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Küchen des Ladenpersonals, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren, lagern oder reinigen. Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und AIWA lehnt

## **VORSICHT**

jede Verantwortung für die verursachten Schäden ab.

- Senden Sie das Gerät immer zur Überprüfung oder Reparatur an ein von AIWA autorisiertes Servicezentrum zurück. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entferne die verbrannten Reste. Braten Sie Kartoffeln nicht bei einer Temperatur von mehr als 180 °C (um die Produktion von Acrylamid zu minimieren).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs des Garraums - Das Heizelement kann heiß sein, und die Kante von Metallteilen. Achten Sie immer darauf, dass die Speisen im Airfryer vollständig gegart sind.
- Beim Kochen von fetthaltigen Speisen kann der Airfryer Rauch abgeben.

## **INFORMATIONEN ZUM ENTFERNEN**

- Unsere Produkte werden in einer optimierten Verpackung geliefert. Diese besteht im Wesentlichen aus der Verwendung von schadstofffreien Materialien, die als Sekundärrohstoffe an den örtlichen Entsorgungsdienst geliefert werden müssen. Fordern Sie bei Ihrer Stadtverwaltung Informationen für die Entfernung veralteter Geräte an.
- Dieses Gerät ist mit dem Symbol für die Einhaltung der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte, WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie bildet den in



der gesamten Europäischen Union geltenden allgemeinen Rahmen für die Beseitigung und

Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem                                                                 | Mögliche Ursache                                                                                                                     | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkt funktioniert nicht                                              | Es ist nicht eingesteckt. Sie haben den Timer oder den Temperaturregler nicht eingestellt oder Ihre Schublade ist nicht installiert. | Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose. Öffnen Sie den Timer und den Temperaturregler. Bitte installieren Sie die Schublade.                                                                                                                                               |
| Zutaten nicht vollständig gekocht                                       | Es sind zu viele Zutaten in der Fritteuse. Bei zu niedriger Temperatur backen. Die Backzeit ist zu kurz.                             | Teilen Sie die Zutaten in kleine Portionen auf und geben Sie sie in die Fritteuse, um eine gleichmäßigere Erwärmung zu erzielen. Stellen Sie die Temperaturreglertaste auf die gewünschte Temperatur (siehe "Einstellungen") und stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Backzeit ein. |
| Nicht gleichmäßig gebraten                                              | Einige Zutaten müssen während des Backens gewendet werden.                                                                           | Wenn einige Zutaten oben liegen oder sich mit anderen überlappen (z. B. Kartoffelstäbchen), müssen sie während des Backens gewendet werden.                                                                                                                                            |
| Frittierte Snack nicht knusprig                                         | Der frittierte Snack, den Sie wählen, sollte in einer traditionellen Pfanne zubereitet worden.                                       | Sie können sich für einen Ofensnack entscheiden oder den Snack mit etwas Öl bestreichen, um die Knusprigkeit zu erhöhen.                                                                                                                                                               |
| Die Fritteuse kann nicht richtig in das Produkt zurückgeschoben werden. | Es sind zu viele Zutaten in der Fritteuse.                                                                                           | Achten Sie darauf, dass die Fritteuse ihre maximale Kapazität nicht überschreitet.                                                                                                                                                                                                     |
| Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus                                  | Die Zutaten, die Sie backen, haben einen hohen Ölgehalt.                                                                             | Wenn Sie eine Zutat mit höherem Ölgehalt backen, sickert viel Ölrauch in die Fritteuse. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Fritteuse kann heißer als normal sein. Dies hat keinen Einfluss auf die Endwirkung der frittierten Speisen.                                                |
| Frische Kartoffelstäbchen nicht gleichmäßig gebraten                    | Sie haben nicht die normale Kartoffelsorte verwendet. Du hast die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig eingeweicht.        | Verwende frische Kartoffeln und achte darauf, dass sie beim Braten nicht auseinanderfallen. Die Kartoffeln in einer Schüssel einweichen, herausnehmen und abtropfen lassen.                                                                                                            |
| Gebratene Kartoffelstäbchen nicht knusprig                              | Die Knusprigkeit von Kartoffelstäbchen hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sich darin befinden.                             | Nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie abtropfen. Achten Sie darauf, dass die Kartoffelchips vor dem Ölbestreichen richtig abgetropft werden. Die Kartoffeln feiner schneiden. Die Oberfläche der Kartoffelchips mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.                    |



**ATENÇÃO: ANTES DE UTILIZAR O DISPOSITIVO, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AVISOS INCLUÍDOS NESTE MANUAL E NO DISPOSITIVO.**

## **PERIGO**

- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás quente ou de todos os tipos de fogões elétricos e placas elétricas, ou em um forno quente.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou lave-o debaixo da torneira. Não deve entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques elétricos.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Nunca coloque qualquer quantidade de alimento que exceda o nível máximo indicado no cesto. Certifique-se de que não há alimentos presos no interior.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está livre e que não há alimentos presos no aquecedor.

## **ADVERTÊNCIA**

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas de forma semelhante para evitar um perigo.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada ligada à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está inserida corretamente na tomada de parede.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho

corresponde à tensão da rede local.

- Este aparelho não foi concebido para ser acionado por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo à distância.

- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.



- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças NÃO devem brincar com o dispositivo ou os seus componentes. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- Não permita que o aparelho funcione sem vigilância.
- Durante o funcionamento do aparelho, o vapor quente é liberado através das aberturas de saída de ar.

Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor e o ar quentes ao remover a panela do aparelho.

- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 20-30 cm de espaço livre na parte de trás, em ambos os lados e acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel de embrulho no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento das batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida no produto alimentar preparado.
- Nunca encha a panela com óleo.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambientes entre 5°C e 40°C.

- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou uma cortina.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais.
- A frigideira, o cesto são aquecidos durante e após a utilização do aparelho, manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

## **ATENÇÃO**

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico normal. Não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários de lojas, escritórios, fazendas ou outros ambientes de trabalho. Também não se destina a ser usado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.

- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, uniforme e estável.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se este for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar, armazenar ou limpar. Desligue sempre o aparelho da tomada após a utilização.
- Se o dispositivo for usado incorretamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções no manual do usuário, a garantia não será válida e a AIWA se isenta de qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Devolva sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado AIWA para exame ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho, caso contrário a garantia será inválida.
- Deixe arrefecer o aparelho durante cerca de 30 minutos antes de manusear ou limpar.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de escuro ou castanho. Retire os restos queimados. Não

frite batatas a uma temperatura superior a 180°C (para minimizar a produção de acrilamida).

- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de cozimento - O elemento de aquecimento pode estar quente, e a borda de peças metálicas. Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozidos na Airfryer.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode emitir fumaça.

## **INFORMAÇÕES SOBRE REMOÇÃO**

- Nossos produtos são entregues em uma embalagem otimizada. Isto consiste basicamente na utilização de materiais não poluentes que devem ser entregues ao serviço local

de eliminação de resíduos como matérias-primas secundárias. Solicite informações à sua câmara municipal para a remoção de aparelhos obsoletos.

- Este aparelho está marcado com o símbolo de conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa à eliminação de equipamentos elétricos e eletrônicos usados (Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos REEE).
- A diretiva estabelece o quadro geral válido em toda a União Europeia para a remoção e reutilização de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.



## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                                   | Possível causa                                                                                                                | Solução                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O produto não funciona                                                     | Não está ligado, você não definiu o temporizador ou o botão de temperatura, ou sua gaveta não está instalada no lugar.        | Insira a ficha numa tomada ligada à terra. Abra o temporizador e o interruptor de controle de temperatura. Por favor, instale a gaveta no lugar.                                                                                                             |
| Ingredientes não totalmente cozidos                                        | Há demasiados ingredientes na fritadeira. Leve ao forno a uma temperatura muito baixa. O tempo de cozedura é demasiado curto. | Divida os ingredientes em pequenos lotes e coloque-os na fritadeira para um aquecimento mais uniforme. Defina o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada (consulte "Configurações") e defina o tempo para o tempo de cozimento desejado. |
| Não uniformemente frito                                                    | Alguns ingredientes precisam ser virados durante o cozimento.                                                                 | Se alguns ingredientes estiverem por cima, ou se sobrepossem a outros (como palitos de batata), eles precisam ser virados durante o cozimento.                                                                                                               |
| Lanche frito não crocante                                                  | O lanche frito que escolher deve ser cozido numa frigideira tradicional.                                                      | Você pode escolher o lanche do forno, ou talvez pincelar um pouco de óleo no lanche para aumentar a crocância.                                                                                                                                               |
| Não é possível empurrar a fritadeira de volta para o produto corretamente. | Há demasiados ingredientes na fritadeira.                                                                                     | Não permita que a fritadeira exceda a sua capacidade máxima.                                                                                                                                                                                                 |
| Sai fumo branco do produto                                                 | Os ingredientes que você está assando têm alto teor de óleo.                                                                  | Quando você assa algum ingrediente com maior teor de óleo, um monte de fumaça de óleo vai se infiltrar na fritadeira. O óleo irá gerar fumo branco e a fritadeira pode estar mais quente do que o normal. Isso não afeta o efeito final da fritura.          |
| Palitos de batata frescos não uniformemente fritos                         | Você não usou a variedade normal de batatas. Você não mergulhou os palitos de batata corretamente antes de fritar.            | Use batatas frescas e certifique-se de que não se desfazem quando fritar. Mergulhe as batatas numa tigela, depois retire e escorra.                                                                                                                          |
| Palitos de batata fritos não crocantes                                     | A crocância dos palitos de batata depende da quantidade de óleo e água neles.                                                 | Retire-os e escorra. Certifique-se de que escorra as batatas fritas da forma correta antes de escovar o óleo. Corte as batatas mais finamente. Pincele a superfície das batatas fritas com óleo para as tornar mais crocantes.                               |



**LET OP: LEES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT ALLE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN IN DEZE HANDLEIDING EN OP HET APPARAAT.**

## **GEVAAR**

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of alle soorten elektrische fornuizen en elektrische kookplaten, of in een hete oven.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het nooit af onder de kraan. Er mag geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.

- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats nooit een hoeveelheid voedsel die het aangegeven maximale niveau overschrijdt in de mand. Zorg ervoor dat er geen voedsel in zit.
- Zorg er altijd voor dat de kachel vrij is en dat er geen voedsel in de kachel blijft hangen.

## **WAARSCHUWING**

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen, uw servicevertegenwoordiger of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker correct in het stopcontact zit.
- Controleer of de voltage aangegeven op het apparaat komt overeen met de lokale netvoltage

voordat u het apparaat aansluit.

- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.



- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen NIET met het apparaat of de onderdelen ervan spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht van een volwassene.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens de werking van het apparaat komt hete stoom

vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 20-30 cm vrije ruimte aan de achterkant, aan beide zijden en boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik nooit lichte ingrediënten of inpakpapier in het apparaat.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Opslag van aardappelen: De temperatuur moet geschikt zijn voor de bewaarde aardappelvariëteit en boven 6 °C om het risico van blootstelling aan acrylamide in het bereide voedingsproduct tot een minimum te beperken.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen tussen 5°C en 40°C.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of een gordijn.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding en gebruik alleen originele accessoires.
- De koekenpan, de mand worden verwarmd tijdens en na het gebruik van het apparaat, ga er altijd voorzichtig mee om.
- Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de instructies in de handleiding.

## **VOORZICHTIGHEID**

- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals keukens van winkelpersoneel, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed &

- breakfasts en andere woonomgevingen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert, opbergt of schoonmaakt. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Als het apparaat verkeerd of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, is de garantie niet geldig en wijst AIWA elke verantwoordelijkheid voor de veroorzaakte schade af.
- Breng het apparaat altijd terug naar een door AIWA geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt de garantie.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in dit apparaat worden bereid

goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder de verbrande resten. Bak aardappelen niet op een temperatuur hoger dan 180°C (om de productie van acrylamide te minimaliseren).

- Wees voorzichtig bij het reinigen van het bovenste gedeelte van de kookkamer - Het verwarmingselement kan heet zijn en de rand van metalen onderdelen. Zorg er altijd voor dat voedsel volledig gaar is in de Airfryer.
- Bij het koken van vet voedsel kan de Airfryer rook afgeven.

## **INFORMATIE OVER VERWIJDERING**

- Onze producten worden geleverd in een geoptimaliseerde verpakking. Dit bestaat in principe uit het gebruik van

niet-vervuilende materialen die als secundaire grondstoffen moeten worden afgeleverd bij de plaatselijke afvalverwerkingsdienst. Vraag informatie aan bij uw gemeente voor het verwijderen van verouderde apparaten.

- Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool van overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende de verwijdering van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur AEEA).
- De richtlijn biedt het algemene kader dat in de hele Europese Unie geldt voor de verwijdering en het



hergebruik van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

# PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem                                                                | Mogelijke oorzaak                                                                                                             | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product werkt niet                                                      | Het is niet aangesloten. Je hebt de timer of temperatuurknop niet ingesteld, of je lade is niet op zijn plaats geïnstalleerd. | Steek de stekker in een geaard stopcontact. Open de timer- en temperatuurregelschakelaar. Installeer de lade op zijn plaats.                                                                                                                                    |
| Ingrediënten niet volledig gaar                                         | Er zitten te veel ingrediënten in de friteuse. Bak op een te lage temperatuur. De baktijd is te kort.                         | Verdeel de ingrediënten in kleine porties en plaats ze in de friteuse voor een gelijkmatigere verwarming. Stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur (zie "Instellingen") en stel de tijd in op de gewenste baktijd.                            |
| Niet gelijkmatig gefrituurd                                             | Sommige ingrediënten moeten tijdens het bakken worden omgedraaid.                                                             | Als sommige ingrediënten bovenop liggen of overlappen met andere (zoals aardappelsticks), moeten ze tijdens het bakken worden omgedraaid.                                                                                                                       |
| Gefrituurde snack niet krokant                                          | De gefrituurde snack die u kiest, moet in een traditionele koekenpan worden gekookt.                                          | Je kunt kiezen voor een ovensnack, of misschien een paar olie op de snack smeren om de knapperigheid te vergroten.                                                                                                                                              |
| Het is niet mogelijk om de friteuse goed terug in het product te duwen. | Er zitten te veel ingrediënten in de friteuse.                                                                                | Zorg ervoor dat de friteuse zijn maximale capaciteit niet overschrijdt.                                                                                                                                                                                         |
| Er komt witte rook uit het product                                      | De ingrediënten die je bakt hebben een hoog oliegehalte.                                                                      | Wanneer je een ingrediënt met een hoger oliegehalte bakt, zal er veel oliedamp in de friteuse sijpelen. De olie genereert witte rook en de friteuse kan heter zijn dan normaal. Dit heeft geen invloed op het uiteindelijke effect van het gefrituurde voedsel. |
| Verse aardappelsticks niet gelijkmatig gebakken                         | Je hebt niet de normale aardappelvariëteit gebruikt. Je hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voor het frituren.          | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze niet uit elkaar vallen tijdens het frituren. Week de aardappelen in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken.                                                                                                |
| Gefrituurde aardappelsticks niet krokant                                | De knapperigheid van aardappelsticks hangt af van de hoeveelheid olie en water die erin zit.                                  | Haal ze eruit en laat ze uitlekken. Zorg ervoor dat u de chips op de juiste manier laat uitlekken voordat u gaat olieborstelen. Snijd de aardappelen fijner. Bestrijk het oppervlak van de chips met olie om ze krokanter te maken.                             |



**ВНИМАНИЕ: ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УСТРОЙСТВОТО, ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ВКЛЮЧЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО И НА УСТРОЙСТВОТО.**

## **ОПАСНОСТ**

- Не поставяйте уреда върху или в близост до печка на горещ газ или всички видове електрически печки и електрически котлони, или в гореща фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го изплаквайте под чешмата. Никаква вода или друга течност не трябва да влиза в уреда, за да се избегне токов удар.
- Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да избегнете контакта им с нагревателните елементи.
- Не покривайте отворите за всмукване и изпускане на въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете тигана с олио, тъй като това може да доведе до опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият

кабел или самият уред са повредени.

- Никога не докосвайте вътрешността на уреда, докато е в експлоатация.
- Никога не поставяйте в кошницата количество храна, което надвишава посоченото максимално ниво. Уверете се, че вътре няма храна.
- Винаги се уверете, че нагревателят е свободен и че няма храна, залепена в нагревателя.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен, вашият сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Свържете уреда само към заземен контакт. Винаги се уверете, че щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
- Проверете дали напрежението, посочено на уреда, съответства на локалното мрежово

напрежение, преди да свържете уреда.

- Този уред не е проектиран да работи с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Достъпните повърхности могат да се нагорещат по време на употреба.



- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако не са получили надзор или инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Децата НЕ трябва да играят с устройството или неговите компоненти. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Не позволявайте на уреда да работи без надзор.
- По време на работа на апарата горещата пара се освобождава през отворите на изхода за

въздух. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от отворите за изпускане на пара и въздух. Също така, внимавайте за гореща пара и въздух, когато изваждате тигана от уреда.

- Не поставяйте уреда срещу стена или срещу други уреди. Оставете поне 20-30 см свободно пространство на гърба, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или опаковъчна хартия в уреда.
- Достъпните повърхности могат да се нагорещат по време на употреба.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да е подходяща за сорта съхранявани картофи и над 6 °C, за да се сведе до минимум рискът от излагане на акриламид в приготвения хранителен продукт.
- Никога не пълнете тигана с олио.
- Този уред е предназначен за използване при температури на околната среда между 5°C и 40°C.

- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда в близост до горими материали, като покривка или завеса.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в това ръководство и използвайте само оригинални аксесоари.
- Тиганът, кошницата се нагряват по време и след употребата на уреда, винаги ги обработвайте внимателно.
- Почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път. Обърнете се към инструкциите в ръководството.

## **ПРЕДПАЗЛИВОСТ**

- Този уред е предназначен само за нормална употреба в домакинството. Той не е предназначен за използване в среди като кухненски помещения за персонала на магазина, офиси, ферми или друга работна среда. Също така не е предназначен да се

използва от клиенти в хотели, мотели, пансионни със закуска и други жилищни условия.

- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване. Винаги изключвайте уреда след употреба.
- Ако устройството се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се използва съгласно инструкциите в ръководството за потребителя, гаранцията няма да бъде валидна и AIWA отхвърля всякаква отговорност за причинените щети.
- Винаги връщайте уреда в оторизиран сервизен център на AIWA за преглед или ремонт. Не се опитвайте сами да ремонтирате уреда, в противен случай гаранцията ще бъде невалидна.
- Оставете уреда да се охлади за около 30 минути

преди работа или почистване.

- Уверете се, че съставките, приготвени в този уред, излизат златисто жълти вместо тъмни или кафяви. Отстранете изгорелите остатъци. Не пържете картофи при температура по-висока от 180°C (за да сведете до минимум производството на акриламид).
- Бъдете внимателни при почистване на горната част на камерата за готвене - Нагревателният елемент може да е горещ, а ръбът на металните части. Винаги се уверете, че храната е напълно приготвена в Airfryer.
- При готвене на мазни храни, Airfryer може да излъчва дим.

## **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕМАХВАНЕТО**

- Нашите продукти се доставят в оптимизирана опаковка. Това основно се състои в използването на

незамърсяващи материали, които трябва да бъдат доставени на местната служба за обезвреждане на отпадъци като вторични суровини. Поискайте информация от вашия градски съвет за отстраняване на остарели уреди.

- Този уред е обозначен със символа за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за изхвърляне на използвано електрическо и електронно оборудване (отпадъци от електрическо и електронно оборудване ОЕЕО).
- Директивата предоставя общата рамка, валидна в целия Европейски съюз, за отстраняването и



повторната употреба на отпадъци от електрическо и електронно оборудване.

## ОТСТРАНЯВАНЕ

| Проблем                                                            | Възможна причина                                                                                                    | Решение                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продуктът не работи                                                | Той не е включен. Не сте настроили таймера или температурното копче или чекмеджето не е инсталирано на място.       | Поставете щопсела в заземен електрически контакт. Отворете таймера и превключвателя за контрол на температурата. Моля, инсталирайте чекмеджето на място.                                                                                    |
| Съставки, които не са напълно приготвени                           | Във фритюрника има твърде много съставки. Печете на твърде ниска температура. Времето за печене е твърде кратко.    | Разделете съставките на малки партии и ги поставете във фритюрника за по-равномерно нагряване. Настройте бутона за контрол на температурата на желаната температура (вижте "Настройки") и задайте времето на желаното време за печене.      |
| Не равномерно пържени                                              | Някои съставки трябва да се обърнат по време на печенето.                                                           | Ако някои съставки са отворе или се припокриват с други (като картофени пръчици), те трябва да се обърнат по време на печенето.                                                                                                             |
| Пържена закуска не хрупкава                                        | Пържената закуска, която избирате, трябва да бъде приготвена в традиционен тиган.                                   | Можете да изберете фурна закуска, или може би четка няколко масла върху закуската, за да се увеличи хрупкавост.                                                                                                                             |
| Невъзможност за правилно акаране на фритюрника обратно в продукта. | Във фритюрника има твърде много съставки.                                                                           | Не позволявайте на фритюрника да надвишава максималния си капацитет.                                                                                                                                                                        |
| Бял дим излиза от продукта                                         | Съставките, които печете, имат високо съдържание на масло.                                                          | Когато печете някаква съставка с по-високо съдържание на масло, много маслен дим ще проникне във фритюрника. Маслото ще генерира бял дим и фритюрникът може да е по-горещ от нормалното. Това не влияе на крайния ефект на пържената храна. |
| Пресни картофени пръчици, които не са равномерно пържени           | Не сте използвали обичайното равнособразие от картофи. Не сте нахискали картофените пръчици правилно преди пържене. | Използвайте пресни картофи и се уверете, че те не се разпадат при пържене. Нахиснете картофите в купа, след това извадете и отцедете.                                                                                                       |
| Пържени картофени пръчици не хрупкави                              | Хрупкавостта на картофените пръчици зависи от количеството масло и вода в тях.                                      | Извадете ги и изцедете. Уверете се, че за да се отпуски картофения чипс по правилния начин преди масло четкане. Нарезайте картофите по-фино. Намажете повърхността на картофения чипс с олио, за да ги направите по-хрупкави.               |



**ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.**

## ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε σόμπα ζεστού αερίου ή σε όλους τους τύπους ηλεκτρικών σόμπων και ηλεκτρικών εστιών ή σε ζεστό φούρνο.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή μην την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Δεν πρέπει να εισέρχεται νερό ή άλλο υγρό στη συσκευή για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά που πρόκειται να τηγανιστούν στο καλάθι, για να αποφύγετε να έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην γεμίζετε το τηγάνι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το βύσμα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

- Ποτέ μην τοποθετείτε οπιαδήποτε ποσότητα τροφής που υπερβαίνει το αναφερόμενο μέγιστο επίπεδο στο καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει φαγητό κολλημένο μέσα.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο θερμαντήρας είναι ελεύθερος και ότι δεν υπάρχει φαγητό κολλημένο στη θερμάστρα.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί, ο αντιπρόσωπος σέρβις ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα. Βεβαιωθείτε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή

ξεχωριστού συστήματος  
τηλεχειρισμού.

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά ΔΕΝ πρέπει να παίζουν με τη συσκευή ή τα εξαρτήματά της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, ο θερμός ατμός απελευθερώνεται μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τα ανοίγματα εξόδου ατμού και αέρα. Επίσης, προσέξτε τον ζεστό ατμό και



τον αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 20-30 cm ελεύθερου χώρου στο πίσω μέρος, και στις δύο πλευρές και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ελαφριά συστατικά ή χαρτί περιτυλίγματος στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Αποθήκευση πατάτας: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την ποικιλία της αποθηκευμένης πατάτας και πάνω από 6 °C ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο έτοιμο τρόφιμο.
- Ποτέ μην γεμίζετε το τηγάνι με λάδι.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 5°C και 40°C.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλο ή κουρτίνα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που

περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο και χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.

- Το τηγάνι, το καλάθι θερμαίνονται κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση της συσκευής, τα χειρίζεστε πάντα προσεκτικά.
- Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Ανατρέξτε στις οδηγίες του εγχειριδίου.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για κανονική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφεία, αγροκτήματα ή άλλα περιβάλλοντα εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed and breakfast και άλλες κατοικίες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, ομοιόμορφη και σταθερή επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το τροφοδοτικό εάν αφεθεί χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, την αποθήκευση ή τον καθαρισμό.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.

- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί εσφαλμένα ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η AIWA αποποιείται κάθε ευθύνη για τη ζημία που προκλήθηκε.
- Επιστρέψτε πάντα τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις AIWA για εξέταση ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν χειριστείτε ή καθαρίσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά που παρασκευάζονται σε αυτήν τη συσκευή βγαίνουν χρυσοκίτρινα αντί για σκούρα ή καφέ. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε πατάτες σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 180°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της άνω περιοχής του θαλάμου μαγειρέματος - Το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να είναι ζεστό και η άκρη των μεταλλικών μερών. Βεβαιωθείτε πάντα ότι το

φαγητό είναι πλήρως μαγειρεμένο στο Airfryer.

- ♦ Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα, το Airfryer μπορεί να εκπέμπει καπνό.

## **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ**

- ♦ Τα προϊόντα μας παραδίδονται σε βελτιστοποιημένη συσκευασία. Αυτό βασικά συνίσταται στη χρήση μη ρυπογόνων υλικών που πρέπει να παραδοθούν στην τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ως δευτερογενείς πρώτες ύλες. Ζητήστε πληροφορίες από το δημοτικό σας συμβούλιο για την απομάκρυνση απαρχαιωμένων συσκευών.

- ♦ Αυτή η συσκευή φέρει το σύμβολο συμμόρφωσης με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19 / ΕΕ για τη διάθεση χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (Αποβλήτα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ΑΗΗΕ).

- ♦ Η οδηγία παρέχει το γενικό πλαίσιο που ισχύει σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση για την απομάκρυνση και επαναχρησιμοποίηση των



αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα                                                      | Πιθανή αιτία                                                                                                                            | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το προϊόν δεν λειτουργεί                                      | Δεν είναι συνδεδεμένο. Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονομέτρο ή το κουμπί θερμοκρασίας ή το συρτάρι σας δεν είναι εγκατεστημένο στη θέση του. | Τοποθετήστε το βόσκιμα σε γεωμμένη πρίζα. Ανοίξτε το διακόπτη χρονοδιακόπτη και ελέγξτε θερμοκρασίας. Εγκαταστήστε το συρτάρι στη θέση του.                                                                                                                                      |
| Συστατικά που δεν είναι πλήρως μαγειρεμένα                    | Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στη φριτζέλα. Φτάνουμε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μικρός.                  | Χωρίζουμε τα υλικά σε μικρές δόσεις και τα τοποθετούμε στη φριτζέλα για πιο ομοιόμορφη θέρμανση. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλ. "Ρυθμίσεις") και ρυθμίστε το χρόνο στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.                                      |
| Όχι ομοιόμορφα τηγανητά                                       | Ορισμένα συστατικά πρέπει να γυρίσουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος.                                                                   | Εάν ορισμένα συστατικά είναι στην κορυφή ή επικαλύπτονται με άλλα (όπως μπιστοουνάκια πατάτας), πρέπει να γυρίσουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος.                                                                                                                               |
| Τηγανητό σνακ όχι τραγανό                                     | Το τηγανητό σνακ που θα επιλέξετε θα πρέπει να μαγειρεύει σε παραδοσιακό τηγάνι.                                                        | Μπορείτε να επιλέξετε σνακ φούρνου ή ίσως να ελεψτε λίγο λάδι στο σνακ για να αυξήσετε την τραγανότητα.                                                                                                                                                                          |
| Δεν είναι δυνατή η σωστή ώθηση της φριτζέλας πίσω στο προϊόν. | Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στη φριτζέλα.                                                                                             | Μην αφήνετε τη φριτζέλα να υπερβεί τη μέγιστη χωρητικότητά της.                                                                                                                                                                                                                  |
| Λευκός καπνός βγαίνει από το προϊόν                           | Τα συστατικά που ψήνετε έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι.                                                                             | Όταν ψήνετε κάποιο συστατικό με υψηλότερη περιεκτικότητα σε λάδι, πολλός καπνός λαδιού θα διαρρεύσει στη φριτζέλα. Το λάδι θα δημιουργήσει λευκό καπνό και η φριτζέλα μπορεί να είναι πιο ξεστή από το κανονικό. Αυτό δεν επηρεάζει την τελική απόδοση του τηγανισμένου φαγητού. |
| Φρέσκα μπιστοουνάκια πατάτας που δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα  | Δεν χρησιμοποιήσατε την κανονική ποσότητα πατάτας. Δεν μουλιάσατε σωστά τα μπιστοουνάκια πατάτας πριν τηγανίσετε.                       | Χρησιμοποιήστε φρέσκα πατάτες και βεβαιωθείτε ότι δεν διαλύονται όταν τηγανίζετε. Μουλιάστε τις πατάτες σε ένα μπολ στη συνέχεια αφαιρέστε και στραγγίστε.                                                                                                                       |
| Τηγανητά μπιστοουνάκια πατάτας όχι τραγανά                    | Η τραγανότητα των ραβδίων πατάτας εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού σε αυτά.                                                  | Τα βράζουμε και τα στραγγίζουμε. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στραγγίξει τα πατατάκια με τον σωστό τρόπο πριν από το άλειμμα λαδιού. Κόβουμε τις πατάτες πιο λεπτές. Αλείφουμε την επιφάνεια από τα πατατάκια με λάδι για να γίνουν πιο τραγανά.                                        |



**UWAGA: PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI I OSTRZEŻENIAMI ZAWARTYMI W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI ORAZ NA URZĄDZENIU.**

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej lub wszelkiego rodzaju kuchenek elektrycznych i płyt elektrycznych ani w gorącym piekarniku.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą. Do urządzenia nie powinna dostać się woda ani inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj smażone składniki w koszu, aby uniknąć ich kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.

- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości żywności, która przekracza wskazany maksymalny poziom. Upewnij się, że w środku nie utknęło jedzenie.
- Zawsze upewnij się, że grzejnik jest wolny i że nie utknęło w nim jedzenie.

## **OSTRZEŻENIE**

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić, przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Podłączaj urządzenie tylko do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Sprawdź, czy voltage wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnej objętości sieciowejtage przed podłączeniem urządzenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci NIE powinny bawić się urządzeniem ani jego elementami. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Podczas pracy aparatu gorąca para jest uwalniana przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej



- odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 20-30 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pakowania.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Przechowywanie ziemniaków: Temperatura powinna być odpowiednia do odmiany przechowywanych ziemniaków i przekraczać 6 °C, aby zminimalizować ryzyko narażenia na akryloamid w przygotowanym produkcie spożywczym.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia od 5°C do 40°C.

- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrus lub zasłona.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji i używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Patelnia, kosz są podgrzewane w trakcie i po użyciu urządzenia, zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Dokładnie wyczyść części mające kontakt z żywnością przed pierwszym użyciem urządzenia. Zapoznaj się z instrukcjami zawartymi w instrukcji.

## **OSTROŻNOŚĆ**

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu sklepów, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach,

- pensjonatach i innych miejscach mieszkalnych.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, przechowywaniem lub czyszczeniem. Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja nie będzie ważna, a AIWA zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za spowodowane szkody.
- Zawsze zwracaj urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego AIWA w celu sprawdzenia lub naprawy. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja będzie nieważna.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut przed obsługą lub czyszczeniem.

- Upewnij się, że składniki przygotowane w tym urządzeniu są złocistożółte, a nie ciemne lub brązowe. Usuń spalone resztki. Nie smaż ziemniaków w temperaturze wyższej niż 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory pieczenia - Element grzejny może być gorący, a krawędź metalowych części. Zawsze upewnij się, że jedzenie jest w pełni ugotowane w urządzeniu Airfryer.
- Podczas gotowania tłustych potraw urządzenie Airfryer może wydzielać dym.

## **INFORMACJE O USUNIĘCIU**

- Nasze produkty dostarczane są w zoptymalizowanych opakowaniach. Zasadniczo polega to na wykorzystaniu

materiałów niezanieczyszczających środowiska, które muszą być dostarczone do lokalnego zakładu utylizacji odpadów jako surowce wtórne. Poproś radę miejską o informacje dotyczące usunięcia przestarzałych urządzeń.

- To urządzenie jest oznaczone symbolem zgodności z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny WEEE).
- Dyrektywa ustanawia ogólne ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie usuwania i



ponownego użycia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                         | Możliwa przyczyna                                                                                                        | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkt nie działa                                              | Nie jest podłączony. Nie ustawieś timera lub pokręciła temperatury lub szuflada nie jest zainstalowana na swoim miejscu. | Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego. Otwórz wyłącznik czasowy i regulator temperatury. Zainstaluj szufladę na miejscu.                                                                                                           |
| Składniki nie w pełni ugotowane                                 | We frytownicy jest za dużo składników. Piec w zbyt niskiej temperaturze. Czas pieczenia jest za krótki.                  | Podziel składniki na małe partie i umieść je we frytownicy, aby uzyskać bardziej równomierne ogrzewanie. Ustaw przycisk regulacji temperatury na żądaną temperaturę (patrz "Ustawienia") i ustaw czas na żądany czas pieczenia.                 |
| Nie równomiernie smażone                                        | Niektóre składniki należy obrócić podczas pieczenia.                                                                     | Jeśli niektóre składniki znajdują się na wierzchu lub nakładają się na inne (np. paluszki ziemniaczane), należy je obrócić podczas pieczenia.                                                                                                   |
| Smażona przekąska nie chrupiąca                                 | Smażoną przekąskę, którą wybierzesz, należy ugotować na tradycyjnej patelni.                                             | Możesz wybrać przekąskę z piekarnika lub posmarować przekąskę kilkoma olejami, aby zwiększyć chrupkość.                                                                                                                                         |
| Nie można prawidłowo wpuścić frytownicy z powrotem do produktu. | We frytownicy jest za dużo składników.                                                                                   | Nie pozwól, aby frytownica przekroczyła maksymalną pojemność.                                                                                                                                                                                   |
| Z produktu wydobywa się biały dym                               | Składniki, które pieczesz, mają wysoką zawartość oleju.                                                                  | Kiedy pieczesz jakiś składnik o wyższej zawartości oleju, do frytownicy przedostanie się dużo oparów oleju. Olej będzie generował biały dym, a frytownica może być cieplejsza niż normalnie. Nie wpływa to na efekt końcowy smażonego jedzenia. |
| Świeże paluszki ziemniaczane nie są równomiernie smażone        | Nie użyłeś normalnej odmiany ziemniaków. Nie namoczyłeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed smażeniem.             | Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie rozpadną się podczas smażenia. Namocz ziemniaki w misce, a następnie wyjmij i odcedź.                                                                                                            |
| Smażone paluszki ziemniaczane nie są chrupiące                  | Chrupkość paluszków ziemniaczanych zależy od ilości zawartego w nich oleju i wody.                                       | Wyjmij je i odcedź. Upewnij się, że chipsy ziemniaczane zostały odsączone we właściwy sposób przed szczotkowaniem olejem. Pokrój ziemniaki drobniej. Posmaruj powierzchnię chipsów ziemniaczanych olejem, aby były bardziej chrupiące.          |



**POZOR: PRED POUŽITÍM ZARIADENIA SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY A VAROVANIA UVEDENÉ V TETTO PRÍRUČKE A NA ZARIADENÍ.**

## **NEBEZPEČENSTVO**

- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový sporák alebo všetky typy elektrických sporákov a elektrických varných dosiek alebo do ich blízkosti, ani do horúcej rúry.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani ho neoplachujte pod kohútikom. Do spotrebiča by sa nemala dostať žiadna voda ani iná kvapalina, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
- Suroviny, ktoré sa majú vyprážať, vždy vložte do košíka, aby ste zabránili ich kontaktu s vykurovacími prvkami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory na privod a výstup vzduchu.
- Panvicu nenapĺňajte olejom, pretože by to mohlo spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte prístroj, ak je poškodená zástrčka,

napájaci kábel alebo samotný spotrebič.

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra spotrebiča.
- Do košíka nikdy nevkladajte žiadne množstvo jedla, ktoré prekračuje uvedenú maximálnu hladinu. Uistite sa, že vo vnútri nie je uviaznuté žiadne jedlo.
- Vždy sa uistite, že ohrievač je voľný a že v ohrievači nie je žiadne jedlo.

## **VAROVANIE**

- Ak je napájaci kábel poškodený, musí sa vymeniť, váš servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pripojte spotrebič iba k uzemnenej zásuvke. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do elektrickej zásuvky.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.

- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.



- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nedostali dohľad alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by sa NEMALI hrať so zariadením alebo jeho komponentmi. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez dozoru dospelé osoby.
- Nedovoľte, aby spotrebič fungoval bez dozoru.
- Počas prevádzky prístroja sa cez výstupné otvory vzduchu uvoľňuje horúca para. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od otvorov na výstup pary a vzduchu. Pri vyberaní panvice zo spotrebiča

dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.

- Neumiestňujte prístroj k stene alebo k iným spotrebičom. Na zadnej strane, na oboch stranách a nad spotrebičom nechajte najmenej 20-30 cm voľného miesta. Na spotrebič nič neumiestňujte.
- V prístroji nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani baliaci papier.
- Prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.
- Skladovanie zemiakov: Teplota by mala byť primeraná odrode skladovaných zemiakov a vyššia ako 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko expozície akrylamidu v pripravenom potravinovom výrobku.
- Panvicu nikdy nenapíňajte olejom.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia medzi 5 °C a 40 °C.
- Napájací kábel umiestnite ďalej od horúcich povrchov.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov, ako je obrus alebo záves.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, ako je popísaný v tejto príručke, a

používajte iba originálne príslušenstvo.

- Panvica, kôš sa zahrievajú počas a po použití spotrebiča, vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.
- Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne vyčistite časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami. Pozrite si pokyny v príručke.

## **OPATRNOŠŤ**

- Toto zariadenie je určené iba na bežné použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov obchodu, kancelárie, farmy alebo iné pracovné prostredia. Nie je určený ani na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných zariadeniach.
- Umiestnite prístroj na vodorovný, rovný a stabilný povrch.
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, ak je ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou, skladovaním alebo čistením. Po použití spotrebič vždy odpojte.

- Ak sa zariadenie používa nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva podľa pokynov v používateľskej príručke, záruka nebude platná a spoločnosť AIWA sa zrieka akejkolvek zodpovednosti za spôsobenú škodu.
- Spotrebič vždy vráťte do autorizovaného servisného strediska AIWA na kontrolu alebo opravu. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať sami, inak bude záruka neplatná.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte spotrebič asi 30 minút vychladnúť.
- Uistite sa, že ingrediencie pripravené v tomto prístroji vyjdú zlatohlavé namiesto tmavých alebo hnedých. Odstráňte spálené zvyšky. Zemiaky nesmažte pri teplote vyššej ako 180 ° C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti varnej komory buďte opatrní - Vykurovacie teleso môže byť horúce a okraj kovových častí. Vždy sa uistite, že jedlo je vo fritéze úplne uvarené.
- Pri varení tučných jedál môže fritéza emitovať dym.

## **INFORMÁCIE O ODSTRÁNENÍ**

- Naše výrobky sú dodávané v optimalizovanom balení. V zásade ide o použitie neznečisťujúcich materiálov, ktoré sa musia dodať miestnej službe zneškodňovania odpadu ako druhotné suroviny. Požiadajte mestskú radu o informácie o odstránení zastaraných spotrebičov.
- Toto zariadenie je označené symbolom zhody s

európskou smernicou 2012/19/EÚ o zneškodňovaní použitých elektrických a elektronických zariadení (Odpad z elektrických a elektronických zariadení WEEE).

- Smernica poskytuje všeobecný rámec pre odstraňovanie a opätovné použitie odpadu z



elektrických a elektronických zariadení platný v celej Európskej únii.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém                                                 | Možná príčina                                                                                                | Riešenie                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkt nefunguje                                       | Nie je zapojený. Nenastavili ste časovač alebo gombík teploty, alebo zásuvka nie je nainštalovaná na miesto. | Zasuňte zástrčku do uzemnenej elektrickej zásuvky. Otvorte spínač časovača a regulácie teploty. Namontujte zásuvku na miesto.                                                                                                |
| Ingredencie, ktoré nie sú úplne uvarené                 | Vo fritéze je príliš veľa prísad. Pečieme pri príliš nízkej teplote. Čas pečenia je príliš krátky.           | Rozdeľte ingrediencie na malé dávky a vložte ich do fritézy, aby sa rovnomernejšie zahriali. Nastavte tlačidlo regulácie teploty na požadovanú teplotu (pozri "Nastavenia") a nastavte čas na požadovaný čas pečenia.        |
| Nie rovnomerne vyprážané                                | Niektoré prísady je potrebné počas pečenia otočiť.                                                           | Ak sú niektoré prísady na vrchu alebo sa prekrývajú s inými (napríklad zemiakové tyčinky), musia sa počas pečenia otočiť.                                                                                                    |
| Vyprážané občerstvenie nie je chrumkavé                 | Vyprážané občerstvenie, ktoré si vyberiete, by sa malo variť na tradičnej panvici.                           | Môžete si vybrať občerstvenie v rúre, alebo možno natrieť niekoľko oleja na občerstvenie, aby ste zvýšili chrumkavosť.                                                                                                       |
| Nie je možné správne zatlačiť fritézu späť do produktu. | Vo fritéze je príliš veľa prísad.                                                                            | Nedovoľte, aby fritéza prekročila svoju maximálnu kapacitu.                                                                                                                                                                  |
| Z produktu vychádza biely dym                           | Ingrediencie, ktoré pečiete, majú vysoký obsah oleja.                                                        | Keď upečiete nejakú ingredienciu s vyšším obsahom oleja, do fritézy presakuje veľa olejového dymu. Olej bude vytvárať biely dym a fritéza môže byť teplejšia ako obvykle. To nemá vplyv na konečný účinok vyprážaného jedla. |
| Čerstvé zemiakové tyčinky nie sú rovnomerne vyprážané   | Nepoužili ste normálnu odrodu zemiakov. Pred vyprážaním ste zemiakové tyčinky poriadne nenamočili.           | Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že sa pri vyprážaní nerozpadnú. Namočte zemiaky do mlieka, potom vyberte a vypustite.                                                                                                  |
| Vyprážané zemiakové tyčinky nie sú chrumkavé            | Chrumkavosť zemiakových tyčínok závisí od množstva oleja a vody v nich.                                      | Vyberte ich a vypustite. Pred čistením oleja sa uistite, že zemiakové lupienky vypustíte správnym spôsobom. Zemiaky nakrájajte jemnejšie. Povrch zemiakových lupienok potrieme olejom, aby boli chrumkavejšie.               |



**ATENȚIE: ÎNAINTE DE A UTILIZA DISPOZITIVUL, CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ȘI AVERTISEMENTELE INCLUSE ÎN ACEST MANUAL ȘI PE DISPOZITIV.**

## **PERICOL**

- Nu așezați aparatul pe sau lângă o sobă cu gaz fierbinte sau toate tipurile de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor fierbinte.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu îl clătiți sub robinet. Nu trebuie să pătrundă apă sau alt lichid în aparat pentru a evita electrocutarea.
- Puneți întotdeauna ingredientele care urmează să fie prăjite în coș, pentru a evita ca acestea să intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și evacuare a aerului în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu umpleți tigaia cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul în sine sunt deteriorate.

- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu puneți niciodată în coș o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat. Asigurați-vă că nu există alimente blocate în interior.
- Asigurați-vă întotdeauna că încălzitorul este liber și că nu există alimente blocate în încălzitor.

## **AVERTISMENT**

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit, agentul de service sau persoane calificate în mod similar pentru a evita un pericol.
- Conectați aparatul numai la o priză împământată. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priza de perete.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei locale înainte de a conecta aparatul.

- Acest aparat nu este proiectat pentru a fi operat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- Suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul utilizării.



- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu au experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii NU trebuie să se joace cu dispozitivul sau componentele acestuia. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul funcționării aparatului, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la

o distanță sigură de orificiile de evacuare a aburului și a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tigaia din aparat.

- Nu așezați aparatul pe perete sau pe alte aparate. Lăsați cel puțin 20-30 cm de spațiu liber pe spate, pe ambele părți și deasupra aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați niciodată ingrediente ușoare sau hârtie de împachetat în aparat.
- Suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Temperatura trebuie să fie adecvată varietății de cartofi depozitați și peste 6 °C pentru a reduce la minimum riscul expunerii la acrilamidă în produsul alimentar preparat.
- Nu umpleți niciodată tigaia cu ulei.
- Acest aparat este conceput pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 5°C și 40°C.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu așezați aparatul lângă materiale combustibile,

cum ar fi o față de masă sau o perdea.

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel descris în acest manual și utilizați numai accesoriile originale.
- Tigaia, coșul sunt încălzite în timpul și după utilizarea aparatului, manipulați-le întotdeauna cu atenție.
- Curățați temeinic părțile care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Consultați instrucțiunile din manual.

## **PRUDENȚĂ**

- Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic normal. Nu este destinat utilizării în medii precum personalul magazinului, bucătării, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte setări rezidențiale.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare, depozitare sau curățare.

Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare.

- Dacă dispozitivul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția nu va fi valabilă și AIWA își declină orice responsabilitate pentru daunele cauzate.
- Returnați întotdeauna aparatul la un centru de service autorizat AIWA pentru examinare sau reparații. Nu încercați să reparați singur aparatul, altfel garanția va fi invalidă.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de manipulare sau curățare.
- Asigurați-vă că ingredientele preparate în acest aparat ies galben auriu în loc de întuneric sau maro. Îndepărtați rămășițele arse. Nu prăjiți cartofii la o temperatură mai mare de 180 ° C (pentru a minimiza producția de acrilamidă).
- Aveți grijă când curățați zona superioară a camerei de gătit - Elementul de încălzire poate fi fierbinte, iar marginea pieselor

metalice. Asigurați-vă întotdeauna că mâncarea este complet gătită în uscătorul de aer.

- Când gătiți alimente grase, uscătorul de aer poate emite fum.

## **INFORMAȚII DESPRE ELIMINARE**

- Produsele noastre sunt livrate într-un ambalaj optimizat. Aceasta constă în principal în utilizarea materialelor nepoluante care trebuie livrate serviciului local de eliminare a deșeurilor ca materii prime secundare. Solicitați informații de la consiliul

local pentru îndepărtarea aparatelor învechite.

- Acest aparat este marcat cu simbolul conformității cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind eliminarea echipamentelor electrice și electronice uzate (Deșeuri de echipamente electrice și electronice DEEE).
- Directiva oferă cadrul general valabil în întreaga Uniune Europeană pentru eliminarea și reutilizarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.



## DEPANARE

| Problemă                                                            | Cauză posibilă                                                                                                       | Soluția                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produsul nu funcționează                                            | Nu este conectat. Nu ați setat cronometrul sau butonul de temperatură sau sarterul nu este instalat în poziție.      | Introduceți ștecherul într-o priză de alimentare împământată. Deschideți temporizatorul și comutatorul de control al temperaturii. Vă rugăm să instalați sarterul în poziție.                                                                                      |
| Ingrediente care nu sunt complet gătit                              | Există prea multe ingrediente în friteuză. Coaceți la o temperatură prea scăzută. Timpul de coacere este prea scurt. | Împărțiți ingredientele în loturi mici și puneți-le în friteuză pentru o încălzire mai uniformă. Setati butonul de control al temperaturii la temperatura dorită (consultați "Setări") și setați timpul la timpul de coacere dorit.                                |
| Nu este prăjit uniform                                              | Unele ingrediente trebuie rotite în timpul coacerii.                                                                 | Dacă unele ingrediente sunt deasupra sau se suprapun cu altele (cum ar fi batoanele de cartofi), acestea trebuie să fie întoarse în timpul coacerii.                                                                                                               |
| Gustarea prăjită nu este crocantă                                   | Gustarea prăjită pe care o alegeți trebuie gătită într-o tlgale tradițională.                                        | Puteți alege o gustare la cuptor sau poate periați câteva uleiuri pe gustare pentru a crește crocantitatea.                                                                                                                                                        |
| Nu se poate împinge friteuza înalop în produs în mod corespunzător. | Există prea multe ingrediente în friteuză.                                                                           | Nu permiteți friteuzei să depășească capacitatea maximă.                                                                                                                                                                                                           |
| Fumul alb iese din produs                                           | Ingredientele pe care le coaceți au un conținut ridicat de ulei.                                                     | Când coaceți un ingredient cu un conținut mai mare de ulei, o mulțime de fum de ulei se va infiltra în friteuză. Uleiul va genera fum alb, iar friteuza poate fi mai fierbinte decât în mod normal. Acest lucru nu afectează efectul final al alimentelor prăjite. |
| Batoane proaspete de cartofi nu sunt prăjite uniform                | Nu ați folosit varietatea normală de cartofi. Nu ați înmulat cartofii în mod corespunzător înainte de prăjire.       | Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că nu se desprind atunci când prăjiți. Înmuiați cartofii într-un castron, apoi scoateți-i și scurgeți-i.                                                                                                               |
| Batoanele de cartofi prăjiți nu sunt crocante                       | Crocantitatea batoanelor de cartofi depinde de cantitatea de ulei și apă din ele.                                    | Scoateți-le și scurgeți-le. Asigurați-vă că pentru a scurge chipsurile de cartofi în mod corect înainte de periajul uleiului. Tălași cartofii mai fini. Periați suprafața chipsurilor de cartofi cu ulei pentru a le face mai crocante.                            |



**FIGYELEM: A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A KÉZIKÖNYVBEN ÉS A KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ ÖSSZES UTASÍTÁST ÉS FIGYELMEZTETÉST.**

## **VESZÉLY**

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre vagy minden típusú elektromos tűzhelyre és elektromos főzőlapra, vagy forró sütőbe.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe, és ne öblítse le a csap alatt. Az áramütés elkerülése érdekében nem kerülhet víz vagy más folyadék a készülékbe.
- A sütni kívánt hozzávalókat mindig helyezze a kosárba, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásait, amíg a készülék működik.
- Ne töltsse fel az edényt olajjal, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó, a tápkábel vagy maga a készülék sérült.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.

- Soha ne tegyen a kosárba olyan mennyiségű ételt, amely meghaladja a feltüntetett maximális szintet. Győződjön meg róla, hogy nincs benne étel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a fűtőberendezés szabad, és hogy nincs étel a fűtőberendezésben.

## **FIGYELMEZTETÉS**

- Ha a tápkábel sérült, ki kell cserélni, a szervizügynöknek vagy hasonlóan képzett személyeknek a veszély elkerülése érdekében.
- A készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztassa. Mindig ellenőrizze, hogy a dugó megfelelően van-e bedugva a fali aljzatba.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ezt a készüléket nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel

történő működtetésre tervezték.

- A hozzáférhető felületek használat közben felforrósodhatnak.
- Ezt a készüléket nem fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeletet vagy utasításokat kapott a készülék használatával kapcsolatban.
- A gyermekek NEM játszhatnak az eszközzel vagy annak alkatrészeivel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik felnőtt felügyelete nélkül.
- Ne engedje, hogy a készülék felügyelet nélkül működjön.
- A készülék működése során forró gőz szabadul fel a levegő kimeneti nyílásain keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőz- és levegőkimeneti nyílásoktól. Legyen óvatos a forró gőzzel és levegővel is,



amikor eltávolítja az edényt a készülékből.

- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon legalább 20-30 cm szabad helyet a készülék hátulján, mindkét oldalán és felett. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- Soha ne használjon könnyű összetevőket vagy csomagolópapírt a készülékben.
- A hozzáférhető felületek használat közben felforrósodhatnak.
- A burgonya tárolása: A hőmérsékletnek meg kell felelnie a tárolt burgonyafajtának, és 6 °C felett kell lennie, hogy minimálisra csökkentse az elkészített élelmiszerben lévő akrilamid-expozíció kockázatát.
- Soha ne töltsé fel az edényt olajjal.
- Ezt a készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra tervezték.
- Tartsa távol a tápkábelt forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagok, például terítő vagy függöny közelébe.

- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célra, és csak eredeti tartozékokat használjon.
- A serpenyőt, a kosarat a készülék használata közben és után melegítik, mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező alkatrészeket. Lásd a kézikönyv utasításait.

## **FIGYELMEZTET**

- Ezt a készüléket csak normál háztartási használatra tervezték. Nem használható olyan környezetben, mint az áruházi személyzet konyhája, irodák, gazdaságok vagy más munkakörnyezetek. Nem használható az ügyfelek számára szállodákban, motelekben, panziókban és más lakóépületekben.
- Helyezze a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre.
- Mindig húzza ki a készüléket az áramellátásból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés, tárolás vagy tisztítás előtt. Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ha az eszközt helytelenül, szakmai vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően használják, a garancia érvényét veszti, és az AIWA kizár minden felelősséget az okozott károkért.
- Mindig vigye vissza a készüléket egy AIWA hivatalos szervizközpontba vizsgálat vagy javítás céljából. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket, különben a garancia érvénytelen lesz.
- Kezelés vagy tisztítás előtt hagyja a készüléket körülbelül 30 percre hűlni.
- Győződjön meg arról, hogy a készülékben elkészített összetevők sötét vagy barna helyett arany színűek. Távolítsa el az égett maradványokat. Ne süsse a burgonyát 180 ° C-nál magasabb hőmérsékleten (az akrilamid termelésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a főzőkamra felső részének tisztításakor - A fűtőelem forró lehet, és a fém alkatrészek széle. Mindig győződjön meg

arról, hogy az étel teljesen megfőtt az Airfryerben.

- Zsíros ételek főzésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki.

## **INFORMÁCIÓ AZ ELTÁVOLÍTÁSRÓL**

- Termékeinket optimalizált csomagolásban szállítjuk. Ez alapvetően nem szennyező anyagok felhasználásából áll, amelyeket másodlagos nyersanyagként kell eljuttatni a helyi hulladékkezelő szolgálathoz. Kérjen információt a városi tanácstól az elavult készülékek eltávolításáról.

- Ezt a készüléket a használt elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról szóló 2012/19/EU európai irányelvnek való megfelelés szimbóluma jelöli (elektromos és elektronikus berendezések hulladékai).
- Az irányelv biztosítja az Európai Unió egész területén érvényes általános keretet az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak eltávolítására és újrafelhasználására.



# HIBAEELHÁRÍTÁS

| Probléma                                                    | Lehetséges ok                                                                                                            | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A termék nem működik                                        | Nincs csatlakoztatva. Nem állította be az időzítőt vagy a hőmérséklet-gombot, vagy a fiókok nincsenek helyére telepitve. | Dugja be a dugót egy földelt konnektorba. Nyissa ki az időzítőt és a hőmérséklet-szabályozó kapcsolót. Kérjük, helyezze a fiókokat a helyére.                                                                                                   |
| Nem teljesen főtt összetevők                                | Túl sok összetevő van az olajsütőben. Süssük túl alacsony hőmérsékleten. A sütési idő túl rövid.                         | Össze fel az összetevőket kis adagokra, és helyezze őket az olajsütőbe az egyenletesebb melegítés érdekében. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre (lásd: "Beállítások"), és állítsa be az időt a kívánt sütési időre. |
| Nem egyenletesen sült                                       | Néhány összetevőt sütés közben meg kell fordítani.                                                                       | Ha egyes összetevők a tetején vannak, vagy átfedésben vannak másokkal (például burgonyapálcákkal), akkor sütés közben meg kell fordítani őket.                                                                                                  |
| Sült snack nem ropogós                                      | A választott sült snacket hagyományos serpenyőben kell főzni.                                                            | Választhat sült snacket, vagy esetleg kehet néhány olajat a snackre a ropogósság növelése érdekében.                                                                                                                                            |
| Nem lehet megfelelően visszanyomni az olajsütőt a termékbe. | Túl sok összetevő van az olajsütőben.                                                                                    | Ne engedje, hogy az olajsütő meghaladja a maximális kapacitását.                                                                                                                                                                                |
| Fehér füst jön ki a termékből                               | A sült összetevők magas olajtartalommal rendelkeznek.                                                                    | Ha magasabb olajtartalmú összetevőt süt, sok olajfüst szívárog be az olajsütőbe. Az olaj fehér füstöt generál, és az olajsütő a szokásosnál melegebb lehet. Ez nem befolyásolja a sült étel végső hatását.                                      |
| Friss burgonyapálcák nem egyenletesen sülték                | Nem használta a szokásos burgonyafajtát. Sütés előtt nem áztatta megfelelően a burgonyapálcákat.                         | Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben ne essen szét. Áztassa a burgonyát egy táliba, majd vegye ki és őrítse le.                                                                                                      |
| Sült burgonya rudak nem ropogósak                           | A burgonya botok ropogóssága az olaj és a víz mennyiségétől függ.                                                        | Vegye ki őket és őrítse le. Olajmosás előtt győződjön meg róla, hogy a burgonya chipset megfelelő módon őrítse ki. Vágja finomabbra a burgonyát. Kenje meg a burgonya chips felületét olajjal, hogy ropogósabb legyen.                          |



**ПАЖЊА : ПРЕ КОРИШЋЕЊА УРЕЂАЈА ПРОЧИТАЈТЕ СВА УПУТСТВА И УПОЗОРЕЊА УКЉУЧЕНА У ОВО УПУТСТВО И НА УРЕЂАЈУ.**

## **ОПАСНОСТИ**

- Немојте поставити апарат на шпорет на врућ гас или у близини свих врста електричних шпорета и електричних плоча, или у врућу рерну.
- Никада не уроните апарат у воду или га исперите испод чесме. Ниједна вода или друга течност не би требало да улази у апарат да би се избегао електрични шок.
- Састојке увек ставите да се пржи у корпи, како не бисте дошли у контакт са елементима грејања.
- Немојте покривати довод ваздуха и отворе за утичницу док је апарат у функцији.
- Плех не пуните уљем, јер то може изазвати опасност од пожара.
- Немојте користити апарат ако је утикач, кабл за напајање или сам апарат оштећен.

- Никада не дирајте унутрашњост апарата док је у функцији.
- Никада не стављај никакву количину хране која премашује назначени максимални ниво у корпи. Побрините се да унутра не буде хране.
- Увек водите рачуна да грејач буде бесплатан и да нема хране заглављене у грејачи.

## **УПОЗОРЕЊЕ**

- Ако је кабл за напајање оштећен, он мора бити замењен, ваш агент за услуге или слично квалификоване особе да би се избегао ризик.
- Повежите апарат само са приземљеном утичницом. Увек се уверите да је утикач исправно уметнут у зидну утичницу.
- Проверите да ли напон назначен на апарату одговара напону локалних главних произвођача пре повезивања апарата.

- Овај апарат није дизајниран за рад помоћу спољног тајмера или посебног система даљинског управљача.
- Приступачне површине могу постати вруће током употребе.
- Овај апарат није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са физичким, чулним или менталним способностима, или са недостатком искуства и знања, осим ако нису добили надзор или упутства у вези са коришћењем апарата од стране особе одговорне за њихову безбедност.
- Деца не би требало да се играју са уређајем или његовим компонентама. Чишћење и одржавање апарата не би требало да спроводе деца без надзора одраслих.
- Не дозволите да апарат ради без надзора.
- Током рада апарата, врућа пара се ослобађа кроз отворе ваздушне утичнице. Држите руке и лице на безбедној удаљености од отвора за пару и вентил. Такође,



пазите на врелу пару и ваздух приликом уклањања плеха са апарата.

- Не прилагођајте апарат уза зид или уз друге апарате. Оставите најмање 20-30 cm слободног простора на леђима, са обе стране и изнад апарата. Не ставите ништа на врх апарата.
- Никада не користите лагане састојке или папир за умотавање у апарат.
- Приступачне површине могу постати вруће током употребе.
- Складиштење кромпира: Температура треба да одговара разноврсности кромпира ускладиштеног и изнад 6 ° Ц како би се смањио ризик од излагања акриламиду у припремљеном прехранбеном производу.
- Никада не пуните плех уљем.
- Овај апарат је дизајниран да се користи на амбијенталним температурама између 5 ° Ц и 40 ° Ц.
- Држите кабл за напајање даље од врелих површина.
- Не посађајте апарат близу запаљивих материјала,

као што су столњак или завеса.

- Немојте користити апарат у било које друге сврхе осим оног описаног у овом упутству и користите само оригинални прибор.
- Тигањ, корпа се загрева током и након употребе апарата, увек пажљиво поступајте са њима.
- Темељно очистите делове који долазе у контакт са храном пре првог коришћења апарата. Погледајте упутства у упутству.

## **ОПРЕЗ**

- Овај апарат је намењен само за нормалну употребу у домаћинству. Није намењен за употребу у окружењима као што су кухиње особља продавнице, канцеларије, фарме или друга радна окружења. Такође није намењен да га користе купци у хотелима, мотелима, ноћењу са доручком и другим стамбеним поставкама.
- Поставите апарат на хоризонталну, равномерну и стабилну површину.

• Увек искључите апарат из напајања ако је остао без надзора и пре склапања, раставења, складиштења или чишћења. Увек искључите апарат након употребе.

• Ако се уређај користи неправилно или у професионалне или полупрофесионалне сврхе, или ако се не користи у складу са упутствима из корисничког упутства, гаранција неће бити важећа и AIWA се одређује било какве одговорности за настану штету.

- Увек вратите апарат у AIWA овлашћени сервисни центар на преглед или поправку. Не покушавајте сами да поправите апарат, јер ће у супротном гаранција бити неважећа.
- Дозволите апарату да се хлади око 30 минута пре руковања или чишћења.
- Потрудите се да састојци припремљени у овом апарату изађу златно жути уместо тамно или браон боје. Уклоните изгореле остатке. Кромпир немојте пржити на температури вишој од 180 ° Ц (да бисте

смањили производњу акриламида).

- Будите опрезни приликом чишћења горњег дела коморе за кување – Грејни елемент може бити врућ, а ивица металних делова. Увек се побрините да храна буде потпуно kuvана у Аирфруеру.
- Када кува масну храну, Аирфруер може емитовати дим.

## **ИНФОРМАЦИЈЕ О УКЛАЊАЊУ**

- Наши производи се испоручују у оптимизованој амбалажи. То се у основи састоји од употребе незагађујућих материјала који се морају испоручити локалној служби за одлагање

отпада као секундарне сировине. Затражите информације од вашег градског већа за уклањање застарелих апарата.

- Овај апарат је обележен симболом усклађености са Европском директивом 2012/19/EУ о одлагању половне електричне и електронске опреме (Отпад електричне и електронске опреме WEEE).
- Директива обезбеђује општи оквир који важи широм Европске уније за уклањање и поновну коришћење отпадне електричне и електронске опреме.



## РЕШАВАЊА ПРОБЛЕМА

| Проблем                                               | Могући узрок                                                                                         | Решење                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Производ не ради                                      | Није прикључена. Нисте подесили тајмер или температурну кваку или фиока није инсталирана на месту.   | Убаците утикач у приземљену утичницу за напајање. Отворите прекидач за контролу тајмера и температуре. Инсталирајте фиоку на месту.                                                                                          |
| Састојци који нису у потпуности скувани               | Има превише састојака у пријонику. Пеците на прениско ниској температури. Време печења је прекратко. | Састојке поделите у мале групе и ставите их у пријоницу ради још већег загревања. Поставите дугме за контролу температуре на жељену температуру (погледајте "Подешавања") и подесите време на жељено време печења.           |
| Није равномерно спржан                                | Неке састојке је потребно окренути током печења.                                                     | Ако су неки састојци на врху, или се преклапају са другима (као што су штапићи од кромпира), потребно их је окренути током печења.                                                                                           |
| Пржена ужина није хрскава                             | Пржену ужину коју одаберете треба скувати у традиционалном тигању.                                   | Можете одабрати ужину у рерни, или можда четкати неколико уља на ужини како бисте повећали хрскавост.                                                                                                                        |
| Није могуће правилно гурнути фрајер назад у производ. | Има превише састојака у пријонику.                                                                   | Не дозволите да пријонлица прекорачи свој максимални капацитет.                                                                                                                                                              |
| Бели дим излази из производа                          | Састојци које печете имају висок садржај уља.                                                        | Када испечете неки састојак са већим садржајем уља, доста уљаног испарења ће се улити у пријоницу. Уље ће генерисати бели дим, а прженица је можда топлија него што је нормално. То не утиче на коначни ефекат пржене хране. |
| Штапићи свежег кромпира нису равномерно пржени        | Нисте користили нормалну сорту кромпира. Нисте добро натопили штапиће кромпира пре пржења.           | Користите свеж кромпир и водите рачуна да се не распадне приликом пржења. Потопите кромпир у чинију, па извадите и оцедите.                                                                                                  |
| Штапићи прженог кромпира нису хрскави                 | Хрскавост штапића кромпира зависи од количине уља и воде у њима.                                     | Извадите их и исцедите. Побрините се да чипс оцедите на правилан начин пре четкања уљем. Кромпир ситније исцедите. Површину чипса оперите уљем како би били хрскавији.                                                       |



**DİKKAT: CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE, BU KILAVUZDA VE CİHAZDA BULUNAN TÜM TALİMATLARI VE UYARILARI OKUYUN.**

## **TEHLİKE**

- Cihazı sıcak gaz sobası veya her türlü elektrikli soba ve elektrikli ocağın üzerine veya yakınına veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı asla suya batırmayın veya musluk altında durulamayın. Elektrik çarpmasını önlemek için cihaza su veya başka bir sıvı girmemelidir.
- Kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun, ısıtma elemanları ile temas etmelerini önlemek için.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve çıkış açıklıklarını kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Fiş, güç kablosu veya cihazın kendisi hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Cihaz çalışırken asla iç kısmına dokunmayın.
- Sepete asla belirtilen maksimum seviyeyi aşan miktarda yiyecek koymayın. İçeride yiyecek kalmadığından emin olun.

- Her zaman ısıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya yiyecek sıkışmadığından emin olun.

## **UYARI**

- Güç kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için servis acenteniz veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı yalnızca topraklı bir prize bağlayın. Her zaman fişin duvar prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Vol olup olmadığını kontrol edin. t. age cihaz üzerinde belirtilen yerel şebeke hacmine karşılık gelir. t. age cihazı bağlamadan önce.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından



cihazın kullanımıyla ilgili nezaret veya talimat almadıkça, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar cihazla veya bileşenleriyle OYNAMAMALIDIR. Cihazın temizliği ve bakımı, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın gözetimsiz çalışmasına izin vermeyin.
- Aparatın çalışması sırasında, hava çıkış açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkış açıklıklarından güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayamayın. Cihazın arkasında, her iki yanında ve üstünde en az 20-30 cm boş alan bırakın. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Cihazda asla hafif malzemeler veya ambalaj kağıdı kullanmayın.
- Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.

- Patateslerin depolanması: Hazırlanan gıda ürününde akrilamida maruz kalma riskini en aza indirmek için sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve 6 °C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı asla yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz, 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin yakınına koymayın.
- Cihazı bu kılavuzda açıklananlar dışında herhangi bir amaç için kullanmayın ve yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.
- Kızartma tavası, sepet cihazın kullanımı sırasında ve sonrasında ısıtılır, bunları her zaman dikkatli kullanın.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce gıda ile temas eden parçaları iyice temizleyin. Kılavuzdaki talimatlara bakın.

## **DİKKAT**

- Bu cihaz yalnızca normal ev kullanımı için tasarlanmıştır. Mağaza personeli

mutfaqları, ofisler, çiftlikler veya diğer çalışma ortamları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Ayrıca müşteriler tarafından otellerde, motellerde, pansiyonlarda ve diğer konut ortamlarında kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılırsa ve montajdan, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce cihazı daima güç kaynağından ayırın. Kullandıktan sonra daima cihazın fişini çekin.
- Cihaz yanlış veya profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla kullanılırsa veya kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanılmazsa, garanti geçerli olmaz ve AIWA meydana gelen hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- Cihazı inceleme veya onarım için her zaman bir AIWA yetkili servis merkezine iade edin. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garanti geçersiz olacaktır.
- Kullanmadan veya temizlemeden önce cihazın

yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.

- Bu cihazda hazırlanan malzemelerin koyu veya kahverengi yerine altın sarısı olmasına dikkat edin. Yanmış kalıntıları çıkarın. Patatesleri 180°C'den daha yüksek bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst alanını temizlerken dikkatli olun - Isıtma elemanı sıcak olabilir ve metal parçaların kenarı olabilir. Airfryer'da yiyeceklerin her zaman tamamen piştiğinden emin olun.
- Yağlı yiyecekleri pişirirken Airfryer duman çıkarabilir.

## **KALDIRMA HAKKINDA**

### **BİLGİ**

- Ürünlerimiz optimize edilmiş bir ambalajda teslim edilir. Bu, temel olarak, ikincil hammadde olarak yerel atık bertaraf servisine teslim edilmesi gereken kirlenici olmayan malzemelerin kullanılmasından oluşur. Eski cihazların kaldırılması için belediye meclisinizden bilgi isteyin.

- Bu cihaz, kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanların (Atık elektrikli ve elektronik ekipman WEEE) imhasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine uygunluk sembolü ile işaretlenmiştir.

- Direktif, atık elektrikli ve elektronik ekipmanların uzaklaştırılması ve yeniden kullanılması için Avrupa



Birliği genelinde geçerli olan genel çerçeveyi sunmaktadır.

## SORUN GİDERME

| Sorun                                             | Olası neden:                                                                                                | Çözüm                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ürün çalışmıyor                                   | Prize takılı değil. Zamanlayıcıyı veya sıcaklık düşmesini ayarlamadınız veya çekmececiyi yerine takılmamış. | Fişi topraklı bir elektrik prizine takın. Zamanlayıcı ve sıcaklık kontrol anahtarını açın. Lütfen çekmececiyi yerine takın.                                                                                                  |
| Malzemeler tam pişmemiş                           | Fritözde çok fazla malzeme var. Çok düşük bir sıcaklıkta pişirin. Pişirme süresi çok kısa.                  | Malzemeleri küçük partilere bölün ve daha eşit ısıtma için fritöze koyun. Sıcaklık kontrol düşmesini istenen sıcaklığa ayarlayın ("Ayarlar"a bakın) ve süreyi istediğiniz pişirme süresine ayarlayın.                        |
| Eşit şekilde kızartılmamış                        | Piştirme sırasında bazı malzemelerin döndürülmesi gerekir.                                                  | Bazı malzemeler üstteyse veya diğerleriyle örtüşüyorsa (patates çubukları gibi), piştirme sırasında döndürülmeleri gerekir.                                                                                                  |
| Kızarmış aperatif çıtır değil                     | Seçtiğiniz kızarmış atıştırmalık, geleneksel bir tavada pişirilmelidir.                                     | Fırında atıştırmalık seçebilir veya gevrekliği artırmak için atıştırmalıkların üzerine biraz yağ sürebilirsiniz.                                                                                                             |
| Fritöz ürüne düzgün bir şekilde geri itilemiyor.  | Fritözde çok fazla malzeme var.                                                                             | Fritözün maksimum kapasitesini aşmasına izin vermeyin.                                                                                                                                                                       |
| Üründen beyaz duman çıkıyor                       | Piştirdiğiniz malzemeler yüksek yağ içeriğine sahiptir.                                                     | Daha yüksek yağ içeriğine sahip bir malzemeyi piştirdiğinizde, fritöze çok fazla yağ dumanı sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve fritöz normalden daha sıcak olabilir. Bu, kızartılmış yiyeceğin nihai etkisini etkilemez. |
| Taze patates çubukları eşit şekilde kızartılmamış | Normal patates çeşidini kullanmadınız. Patates çubuklarını kızartmadan önce düzgün iletmediniz.             | Taze patates kullanın ve kızartırken dağılmadıklarından emin olun. Patatesleri bir kaseye batırın, ardından çıkarın ve süzün.                                                                                                |
| Kızarmış patates çubukları çıtır değil            | Patates çubuklarının gevrekliği, içindeki yağ ve su miktarına bağlıdır.                                     | Onları çıkarın ve süzün. Yağ fırçalamadan önce patates cipsini doğru şekilde boşalttığınızdan emin olun. Patatesleri daha ince doğrayın. Patates cipslerinin yüzeyini daha gevrek hale getirmek için yağ ile fırçalayın.     |



**ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И НА УСТРОЙСТВО.**

## **ОПАСНОСТЬ**

- Не ставьте прибор на горячую газовую плиту или все типы электрических плит и электрических плит или рядом с ними, а также в горячую духовку.
- Никогда не погружайте прибор в воду и не ополаскивайте его под краном. Вода или другая жидкость не должны попадать в прибор во избежание поражения электрическим током.
- Всегда помещайте ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наполняйте сковороду маслом, так как это может привести к возгоранию.
- Не используйте прибор, если вилка, шнур питания

или сам прибор повреждены.

- Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
- Никогда не кладите в корзину любое количество продуктов, превышающее указанный максимальный уровень. Убедитесь, что внутри не застряла пища.
- Всегда следите за тем, чтобы нагреватель был свободен и в нем не застряли продукты.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен вашим сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда следите за тем, чтобы вилка была правильно вставлена в розетку.

- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не получили надзор или инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети НЕ должны играть с устройством или его компонентами. Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться



- детьми без присмотра взрослых.
- Не позволяйте прибору работать без присмотра.
- Во время работы аппарата горячий пар выпускается через воздуховыпускные отверстия. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстий для выхода пара и воздуха. Кроме того, будьте осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении кастрюли из прибора.
- Не ставьте прибор у стены или других приборов. Оставьте не менее 20-30 см свободного пространства на задней панели, с обеих сторон и над прибором. Не кладите ничего на прибор.
- Никогда не используйте в приборе легкие ингредиенты или оберточную бумагу.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Хранение картофеля: Температура должна соответствовать сорту хранящегося картофеля и превышать 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида

в готовом пищевом продукте.

- Никогда не наполняйте сковороду маслом.
- Этот прибор предназначен для использования при температуре окружающей среды от 5 ° C до 40 ° C.
- Держите шнур питания подальше от горячих поверхностей.
- Не размещайте прибор рядом с горючими материалами, такими как скатерть или занавеска.
- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме описанных в данном руководстве, и используйте только оригинальные аксессуары.
- Сковорода, корзина нагреваются во время и после использования прибора, всегда обращайтесь с ними осторожно.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите части, контактирующие с пищей. Обратитесь к инструкциям в руководстве.

## **ОСТОРОЖНОСТЬ**

- Этот прибор предназначен только для обычного бытового использования. Он не предназначен для использования в таких средах, как кухни для персонала магазинов, офисы, фермы или другие рабочие места. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, отелях типа «постель и завтрак» и других жилых помещениях.
- Установите прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Всегда отключайте прибор от источника питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, хранением или очисткой. Всегда отключайте прибор от сети после использования.
- Если устройство используется неправильно или в профессиональных или полупрофессиональных целях, или если оно используется не в соответствии с инструкциями в руководстве

пользователя, гарантия не будет действительна, и AIWA отказывается от любой ответственности за причиненный ущерб.

- Всегда возвращайте прибор в авторизованный сервисный центр AIWA для осмотра или ремонта. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, иначе гарантия будет недействительной.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут перед обращением или очисткой.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в этом приборе, получились золотисто-желтыми, а не темными или коричневыми. Удалите пригоревшие остатки. Не жарьте картофель при температуре выше 180°C (чтобы свести к минимуму выработку акриламида).
- Будьте осторожны при очистке верхней части варочной камеры – нагревательный элемент может быть горячим, а края металлических деталей. Всегда следите за тем, чтобы пища

полностью приготовилась в аэрогриле.

- При приготовлении жирной пищи аэрогриль может выделять дым.

## **ИНФОРМАЦИЯ ОБ УДАЛЕНИИ**

- Наша продукция поставляется в оптимизированной упаковке. В основном это заключается в использовании экологически чистых материалов, которые должны быть доставлены в местную службу утилизации отходов в качестве вторичного сырья. Запросите информацию в городском совете для вывоза устаревшей техники.
- Этот прибор отмечен символом соответствия Европейской директиве 2012/19/EU по утилизации использованного электрического и электронного оборудования (Waste electrical and electronic equipment WEEE).

- Директива устанавливает общие рамки, действующие на всей территории Европейского Союза, в



отношении удаления и повторного использования отходов электрического и электронного оборудования.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

| Проблема                                                    | Возможная причина                                                                                                    | Решение                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продукт не работает                                         | Он не подключен к сети. Вы не установили таймер или ручку температуры, или ваш ящик не установлен на место.          | Вставьте вилку в розетку с заземлением. Откройте таймер и переключатель регулировки температуры. Установите выдвижной ящик на место.                                                                                                                             |
| Ингредиенты не до конца приготовлены                        | Во фритюрнице слишком много ингредиентов. Выпекать при слишком низкой температуре. Время выпекания слишком короткое. | Разделите ингредиенты на небольшие порции и поместите их во фритюрницу для более равномерного нагрева. Установите кнопку регулировки температуры на желаемую температуру (см. «Настройки») и установите время на желаемое время выпечки.                         |
| Неравномерно прожаренный                                    | Некоторые ингредиенты нужно переворачивать во время выпечки.                                                         | Если одни ингредиенты находятся сверху, или перекрываются с другими (например, картофельные палочки), их нужно переворачивать во время выпечки.                                                                                                                  |
| Жареная закуска не хрустящая                                | Жареная закуска, которую вы выберете, должна быть приготовлена на традиционной сковороде.                            | Вы можете выбрать закуску в духовке или, возможно, смазать закуску небольшим количеством масла, чтобы увеличить хрустящую корочку.                                                                                                                               |
| Невозможно правильно вставить фритюрницу обратно в продукт. | Во фритюрнице слишком много ингредиентов.                                                                            | Не позволяйте фритюрнице превышать максимальную мощность.                                                                                                                                                                                                        |
| Из изделия выходит белый дым                                | Ингредиенты, которые вы выпекаете, имеют высокое содержание масла.                                                   | Когда вы запекаете какой-либо ингредиент с более высоким содержанием масла, во фритюрницу будет просачиваться много масляного дыма. Масло будет выдвигать белый дым, и фритюрница может быть горячее, чем обычно. Это не влияет на конечный эффект жареной пищи. |
| Свежие картофельные палочки, не равномерно прожаренные      | Вы не использовали обычный сорт картофеля. Вы неправильно замочили картофельные палочки перед жаркой.                | Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он не разваливался при жарке. Замочите картофель в миске, затем выньте и слейте воду.                                                                                                                       |
| Жареные картофельные палочки не хрустящие                   | Хрусткость картофельных палочек зависит от количества в них масла и воды.                                            | Выньте их и слейте воду. Убедитесь, что слить картофельные чипсы правильным образом, прежде чем чистить маслом щетку. Картофель нарезать более мелко. Смажьте поверхность картофельных чипсов маслом, чтобы сделать их более хрустящими.                         |

**aiwa**

**AFR-5000 - AFR-5500 - AFR-6000  
AFR-7000 - AFR-8000- AFR-9000**

[www.aiwaindustries.com](http://www.aiwaindustries.com)

AIWA CO., LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.

All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.

All specifications are subject to change without prior notice.

Aiwa Asia Ltd.

REV. 12.2025