

MasterChef  
THE TV SERIES



## AIR FRYER

Item no.: AMZ919101880/525527

English - Dutch - French - German - Italian - Spanish  
Swedish - Slovene - Croatian - Polish

USER MANUAL





### IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. These include the following:

- Read all instructions. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support device.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before use.
- Connect the appliance to a grounded socket and make sure that it is inserted correctly.
- Do not use plug adaptors.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings break, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not force the powercord or use it to lift up, carry or unplug the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by an authorized technical service in order to avoid a hazard.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years. Children shall not play with the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space on the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the air fryer, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- The product must be watched by someone while operating.
- During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
- If the product is smoking, unplug immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.
- Do not soak the housing into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the housing.

- Do not let water or other liquid flow into the housing, in case electric shocks might take place.
- While the product is in use, do not cover the air inlet and outlet opening.
- Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
- Do not touch the inside of the product while it is working, as it can become very hot.
- This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.
- CAUTION: Hot surface










Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.

### WARNINGS

This appliance is for household use only. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments. No user-serviceable parts inside. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.

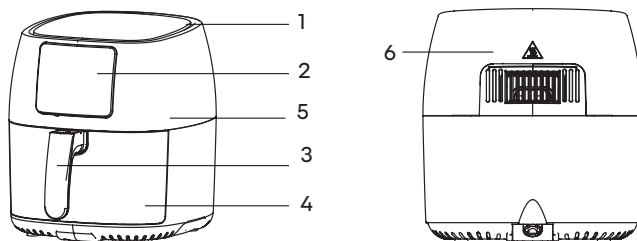
### SAVE THESE INSTRUCTIONS

### EXPLANATION SYMBOLS

|  |   |
|--|---|
|  <p>Read operations manual.</p>   |  <p>The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.</p>  |
|  <p>The manufacturer of the packaging contributes to the costs of the waste separation and recycling system "Green Dot".</p>   |  <p>This product is safe to be used in contact with food.</p>  |
|  <p>If you notice any transport damage when unpacking the product, please contact you dealer without delay.</p>   |  <p>The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.</p> |
|  <p>Declaration of Conformity. Products marked with this symbol comply of the European Economic Area. The EU Declaration of Conformity can be requested from the manufacturer.</p> |   |

## GENERAL FEATURES

1. Air inlet
2. Display
3. Handle
4. Frying pan/pot - 4,5 L
5. Housing
6. Air outlet
7. Support plate

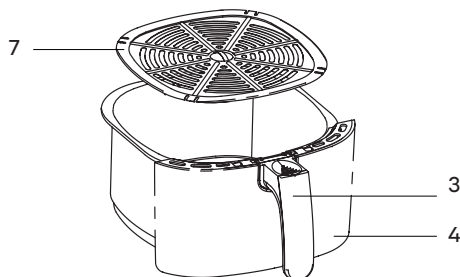


## IN THE BOX

- 1 x air fryer housing
- 1 x frying pan/pot - 4,5 L
- 1 x support plate
- 

## TECHNICAL DATA

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## USE

- Make sure that all the product's packaging has been removed. Remove the glue and labels on the product.
- Before using the product for the first time, clean the frying-pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Notice: dishwasher machine can be used to wash these components.
- Clean the inside and outside of the product with wet cloth.
- Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
- Put the frying-pan/pot into the fryer correctly.
- Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product. Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the mains plug to an earthed wall socket.
- Put the food ingredients into the frying-pan/pot.
- Slip the frying-pan back to the fat-free fryer.
- Do not use the fryer before putting in the frying-pan. Notice: Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Adjust the temperature control on the display to the desired temperature.
- Determine how long it takes to cook ingredients.
- To open the appliance, adjust the timer on the display to the desired cooking time.
- If the appliance is cold to start, the cooking time should be increased by 3 minutes. Note: If necessary, you can also preheat the product without putting ingredients in it. At this point, adjust the timer knob to more than 3 minutes and wait for the heating light to go out (about 3 minutes later). Then put it in the grill and button the timer knob to the cooking time required for adjustment.
- The heating light comes on.
- The timer starts the countdown from the set cooking time.
- The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.
- Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking.

To overturn the ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer.

- The beep of the timer means that the set time has expired. Then pull the frying-pan out of the product and put it on heat-resistant surface.
- Check to see if the food is cooked well.
- Do not overturn the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.
- After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
- To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use clamps to take them out from the frying-pan.
- After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

## FOOD PREPARATIONS

|                                  | Min.-Max. amount of ingredients (g) | Time(min.) | Temperature (c°) | Overturn | Additional information    |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------|------------------|----------|---------------------------|
| <b>Potatoes and French Fries</b> |                                     |            |                  |          |                           |
| Small thin French fries          | 300-700                             | 12-16      | 200              | yes      |                           |
| Little thick Fries               | 300-700                             | 12-20      | 200              | yes      |                           |
| Homemade French fries (8 x 8mm)  | 300-800                             | 18-25      | 180              | yes      | Add 1/2 tablespoon of oil |
| Homemade potato chips            | 300-750                             | 18-22      | 180              | yes      | Add 1/2 tablespoon of oil |
| <b>Meat</b>                      |                                     |            |                  |          |                           |
| Steak                            | 100-500                             | 8-12       | 180              | /        |                           |
| Pork chops                       | 100-500                             | 10-14      | 180              | /        |                           |
| Hamburgers                       | 100-500                             | 7-14       | 180              | /        |                           |
| Sausage rolls                    | 100-500                             | 13-15      | 200              | /        |                           |
| Chicken legs                     | 100-500                             | 18-22      | 180              | /        |                           |
| Chicken                          | 100-500                             | 10-15      | 180              | /        |                           |
| <b>Snacks</b>                    |                                     |            |                  |          |                           |
| Spring rolls                     | 100-400                             | 8-10       | 200              | yes      | Use ready-to-bake         |
| Small fried chicken nuggets      | 100-400                             | 6-10       | 200              | yes      | Use ready-to-bake         |
| Small fried fish sticks          | 100-400                             | 6-10       | 200              | /        | Use ready-to-bake         |
| Cheese snack                     | 100-400                             | 8-10       | 180              | /        | Use ready-to-bake         |
| Vegetables                       | 100-400                             | 10         | 160              | /        | Use ready-to-bake         |

## MALFUNCTION AND TREATING METHOD

| Problem   | Possible causes   | Treating method  |
|---|---|--|
| The electric oven does not work.                                | The product power plug is not plugged in.   | Plug the plug into a grounded power outlet.  |
|   | You haven't set a timer yet.  | Turn the timer on the display to the desired cooking time in order to power on the appliance.  |
| Ingredients cooked in the electric oven are not fully cooked.   | There are too much ingredients in the grill.  | Divide the ingredients into small batches and place them on the grill to make the frying more even.  |
|   | The set temperature is too low.   | Adjust the temperature control to the desired temperature setting.   |
|   | The cooking time is too short.  | Adjust the timer to the desired cooking time.  |
| The ingredients are not evenly fried in the electric oven.      | Some ingredients could be flipped midway through the cooking process or have an overlap with other ingredients. | If some ingredients are at the top, or overlap with other ingredients, such as French fries, you need to flip them midway through the cooking process.   |
| The frying pan cannot be properly slid back into the appliance. | There are too much ingredients in the grill.  | Do not allow the amount of ingredients in the grill to exceed the MAX indicator line.  |
|   | The grill is not properly placed in the frying pan.   | Push the grill into the frying pan until you hear a "click."   |
| White smoke came out of the appliance.                          | You are cooking ingredients with high oil content.  | When you cook oily ingredients in an electric oven, a lot of fumes will seep into the frying pan, which will produce white oil, while the frying pan may be hotter than normal, which will not affect the final effect of the product's fried ingredients. |
|   | Oil residue from the last use can also be found in the frying pan.  | Make sure you clean the frying pan properly after each use.  |
| Fresh fries are not evenly fried in the electric oven.          | You did not soak the potato chips properly before frying  | Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain them on kitchen paper.   |
|   |   | Use fresh potatoes and make sure they don't spread out when fried.   |
| French fries are not crunchy.                                   | The crunchiness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries.                            | Make sure to drain the potato chips in the correct way before refueling.   |
|   |   | Cut the potato chips a little thinner to make them more crunchy.   |
|   |   | A little oil can also make it more crunchy.  |

## **CLEANING**

- Disconnect the air fryer from the mains and allow it to cool for 30 min. before undertaking any cleaning task. Notice: take out the frying-pan, thus, to make the fat-free fryer cool down more quickly.
- Clean the air fryer housing with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the air fryer in water or any other liquid or place it under running water.
- Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying-pan together with some detergent. Soak the frying-pan for 10 minutes.
- Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
- Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- Dry all parts before its assembly and storage.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Clean the product each time after using.
- The inside of the frying-pan is all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

## **STORAGE**

- Unplug the air fryer from the mains.
- Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
- Clean and dry all parts before storage.
- If necessary, move it to a position which is out of reach of children and pets.

## **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



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



## **WARRANTY**

- The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.
- The warranty only covers defects in material or workmanship.
- The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service centre. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.
- The warranty will not apply in cases of:
  - a. Normal wear and tear
  - b. Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
  - c. Use of force, damage caused by external influences
  - d. Damage caused by non-observance of the user manual or non-compliance with the installation instructions
  - e. Partially or completely dismantled appliances

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

We: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), declare under our own responsibility that the product:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Meets the conditions laid down in the following harmonised standards:  
IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and optical changes without notice. The current version of this instruction manual can be found under [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd. Deze omvatten het volgende:

- Lees alle instructies. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan tot een ongeval leiden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten.
- Als de aansluiting op het lichtnet is beschadigd, moet deze worden vervangen, breng het apparaat naar een geautoriseerde technische dienst.
- Zorg ervoor dat het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning voor gebruik.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en controleer of het correct is geplaatst.
- Gebruik geen stekkeradapters.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als een van de behuizingen van het apparaat breekt, moet u het apparaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet loskoppelen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Forceer het netsnoer niet en gebruik het niet om het apparaat op te tillen, te dragen of de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer de staat van het netsnoer. Beschadigde of verwarde kabels verhogen het risico op elektrische schokken. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of door een geautoriseerde technische dienst om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor buitengebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Houd de Air fryer en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zet het product nooit tegen de muur of andere producten. Er moet minimaal 10 cm vrije ruimte zijn voor de achterkant, linker- / rechterkant en de bovenkant van het product. Plaats geen dingen bovenop de hetelucht air fryer, dit zal de luchtstroom belemmeren en het effect van heteluchtverwarming verminderen.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het product moet tijdens het gebruik door iemand in de gaten worden gehouden.
- Tijdens het vetvrij frituren komt er stoom met hoge temperatuur uit de luchtuitlaatopening. De handen en het gezicht moeten uit de buurt van de stoom en de luchtuitlaatopening zijn. En men moet zorgen voor de hete stoom en lucht terwijl u de air fryer van het product verwijdert.

- Als het product rookt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de air fryer uit de buurt van het product nadat het is gestopt met roken.
- Dompel de behuizing niet onder in water en was hem niet onder de kraan, want er zitten elektrische componenten en verwarmingscomponenten in de behuizing.
- Laat geen water of andere vloeistof in de behuizing stromen, dit in het geval er elektrische schokken kunnen optreden.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopening niet af terwijl het product werkt.
- Giet nooit olie in de friteuse, dit kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het product niet aan terwijl het in werking is, aangezien het erg heet kan worden.
- Dit product wordt handmatig bediend, sluit het product dus nooit aan op een externe timer of een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Heet oppervlak










Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van een toegankelijk oppervlak kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

## WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in eetkamers van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. En mag niet worden gebruikt door klanten in hotels, motels, pensions of ontbijtkamers of andere accommodatieomgevingen. Het bevat geen door de gebruiker te repareren onderdelen. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.

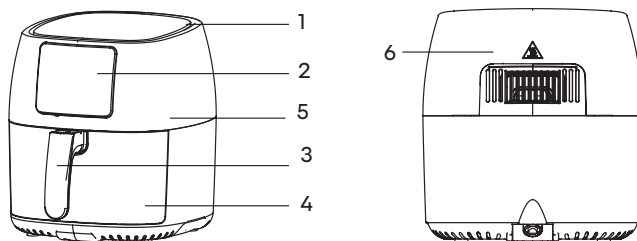
## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### UITLEG SYMBOLEN

|   |  |
|---|--|
|  <p>Lees de bedieningshandleiding.</p>  |  <p>De verpakking kan worden hergebruikt of gerecycled. Gooi al het verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is, op de juiste manier weg.</p> |
|  <p>De fabrikant van de verpakking draagt bij in de kosten van het afvalscheidings- en recyclingsysteem "Groene Punt".</p>  |  <p>Dit product kan veilig worden gebruikt in contact met voedsel.</p>  |
|  <p>Als u bij het uitpakken van het product transportschade opmerkt, neem dan onmiddellijk contact op met uw dealer.</p>   |  <p>De verpakking kan worden hergebruikt of gerecycled. Gooi al het verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is, op de juiste manier weg.</p> |
|  <p>Conformiteitsverklaring. Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd, voldoen aan de Europese Economische Ruimte. De EU-conformiteitsverklaring kan bij de fabrikant worden opgevraagd.</p> |  |

## ALGEMENE KENMERKEN

1. Luchtinlaat
2. Scherm
3. Handvat
4. Kookpan / pot - 4,5 L
5. Behuizingvesting
6. Luchtuitlaat
7. Steunplaat

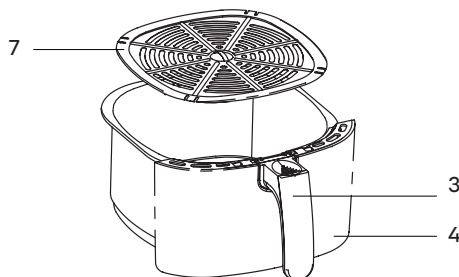


## IN DE DOOS

- 1 x Air Fryer behuizing
- 1 x Kookpan/pot 4,5 L
- 1 x Steunplaat

## TECHNISCHE DATA

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## USE

- Zorg ervoor dat alle verpakkingen van het product zijn verwijderd.
- Verwijder de lijm en labels op het product.
- Maak de kookpan/pot schoon voordat u het product voor de eerste keer gebruikt grondig met warm water, afwasmiddel en niet-schurende spons.  
LET OP: vaatwasser machine kan worden gebruikt om deze te wassen componenten.
- Maak de binnen- en buitenkant van het product schoon met een natte doek.
- Plaats het product op een vlak en stabiel oppervlak, plaats het product niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Zet de kookpot / pan op de juiste manier in de air fryer.
- Trek de draad uit de draadcapsule aan de onderkant van het product. Rol de kabel volledig uit voordat u hem aansluit.
- Sluit de netstekker aan op een geaard stopcontact.
- Doe de voedselingredienten in de kookpan / pot.
- Schuif de kookpan terug in de vetvrije Air Fryer.
- Gebruik de air fryer niet voordat u deze in de kookpan/pot plaatst.  
LET OP: Raak de pan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, aangezien deze erg heet wordt. Houd alleen de pan bij het handvat vast.
- Stel de temperatuurregeling op het display in op de gewenste temperatuur.
- Bepaal hoe lang het duurt om ingrediënten te koken.
- Om het apparaat te openen, stelt u de timer op het display in op de gewenste kooktijd.
- Als het apparaat koud is voor het starten, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.  
LET OP: Indien nodig kunt u het product ook voorverwarmen zonder er ingrediënten in te doen. Stel nu de timerknop in op meer dan 3 minuten en wacht tot het verwarmingslampje uitgaat (ongeveer 3 minuten later). Plaats het vervolgens in de grill en druk de timerknop in op de kooktijd die nodig is voor aanpassing.
- Het verwarmingslampje gaat aan.
- De timer begint met aftellen vanaf de ingestelde kooktijd.

- De overtollige olie uit de voedsel ingrediënten wordt op de bodem van de kookpan/pot opgevangen.
- Sommige voedsel ingrediënten moeten tijdens de middellange kooktijd worden omgedraaid. Om de ingrediënten om te draaien, houdt u de hendel vast, trekt u de kookpan/pot uit het product en draait u vervolgens om. Schuif daarna de kookpan/pot terug in de vetvrije air fryer.
- De pieptoon van de timer betekent dat de instellingstijd is verstreken. Trek vervolgens de kookpan/pot uit het product en zet hem op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of het eten goed gaar is.
- Draai de kookpan/pot niet om, want hierdoor zal de overtollige olie die op de bodem van de kookpan/pot wordt verzameld, op de voedsel ingrediënten lekken.
- Na het koken met de vetvrije air fryer kan er stoom uit de air fryer komen.
- Om de grote of kwetsbare voedsel ingrediënten te halen, kunt u een keukentang gebruiken om ze uit de air fryer te halen.
- Nadat een batch voedsel ingrediënten klaar is met koken, kan de vetvrije air fryer worden gebruikt om op elk moment een andere batch voedsel ingrediënten te koken.

## VOEDSELBEREIDINGEN

|                                | Min.-Max. hoeveelheid ingrediënten (g) | Tijd(min.) | Temperatuur (c°) | Omdraaien | Bijkomende info            |
|--------------------------------|--|------------|------------------|-----------|----------------------------|
| <b>Aardappelen en frieten</b>  |  |            |                  |           |                            |
| Kleine dunne frieten           | 300-700                                | 12-16      | 200              | ja        |                            |
| Kleine dikke frieten           | 300-700                                | 12-20      | 200              | ja        |                            |
| Huisgemaakte frieten (8 x 8mm) | 300-800                                | 18-25      | 180              | ja        | Voeg 1/2 eetlepel olie toe |
| Zelfgemaakte chips             | 300-750                                | 18-22      | 180              | ja        | Voeg 1/2 eetlepel olie toe |
| <b>Vlees</b>                   |  |            |                  |           |                            |
| Steak                          | 100-500                                | 8-12       | 180              | /         |                            |
| Varkenskoteletten              | 100-500                                | 10-14      | 180              | /         |                            |
| Hamburgers                     | 100-500                                | 7-14       | 180              | /         |                            |
| Worstenbroodjes                | 100-500                                | 13-15      | 200              | /         |                            |
| Kippenbillen                   | 100-500                                | 18-22      | 180              | /         |                            |
| Kip                            | 100-500                                | 10-15      | 180              | /         |                            |
| <b>Snacks</b>                  |  |            |                  |           |                            |
| Spring rolls                   | 100-400                                | 8-10       | 200              | ja        | Gebruik klaar om te bakken |
| Kleine gebakken kipnuggets     | 100-400                                | 6-10       | 200              | ja        | Gebruik klaar om te bakken |
| Kleine gebakken vissticks      | 100-400                                | 6-10       | 200              | /         | Gebruik klaar om te bakken |

|            |         |      |     |   |                            |
|------------|---------|------|-----|---|----------------------------|
| Kaas snack | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Gebruik klaar om te bakken |
| Groentjes  | 100-400 | 10   | 160 | / | Gebruik klaar om te bakken |

## STORINGEN EN OPLOSSINGEN

| Probleem   | Mogelijke oorzaken   | Oplossing   |
|--|--|---|
| De elektrische oven werkt niet.  | De stekker van het product is niet aangesloten.  | Steek de stekker in een geaard stopcontact.   |
|  | U heeft nog geen timer ingesteld.  | Zet de timer op de display op de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.   |
| De ingrediënten in de elektrische oven zijn niet volledig gebakken.        | Er zitten te veel ingrediënten in de grill.  | Verdeel de ingrediënten in kleine porties en plaats ze op de grill om ze gelijkmatiger te frituren.   |
|  | De ingestelde temperatuur is te laag.  | Zet de temperatuurregeling in de gewenste temperatuurinstelling.  |
|  | De bereidingstijd is te kort.  | Zet de timer op de gewenste bereidingstijd.   |
| De ingrediënten worden niet gelijkmatig in de elektrische oven gefrituurd. | Sommige ingrediënten zouden halverwege het bakproces kunnen worden omgedraaid of overlappen met andere ingrediënten. | Als sommige ingrediënten boven op liggen of overlappen met andere ingrediënten, zoals Franse frietjes, dient u deze halverwege het bakproces om te draaien.   |
| De frituurpan kan niet goed in het apparaat worden teruggeschoven.         | Er zitten te veel ingrediënten in de grill.  | Laat de hoeveelheid ingrediënten in de grill niet boven de MAX-indicatielijn komen.   |
|  | De grill is niet goed in de frituurpan geplaatst.  | Duw de grill in de frituurpan totdat u een "klik" hoort.  |
| Er kwam witte rook uit het apparaat.                                       | U bent olierijke ingrediënten aan het bakken.  | Als u olierijke ingrediënten in een elektrische oven bakt, komen er veel dampen vrij in de frituurpan. Hierdoor ontstaat er witte olie, terwijl de frituurpan mogelijk heter is dan normaal. Dit heeft dit geen invloed op het eindresultaat van de gefrituurde ingrediënten van het product. |
|  | Ook olieresten van de vorige keer kunnen in de frituurpan te vinden zijn.  | Maak de frituurpan na elk gebruik goed schoon.  |
| Verse frieten worden niet gelijkmatig in de elektrische oven gefrituurd.   | U heeft de frieten vóór het frituren niet laten weken.   | Laat de frieten minimaal 30 minuten weken in een kom, verwijder ze daarna en laat ze uitdruipen op keukenpapier.  |
|  |  | Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze tijdens het frituren niet worden verspreid.  |
| Franse frietjes zijn niet krokant.   | De krokantheid van Franse frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de friet.                            | Laat de frieten op de juiste manier uitdruipen voordat u gaat bijvullen.  |
|  |  | Snijd de frieten wat dunner om ze krokanter te maken.   |
|  |  | Minder olie kan ze ook wat krokanter maken.   |

## REINIGING

- Koppel de air fryer los van het elektriciteitsnet en laat hem 30 min afkoelen. voordat u begint met schoonmaken. Let op: haal de kookpan/pot eruit, zodat de vetvrije air fryer sneller afkoelt.
- Maak de behuizing van de air fryer schoon met een vochtige doek, een paar druppels afwasmiddel en droog hem daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Dompel de air fryer nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats hem nooit onder stromend water.
- Maak de kookpan/pot of de bodem van de kookpan/pot schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons, voeg heet water toe aan de kookpan/pot samen met wat afwasmiddel. Laat de kookpan/pot 10 minuten weken.
- Maak de binnenkant van het product schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Gebruik een schoonmaakborstel om de verwarmingscomponenten schoon te maken, veeg eventuele etensresten weg.
- Als het apparaat niet in goede staat van reinheid verkeert, kan het oppervlak verslechteren en de levensduur van het apparaat onverbiddelijk beïnvloeden, en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- Droog alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Maak het product elke keer na gebruik schoon.
- De binnenkant van de kookpot/pan is bedekt met een anti-aanbaklaag geleverde laag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurend schoonmaakmateriaal om de reiniging uit te voeren, want dit zal de anti-aanbaklaag beschadigen.

## OPSLAG

- Haal de stekker van de Air fryer uit het stopcontact.
- Alvorens het product te behandelen of te reinigen, moet het product 30 minuten worden afgekoeld.
- Reinig en droog alle onderdelen voordat u ze opbergt.
- Verplaats het indien nodig naar een positie die buiten het bereik van kinderen en huisdieren is.

## MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Dit symbool geeft aan dat dit product in de EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Voor preventie van mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering, moet u deze op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Als u uw gebruikte apparaat wilt retourneren, gebruikt u de retour- en verzamel-faciliteiten of neemt u contact op met de winkel waar het product werd aangekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.

## **GARANTIE**

- De fabrikant geeft garantie in overeenstemming met de wetgeving van het eigen land van verblijf van de klant, met een minimum van 1 jaar, te rekenen vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker is verkocht.
- De garantie dekt alleen defecten in materiaal of vakmanschap.
- De reparaties onder garantie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Bij het indienen van een aanspraak op garantie dient de originele aankoop bewijs (met aankoopdatum) te worden overlegd.
- De garantie is niet van toepassing in geval van:
  - a. Normale slijtage
  - b. Onjuist gebruik, bijv. overbelasting van het apparaat, gebruik van niet-goedgekeurde accessoires
  - c. Gebruik van geweld, schade veroorzaakt door invloeden van buitenaf
  - d. Schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikershandleiding of het niet naleven van de installatie-instructies
  - e. Gedeeltelijk of volledig gedemonteerde apparaten

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

Wij: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), verklaren onder onze eigen verantwoordelijkheid dat het product:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Het voorwerp van de hierboven beschreven verklaring is in overeenstemming met de relevante harmonisatiewetgeving van de Unie: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Voldoet aan de voorwaarden die zijn vastgelegd in de volgende geharmoniseerde normen: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+ A12:2007+ A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

In overeenstemming met ons beleid van voortdurende productverbetering behouden wij ons het recht voor om technische en optische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving. De actuele versie van deze handleiding is te vinden op [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals)





### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques. Ceux-ci comprennent les éléments suivants:

- Lisez toutes les instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance.
- Si la connexion au secteur est endommagée, elle doit être remplacée, confiez l'appareil à un service technique agréé.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur avant utilisation.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre et vérifiez qu'il est correctement placé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés.
- Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne forcez pas le cordon d'alimentation et ne l'utilisez pas pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un service technique agréé afin d'éviter un danger.
- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à ses risques.
- Gardez l'Air fryer et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne placez jamais le produit contre le mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre pour l'arrière, le côté gauche / droit et le dessus du produit. Ne placez pas d'objets sur la friteuse à air chaud, cela obstruera le flux d'air et réduira l'effet du chauffage à air chaud.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Le produit doit être supervisé par quelqu'un pendant son utilisation.
- Pendant la friture sans matière grasse, de la vapeur à haute température sort de l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'évent de sortie d'air. Et il faut prendre soin de la vapeur et de l'air chauds lors du retrait de l'air fryer du produit.

- Si le produit fume, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Éloignez l'air fryer du produit une fois qu'il a cessé de fumer.
- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne le lavez pas sous le robinet, car il y a des composants électriques et de chauffage à l'intérieur du boîtier.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans le boîtier, au cas où un choc électrique pourrait se produire.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et l'évent d'évacuation pendant que le produit fonctionne.
- Ne versez jamais d'huile dans l'air fryer, cela peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant son fonctionnement car il peut devenir très chaud.
- Ce produit fonctionne manuellement, ne le connectez donc jamais à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- ATTENTION: Surface chaude










Ne touchez pas la surface pendant l'utilisation. La température d'une surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

## AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger, les bureaux, les fermes ou tout autre environnement de travail. Et ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes ou salles de petit-déjeuner ou d'autres environnements d'hébergement. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Apportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

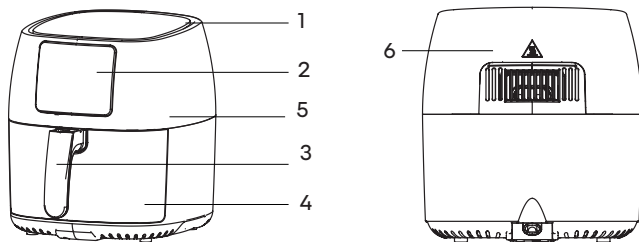
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### EXPLICATION DES SYMBOLES

|  |   |
|--|---|
|  <p>Lire le manuel de l'opérateur.</p>   |  <p>L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Éliminez correctement tout matériel d'emballage qui n'est plus nécessaire.</p> |
|  <p>Le fabricant de l'emballage participe aux coûts du système de tri et de recyclage des déchets «Point Vert».</p>  |  <p>Ce produit peut être utilisé en toute sécurité en contact avec les aliments.</p>   |
|  <p>Si vous constatez des dommages lors du déballage du produit, contactez immédiatement votre revendeur.</p>   |  <p>L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Éliminez correctement tout matériel d'emballage qui n'est plus nécessaire.</p> |
|  <p>Déclaration de conformité. Les produits portant ce symbole sont conformes à l'Espace économique européen. La déclaration de conformité UE peut être obtenue auprès du fabricant.</p> |   |

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. Prise d'air
2. Écran
3. Manipuler
4. Casserole / pot - 4,5 L.
5. Logement logement
6. Sortie d'air
7. Plaque de support

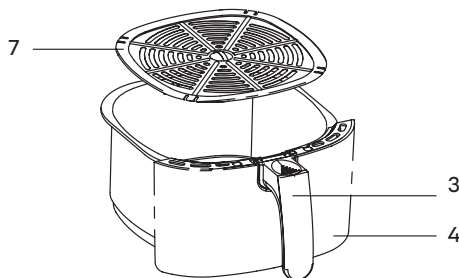


## DANS LA BOITE

- 1 x boîtier air fryer
- 1 x la marmite / le pot 4,5 L.
- 1 x plaque de support

## DONNÉES TECHNIQUES

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## USE

- Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés du produit.
- Retirez la colle et les étiquettes du produit.
- Nettoyez la marmite / le pot avant d'utiliser le produit pour première utilisation à fond avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et éponge non abrasive.

REMARQUE: un lave-vaisselle peut être utilisé pour cela composants à laver.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
- Placez le produit sur une surface plane et stable, ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez correctement la marmite / le pot dans l'air fryer.
- Tirez le fil hors de la capsule de fil sous le produit. Déroulez complètement le câble avant de le connecter.
- Branchez la fiche secteur sur une prise mise à la terre.
- Placez les ingrédients alimentaires dans la marmite / le pot.
- Faites glisser le plat de cuisson dans le filtre à air sans gras.
- N'utilisez pas l'air fryer avant de l'avoir placé dans la marmite / le pot.

REMARQUE: ne touchez pas la casserole pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenir seulement la casserole par la poignée.

- Réglez la commande de température sur l'écran à la température souhaitée.
- Déterminez combien de temps il faut pour cuire les ingrédients.
- Pour ouvrir l'appareil, réglez la minuterie sur l'affichage sur le temps de cuisson souhaité.
- Si l'appareil est froid au démarrage, le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.
- REMARQUE: si nécessaire, vous pouvez également préchauffer le produit sans ajouter d'ingrédients. Réglez maintenant le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (environ 3 minutes plus tard). Placez-le ensuite sur le gril et appuyez sur le bouton de la minuterie pour le temps de cuisson nécessaire au réglage.
- Le voyant de chauffage s'allume.
- La minuterie commence le compte à rebours à partir du temps de cuisson réglé.
- L'excès d'huile des ingrédients alimentaires est recueilli au fond de la marmite / du pot.

- Certains ingrédients alimentaires doivent être retournés pendant le temps de cuisson moyen. Pour retourner les bons ingrédients, tenez la poignée, retirez la marmite / le pot du produit, puis tournez. Faites ensuite glisser la marmite / le pot dans l'air fryer à air sans gras.
- Le bip de la minuterie signifie que le temps de réglage est écoulé. Retirez ensuite la poêle du produit et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez que les aliments sont cuits correctement.
- Ne retournez pas la marmite / le pot car cela entraînerait une fuite de l'excès d'huile qui s'accumule au fond de la marmite / le pot sur les ingrédients alimentaires.
- De la vapeur peut sortir de l'air fryer à air après la cuisson avec l'air fryer à air sans graisse.
- Pour obtenir les ingrédients alimentaires gros ou délicats, vous pouvez utiliser une pince de cuisine pour les retirer de l'air fryer.
- Une fois la cuisson d'un lot d'ingrédients alimentaires terminée, l'Airfryer sans gras peut être utilisé pour cuire un autre lot d'ingrédients alimentaires à tout moment.

## PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES

|                                  | Quantité<br>min max.<br>d'ingrédients (g) | Temps(min.) | Température (c°) | Tourner | information<br>additionnelle         |
|----------------------------------|---|-------------|------------------|---------|--------------------------------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b> |   |             |                  |         |                                      |
| Frites petite et fin             | 300-700                                   | 12-16       | 200              | oui     |                                      |
| Frites petite et épaisses        | 300-700                                   | 12-20       | 200              | oui     |                                      |
| Frites maison (8 x 8mm)          | 300-800                                   | 18-25       | 180              | oui     | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| Chips maison                     | 300-750                                   | 18-22       | 180              | oui     | Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile |
| <b>Viande</b>                    |   |             |                  |         |                                      |
| Steak                            | 100-500                                   | 8-12        | 180              | /       |                                      |
| Côtes de porc                    | 100-500                                   | 10-14       | 180              | /       |                                      |
| Hamburgers                       | 100-500                                   | 7-14        | 180              | /       |                                      |
| Rouleaux de saucisse             | 100-500                                   | 13-15       | 200              | /       |                                      |
| Cuisses de poulet                | 100-500                                   | 18-22       | 180              | /       |                                      |
| Poulet                           | 100-500                                   | 10-15       | 180              | /       |                                      |
| <b>Des collations</b>            |   |             |                  |         |                                      |
| Spring rolls                     | 100-400                                   | 8-10        | 200              | oui     | Utiliser prêt à cuire                |
| Petites pépites de poulet frit   | 100-400                                   | 6-10        | 200              | oui     | Utiliser prêt à cuire                |
| Petits doigts de poisson frits   | 100-400                                   | 6-10        | 200              | /       | Utiliser prêt à cuire                |

|                      |         |      |     |   |                       |
|----------------------|---------|------|-----|---|-----------------------|
| Collation au fromage | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Utiliser prêt à cuire |
| Des légumes          | 100-400 | 10   | 160 | / | Utiliser prêt à cuire |

## DYSFONCTIONNEMENT ET SOLUTION

| Problème   | Causes possibles  | Solution   |
|--|---|--|
| Le four électrique ne fonctionne pas.  | La fiche d'alimentation du produit n'est pas branchée.  | Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.  |
|  | Vous n'avez pas encore réglé de minuteur.   | Réglez le minuteur de l'écran sur le temps de cuisson souhaité afin de mettre l'appareil en marche.  |
| Les ingrédients cuits dans le four électrique ne sont pas entièrement cuits. | Il y a trop d'aliments dans le gril.  | Divisez les ingrédients en petits lots et placez-les sur le gril pour que la friture soit plus uniforme.   |
|  | La température réglée est trop basse.   | Réglez la commande de température sur la température souhaitée.  |
|  | Le temps de cuisson est trop court.   | Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité.   |
| Les ingrédients ne sont pas frits uniformément dans le four électrique.      | Certains ingrédients peuvent être retournés à mi-cuisson ou chevaucher d'autres ingrédients.            | Si certains ingrédients se trouvent sur le dessus, ou chevauchent d'autres ingrédients, comme les frites, vous devez les retourner à mi-cuisson.   |
| La cuve de friture ne peut pas être remplacée correctement dans l'appareil.  | Il y a trop d'aliments dans le gril.  | Ne laissez pas la quantité d'ingrédients dans le gril dépasser la ligne de l'indicateur MAX.   |
|  | Le gril n'est pas correctement placé dans la cuve de friture.   | Enfoncez le gril dans la cuve de friture jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».  |
| Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.                                   | Vous cuisinez des ingrédients à forte teneur en huile.  | Lorsque vous faites cuire des ingrédients huileux dans un four électrique, beaucoup de fumée s'infiltré dans la cuve de friture, ce qui produit de l'huile blanche. La cuve de friture peut être plus chaude que la normale, sans pour autant affecter l'effet final des ingrédients frits du produit. |
|  | Des résidus d'huile de la dernière utilisation peuvent également être présents dans la cuve de friture. | Veillez à nettoyer correctement la cuve de friture après chaque utilisation.   |
| Les frites ne sont pas frites uniformément dans le four électrique.          | Vous n'avez pas fait tremper les frites correctement avant de les faire frire.                          | Faites tremper les frites dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.   |
|  |   | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles ne s'étalent pas lorsqu'elles sont frites.  |
| Les frites ne sont pas croustillantes.                                       | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau des frites.                           | Veillez à égoutter correctement les frites.  |
|  |   | Coupez les frites un peu plus finement pour les rendre plus croustillantes.  |
|  |   | Un peu d'huile peut aussi les rendre plus croustillantes.  |

## NETTOYAGE

- Débranchez l'air fryer du secteur et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. avant de commencer le nettoyage. Remarque: retirez la marmite / le pot pour que l'air fryer sans gras refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez le boîtier de l'air fryer avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits à pH acide ou basique, tels que l'eau de javel ou des abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'air fryer dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- Nettoyez la marmite / casserole ou le fond de la marmite / le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive, ajoutez de l'eau chaude dans la marmite / le pot avec un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper la marmite / le pot pendant 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants, essuyez tout résidu alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas dans un bon état de propreté, la surface peut se détériorer et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil, et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Séchez toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- L'intérieur de la poêle est recouvert d'une couche peinte antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour effectuer le nettoyage car cela endommagerait la couche peinte antiadhésive.

## ESPACE DE RANGEMENT

- Débranchez l'Air fryer.
- Avant de manipuler ou de nettoyer le produit, le produit doit être refroidi pendant 30 minutes.
- Nettoyez et séchez toutes les pièces avant de les ranger.
- Si nécessaire, placez-le dans une position hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. En recyclant votre appareil de manière responsable, vous évitez tout effet nocif lié à une élimination non contrôlée des déchets sur l'environnement et la santé et contribuez à promouvoir le recyclage durable des ressources. Pour mettre votre appareil usagé au rebut, utilisez les systèmes de collecte disponibles ou contactez le revendeur qui vous a vendu d'appareil afin qu'il soit recyclé sans nuire à l'environnement.

## **GARANTIE**

- Le fabricant fournit une garantie conformément à la législation du pays de résidence du client, avec un minimum d'un an à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication.
- Les réparations sous garantie ne doivent être effectuées que par un centre de service autorisé. Lors de la soumission d'une demande de garantie, le reçu d'achat original (avec la date d'achat) doit être soumis.
- La garantie ne s'applique pas en cas de:
  - L'usure normale
  - Utilisation non conforme, par ex. Surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés
  - Recours à la force, dommages causés par des influences extérieures
  - Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisation ou des instructions d'installation
  - Appareils partiellement ou complètement démontés

## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Nous: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), déclarons sous notre seule responsabilité que le produit:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation pertinente de l'Union: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Répond aux conditions fixées dans les normes harmonisées suivantes: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

Conformément à notre politique d'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et optiques sans préavis. La version actuelle de ce manuel est disponible sur [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals)



### WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten immer beachtet werden, wenn elektrische Geräte verwendet werden. Dazu gehören die folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Unfall führen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn der Netzanschluss beschädigt ist, muss er ersetzt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und überprüfen Sie, ob es richtig sitzt.
- Verwenden Sie keine Adapter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Sollte eines der Gehäuse des Geräts brechen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Drücken Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt und verwenden Sie es nicht zum Anheben, Transportieren oder Herausziehen des Geräts.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten technischen Kundendienst ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbereich geeignet.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder geschult wurden sichere Verwendung des Geräts und auf eigenes Risiko.
- Bewahren Sie den Air fryer und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Produkt niemals an die Wand oder andere Produkte. Für die Rückseite, die linke / rechte Seite und die Oberseite des Produkts sollte mindestens 10 cm Freiraum vorhanden sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluftheizung verringert.
- Das Produkt sollte während des Gebrauchs von jemandem überwacht werden.
- Während des fettfreien Bratens tritt Hochtemperaturdampf aus der Luftauslassöffnung aus. Hände und Gesicht sollten von Dampf und Luftauslass ferngehalten werden. Beim Entfernen des Air fryers aus dem Produkt ist Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft geboten.
- Wenn das Produkt raucht, ziehen Sie sofort das Netzkabel ab. Bewegen Sie den Air fryer vom Produkt weg, sobald er mit dem Rauchen aufgehört hat.
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und waschen Sie es nicht unter



Wasserhahn, da sich im Gehäuse elektrische und Heizungskomponenten befinden.

- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Schrank gelangen, falls ein elektrischer Schlag auftreten könnte.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Auslass nicht ab, während das Produkt in Betrieb ist.
- Gießen Sie niemals Öl in den Air fryer, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie das Innere des Produkts während des Betriebs nicht, da es sehr heiß werden kann.
- Dieses Produkt wird manuell betrieben. Schließen Sie es daher niemals an einen externen Timer oder ein unabhängiges Fernbedienungssystem an.
- ACHTUNG: Heiße Oberfläche



Berühren Sie die Oberfläche während des Gebrauchs nicht. Die Temperatur einer zugänglichen Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

### WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es sollte nicht in Speisesälen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Und sollte nicht von Gästen in Hotels, Motels, Pensionen oder Frühstücksräumen oder anderen Unterkünften verwendet werden. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter.

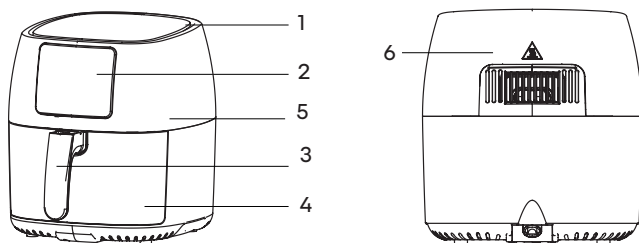
### ANLEITUNG AUFBEWAHREN

### ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

|  |   |
|--|---|
|  <p>Lesen Sie die Bedienungsanleitung.</p>   |  <p>Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.</p> |
|  <p>Der Verpackungshersteller trägt zu den Kosten des Abfallsortier- und Recyclingsystems "Green Point" bei</p>  |  <p>Dieses Produkt kann sicher in Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.</p>  |
|  <p>Wenn Sie beim Auspacken des Produkts Schäden feststellen, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler.</p>  |  <p>Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.</p> |
|  <p>Konformitätserklärung. Produkte mit diesem Symbol entsprechen dem Europäischen Wirtschaftsraum. Die EU-Konformitätserklärung ist beim Hersteller erhältlich.</p> |   |

## HAUPTZEIGENSCHAFTEN

1. Lufteinlass
2. Bildschirm
3. Manipulieren
4. Auflauf / Topf - 4,5 l
5. Gehäuse Gehäuse
6. Luftauslass
7. Trägerplatte

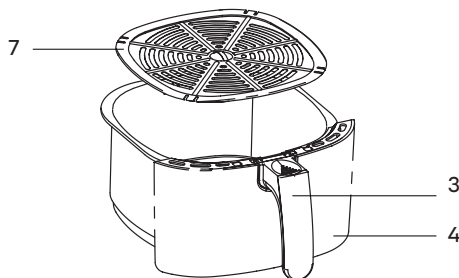


## IN DER BOX

- 1 x Air Fryer Box
- 1 x Topf / Topf 4,5 l.
- 1 x Trägerplatte

## TECHNISCHE DATEN

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## VERWENDEN

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen vom Produkt entfernt wurden.
- Entfernen Sie Kleber und Etiketten vom Produkt.
- Reinigen Sie den Topf / die Pfanne, bevor Sie das Produkt verwenden zuerst gründlich mit lauwarmem Wasser, Spülmittel und verwenden nicht abrasiver Schwamm.  
HINWEIS: Hierfür kann ein Geschirrspüler verwendet werden zu waschende Komponenten.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie das Produkt auf eine flache und stabile Oberfläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie den Topf / die Pfanne richtig in den Air fryer.
- Ziehen Sie den Draht aus der Drahtkappe unter dem Produkt heraus. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab, bevor Sie es anschließen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
- Legen Sie die Lebensmittelzutaten in die Pfanne / den Topf.
- Schieben Sie die Auflaufform in den fettfreien Luftfilter.
- Verwenden Sie den Air fryer nicht, bevor Sie ihn in den Topf / die Pfanne stellen.  
HINWEIS: Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf dem Bildschirm auf gewünschte Temperatur.
- Bestimmen Sie, wie lange es dauert, die Zutaten zu kochen.
- Stellen Sie zum Öffnen des Geräts den Timer auf dem Display auf die gewünschte Garzeit ein.
- Wenn das Gerät beim Start kalt ist, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.  
HINWEIS: Bei Bedarf können Sie das Produkt auch ohne Zugabe von Zutaten vorheizen. Stellen Sie nun die Timer-Taste länger als 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Heizlampe erlischt (ca. 3 Minuten später). Stellen Sie es dann auf den Grill und drücken Sie die Timer-Taste für die für die Einstellung erforderliche Garzeit.
- Das Heizlicht geht an.
- Der Timer beginnt ab der eingestellten Garzeit herunterzuzählen.

- Das überschüssige Öl aus den Lebensmittelzutaten sammelt sich am Boden des Topfes / Topfes.
- Einige Lebensmittelzutaten müssen während der durchschnittlichen Garzeit gewendet werden. Um die richtigen Zutaten umzudrehen, halten Sie den Griff fest, nehmen Sie den Topf / die Pfanne vom Produkt und drehen Sie ihn dann um. Schieben Sie dann die Pfanne / Pfanne in den fettfreien Luftfilter.
- Der Timer-Piepton bedeutet, dass die Abbindezeit abgelaufen ist. Nehmen Sie dann die Pfanne vom Produkt und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob das Essen richtig gekocht ist.
- Drehen Sie den Topf / die Pfanne nicht um, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne / Pfanne ansammelt, auf die Lebensmittelzutaten gelangt.
- Nach dem Garen mit dem fettfreien Luftfaser kann Dampf aus dem Luftfaser austreten.
- Bei großen oder empfindlichen Lebensmittelzutaten können Sie diese mit ein Zange aus dem Air fryer entfernen.
- Nach dem Kochen einer Charge von Lebensmittelzutaten kann der fettfreie Arrifryer jederzeit zum Kochen einer weiteren Charge von Lebensmittelzutaten verwendet werden.

## LEBENSMITTELZUBEREITUNGEN

|                                | Minimum Maximum. Menge der Inhaltsstoffe (g) | Zeit (min.) | Temperatur (c °) | Wende | zusätzliche Information          |
|--------------------------------|--|-------------|------------------|-------|----------------------------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes</b>   |  |             |                  |       |                                  |
| Kleine und dünne Pommes        | 300-700                                      | 12-16       | 200              | ja    |                                  |
| Kleine und dicke Pommes        | 300-700                                      | 12-20       | 200              | ja    |                                  |
| Hausgemachte Pommes (8 x 8 mm) | 300-800                                      | 18-25       | 180              | ja    | Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu |
| Hausgemachte Pommes            | 300-750                                      | 18-22       | 180              | ja    | Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu |
| <b>Fleisch</b>                 |  |             |                  |       |                                  |
| Steak                          | 100-500                                      | 8-12        | 180              | /     |                                  |
| Schweinerippen                 | 100-500                                      | 10-14       | 180              | /     |                                  |
| Hamburgers                     | 100-500                                      | 7-14        | 180              | /     |                                  |
| Würstchen im Blätterteig       | 100-500                                      | 13-15       | 200              | /     |                                  |
| Hühnerschenkel                 | 100-500                                      | 18-22       | 180              | /     |                                  |
| Hähnchen                       | 100-500                                      | 10-15       | 180              | /     |                                  |
| <b>Snacks</b>                  |  |             |                  |       |                                  |
| Frühlingsrollen                | 100-400                                      | 8-10        | 200              | ja    | Verwenden Sie bereit zu kochen   |
| Kleine gebratene Hühnernuggets | 100-400                                      | 6-10        | 200              | ja    | Verwenden Sie bereit zu kochen   |

|                                |         |      |     |   |                                |
|--------------------------------|---------|------|-----|---|--------------------------------|
| Kleine gebratene Fischstäbchen | 100-400 | 6-10 | 200 | / | Verwenden Sie bereit zu kochen |
| Käsesnack                      | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Verwenden Sie bereit zu kochen |

## STÖRUNGEN UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

| Problem   | Mögliche Ursachen   | Mögliche Lösung  |
|---|---|--|
| Der elektrische Backofen funktioniert nicht.  | Das Netzkabel ist nicht eingesteckt.  | Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.  |
|   | Sie haben den Timer noch nicht eingestellt.   | Stellen Sie den Timer auf dem Display auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.  |
| Die in dem elektrischen Backofen zubereiteten Lebensmittel sind nicht vollständig gegart. | Es sind zu viele Lebensmittel in dem elektrischen Backofen.   | Teilen Sie die Lebensmittel in kleine Portionen auf und legen Sie sie dann auf den Grill, damit sie gleichmäßiger zubereitet werden.   |
|   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.   | Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.  |
|   | Die Zubereitungszeit ist zu kurz.   | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit.   |
| Die Lebensmittel werden in dem elektrischen Backofen nicht gleichmäßig gegart.            | Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden oder können mit anderen Zutaten überlappen. | Wenn Zutaten übereinander liegen oder sich mit anderen Zutaten überlappen, z. B. Pommes frites, müssen Sie diese nach der Hälfte der Garzeit wenden.   |
| Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät zurückschieben.                | Es sind zu viele Lebensmittel in dem elektrischen Backofen.   | Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten im Grill die MAX-Anzeige nicht überschreitet.  |
|   | Der Rost ist nicht richtig im Frittierbehälter platziert.   | Schieben Sie den Rost in den Frittierbehälter, bis Sie ein Klicken hören.  |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.   | Sie bereiten Lebensmittel mit hohem Ölgehalt zu.  | Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Ölgehalt in einem elektrischen Backofen zubereiten, dringt viel Dampf in den Frittierbehälter ein, wodurch weißer Rauch entsteht und der Frittierbehälter heißer werden kann als sonst üblich. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf das Endergebnis der frittierten Zutaten. |
|   | Es kann auch Öl von der letzten Verwendung im Frittierbehälter zurückgeblieben sein.                          | Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter nach jeder Verwendung ordnungsgemäß gereinigt wird.  |
| Frische Pommes frites werden in dem elektrischen Backofen nicht gleichmäßig frittiert.    | Sie haben die Kartoffelstifte vor der Zubereitung nicht eingeweicht.  | Weichen Sie die Kartoffelchips mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie diese dann heraus und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen.   |
|   |   | Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass diese festkochend sind.  |
| Pommes frites sind nicht knusprig.  | Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Ölmenge und der Menge an Wasser in den Pommes frites ab.     | Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelchips vor dem Befüllen des Geräts ausreichend abtropfen lassen.   |
|   |   | Schneiden Sie die Kartoffelchips etwas dünner, damit sie knuspriger werden.  |
|   |   | Ein wenig Öl kann sie auch knuspriger machen.  |

## REINIGUNG

- Trennen Sie den Air fryer vom Stromnetz und lassen Sie ihn 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne / den Topf, damit der fettfreie Air fryer schneller abkühlt.
- Reinigen Sie das Air fryer-Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Schleifmittel.
- Tauchen Sie den Air fryer niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit und stellen Sie ihn niemals unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie den Topf / Topf oder den Boden des Topfes / Topfes mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Topf / Topf. Lassen Sie die Pfanne / den Topf 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Produkts mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Heizkomponenten mit einer Reinigungsbürste und wischen Sie Speisereste ab.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand befindet, kann sich die Oberfläche verschlechtern und die Lebensdauer des Geräts unaufhaltsam beeinträchtigen, und seine Verwendung kann gefährlich werden.
- Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie sie zusammensetzen und weglegen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.
- Das Innere der Pfanne ist mit einer lackierten Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, um die Reinigung durchzuführen, da dies die lackierte Antihafbeschichtung beschädigen kann.

## LAGERRAUM

- Trennen Sie den Air fryer vom Stromnetz.
- Vor der Handhabung oder Reinigung des Produkts muss das Produkt 30 Minuten lang abgekühlt werden.
- Reinigen und trocknen Sie alle Teile, bevor Sie sie weglegen.
- Stellen Sie es gegebenenfalls außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

## ÖKOLOGISCHE ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durchun kontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzusenden, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt für umweltfreundliches Recycling zurücknehmen.

## **GARANTIE**

- Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß den Gesetzen des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von einem Jahr ab dem Datum des Verkaufs des Geräts an den Endbenutzer.
- Die Garantie deckt nur Material- oder Herstellungsfehler ab.
- Garantiereparaturen sollten nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Bei der Einreichung eines Garantieanspruchs muss der Original-Kaufbeleg (mit Kaufdatum) eingereicht werden.
- Die Garantie gilt nicht für:
  - Normaler Verschleiß
  - Unsachgemäße Verwendung, z. Geräteüberlastung, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
  - Anwendung von Gewalt, Schäden durch äußere Einflüsse
  - Schäden, die durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs oder der Installationsanweisungen verursacht wurden
  - Geräte teilweise oder vollständig zerlegt

## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Wir: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), erklären unter unserer alleinigen Verantwortung, dass das Produkt:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung entspricht den geltenden Harmonisierungsgesetzen der Union: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Erfüllt die in den folgenden harmonisierten Normen festgelegten Bedingungen: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

In Übereinstimmung mit unserer Politik der kontinuierlichen Produktverbesserung behalten wir uns das Recht vor, technische und optische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die aktuelle Version dieses Handbuchs finden Sie unter [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Le precauzioni di sicurezza di base devono essere sempre osservate quando si utilizzano apparecchiature elettriche. Questi includono quanto segue:

- Leggi tutte le istruzioni. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare un incidente.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- È necessaria una stretta supervisione quando un dispositivo viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Spegnerne sempre il dispositivo e staccare la spina se lo si lascia incustodito.
- Se il connettore di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito. Contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Prima dell'uso, assicurarsi che la tensione specificata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare il dispositivo a una presa con messa a terra e verificare che sia posizionato correttamente.
- Non utilizzare adattatori.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Se uno qualsiasi degli alloggiamenti del dispositivo dovesse rompersi, scollegare immediatamente il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non premere il cavo di alimentazione con forza né utilizzarlo per sollevare, spostare o estrarre il dispositivo.
- Verificare le condizioni del cavo di alimentazione. I cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un centro di assistenza tecnica autorizzato per evitare rischi.
- Il dispositivo non è adatto per uso esterno.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o addestrati a utilizzare il dispositivo in modo sicuro ea proprio rischio.
- Tenere Air fryer e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non possono giocare con il dispositivo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non posizionare mai il prodotto sulla parete o su altri prodotti. Dovrebbero esserci almeno 10 cm di spazio libero per il retro, il lato sinistro / destro e la parte superiore del prodotto. Non posizionare alcun oggetto sopra la friggitrice poiché ciò ostruirà il flusso d'aria e ridurrà l'efficacia del riscaldamento dell'aria calda.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il dispositivo è in uso.
- Il prodotto deve essere supervisionato da qualcuno mentre è in uso.
- Durante la frittura senza grassi, il vapore ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso lontano dal vapore e dalle prese d'aria. Prestare attenzione con vapore caldo e aria calda quando si rimuove Air fryer dal prodotto.
- Se il prodotto fuma, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Una volta che Air fryer ha smesso di fumare, allontanarlo dal prodotto

- Non immergere la custodia in acqua né lavarla sotto l'acqua corrente poiché all'interno della custodia sono presenti componenti elettrici e di riscaldamento.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'armadio nel caso in cui si possa verificare una scossa elettrica.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria mentre il prodotto è in funzione.
- Non versare mai olio in Air fryer poiché ciò potrebbe provocare un incendio.
- Non toccare l'interno del prodotto mentre è in uso poiché può diventare molto caldo.
- Questo prodotto viene azionato manualmente. Pertanto, non collegarlo mai a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto indipendente.
- **ATTENZIONE:** Superficie calda



Si prega di non toccare la superficie durante l'uso. La temperatura della superficie accessibile può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## AVVERTENZE

Questo dispositivo è inteso solo per uso domestico. Non deve essere utilizzato in sale da pranzo, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato da ospiti in hotel, motel, pensioni, sale per la colazione o altri alloggi. Non contiene parti riparabili dall'utente. Portare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.

## CONSERVARE LE ISTRUZIONI

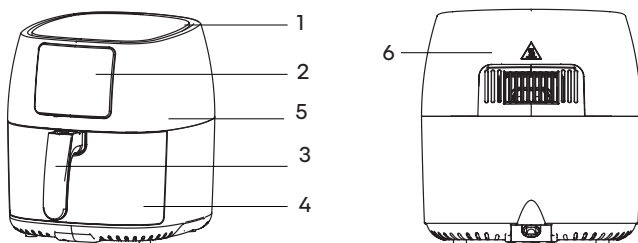
## SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

|   |  |
|---|--|
|  <p>Leggere il manuale di istruzioni.</p>  |  <p>L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario correttamente.</p>  |
|  <p>Il produttore di imballaggi contribuisce ai costi del sistema di raccolta e riciclaggio dei rifiuti "Green Point".</p>  |  <p>Questo prodotto può essere tranquillamente utilizzato a contatto con gli alimenti.</p>  |
|  <p>Se si riscontrano danni durante il disimballaggio del prodotto, contattare immediatamente il rivenditore.</p>   |  <p>L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario correttamente.</p> |
|  <p>Dichiarazione di conformità. I prodotti con questo simbolo corrispondono allo Spazio economico europeo. La dichiarazione di conformità UE è disponibile presso il produttore.</p> |  |



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. Presa d'aria
2. Schermo
3. Manipolare
4. Casseruola / pentola - 4,5 l
5. Housing
6. Uscita dell'aria
7. Piastra portante

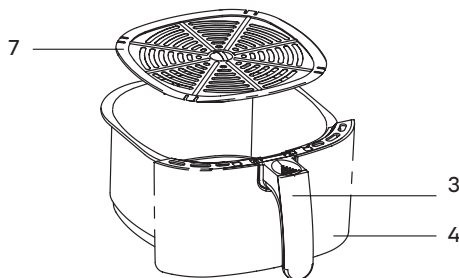


## NELLA SCATOLA

- 1 x Air Fryer Box
- 1 x pentola / pentola 4,5 l.
- 1 x piastra portante

## SPECIFICHE TECNICHE

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## USO

- Assicurati che tutti gli imballaggi siano stati rimossi dal prodotto erano.
- Rimuovere la colla e le etichette dal prodotto.
- Pulire la pentola / padella prima di utilizzare il prodotto primo utilizzo abbondante con acqua tiepida, detersivo e utilizzare una spugna non abrasiva.

NOTA: è possibile utilizzare una lavastoviglie componenti da lavare

- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
- Posizionare il prodotto su una superficie livellata e stabile. Non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.
- Posiziona correttamente la pentola / padella nell'Air Fryer.
- Estrarre il filo dal cappuccio del filo sotto il prodotto. Srotolare completamente il cavo prima di collegarlo.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra.
- Metti gli ingredienti del cibo nella padella / pentola.
- Far scorrere la teglia nel filtro dell'aria privo di grasso.
- Non utilizzare Air fryer prima di metterlo nella pentola / padella.

NOTA: non toccare la padella durante e per un po 'dopo l'uso perché diventerà molto calda. Tenere la padella solo per il manico Impostare il controllo della temperatura sullo schermo alla temperatura desi derata.

- Determina quanto tempo ci vorrà per cuocere gli ingredienti.
- Per aprire il dispositivo, impostare il pulsante del timer sul display sul tempo di cottura desiderato.
- Se l'apparecchio è freddo quando si avvia, il tempo di cottura dovrebbe essere aumentato di 3 minuti.
- NOTA: se necessario, è possibile preriscaldare il prodotto senza aggiungere ingredienti. Ora imposta il pulsante del timer per più di 3 minuti e attendi che la spia del riscaldatore si spenga (circa 3 minuti dopo). Quindi posizionarlo sulla griglia e premere il pulsante del timer per il tempo di cottura necessario per l'impostazione.
- La spia del riscaldamento si accende.
- Il timer inizia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.
- L'olio in eccesso dagli ingredienti alimentari si raccoglierà sul fondo della pentola.

- Alcuni ingredienti alimentari devono essere girati durante il tempo medio di cottura. Per girare gli ingredienti corretti, tenendo il manico, rimuovere la pentola / padella dal prodotto, quindi capovolgerla. Quindi far scorrere la padella / padella nel filtro dell'aria privo di grasso.
- Il segnale acustico del timer indica che il tempo di impostazione è scaduto. Quindi rimuovere la padella dal prodotto e posizionarla su una superficie resistente al calore.
- Verificare che il cibo sia ben cotto.
- Non capovolgere la pentola / padella o l'olio in eccesso che si raccoglie sul fondo della padella / padella si riverserà sugli ingredienti alimentari.
- Dopo la cottura con la fibra d'aria priva di grassi, il vapore può fuoriuscire dalla fibra d'aria.
- Nel caso di ingredienti alimentari di grandi dimensioni o delicati, è possibile rimuoverli da Air fryer con le pinze.
- Dopo aver cucinato una serie di ingredienti alimentari, Arrifryer senza grassi può essere utilizzata in qualsiasi momento per cuocere un'altra partita di ingredienti alimentari.

## PREPARAZIONI ALIMENTAN

|  | Minimo Massimo. quantità di ingredienti (g) | Tempo (min.) | Temperatura (c °) | Voltare | Informazioni aggiuntive         |
|--|---|--------------|-------------------|---------|---------------------------------|
| <b>Patate e patatine</b>                 |   |              |                   |         |                                 |
| Patatine fritte piccole e sottili        | 300-700                                     | 12-16        | 200               | ja      |                                 |
| Patatine fritte piccole e spesse         | 300-700                                     | 12-20        | 200               | ja      |                                 |
| Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm) | 300-800                                     | 18-25        | 180               | ja      | Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio |
| Patatine fatte in casa                   | 300-750                                     | 18-22        | 180               | ja      | Aggiungi 1/2 cucchiaino di olio |
| <b>Carne</b>                             |   |              |                   |         |                                 |
| Bistecca                                 | 100-500                                     | 8-12         | 180               | /       |                                 |
| Costolette di maiale                     | 100-500                                     | 10-14        | 180               | /       |                                 |
| Hamburgers                               | 100-500                                     | 7-14         | 180               | /       |                                 |
| Involtini di salsiccia                   | 100-500                                     | 13-15        | 200               | /       |                                 |
| Cosce di pollo                           | 100-500                                     | 18-22        | 180               | /       |                                 |
| pollo                                    | 100-500                                     | 10-15        | 180               | /       |                                 |
| <b>Spuntini</b>                          |   |              |                   |         |                                 |
| Involtini primavera                      | 100-400                                     | 8-10         | 200               | ja      | Usa pronto per cucinare         |
| Piccole crocchette di pollo fritte       | 100-400                                     | 6-10         | 200               | ja      | Usa pronto per cucinare         |
| Piccoli bastoncini di pesce fritti       | 100-400                                     | 6-10         | 200               | /       | Usa pronto per cucinare         |

|                       |         |      |     |   |                         |
|-----------------------|---------|------|-----|---|-------------------------|
| Spuntino al formaggio | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Usa pronto per cucinare |
| Verdure               | 100-400 | 10   | 160 | / | Usa pronto per cucinare |

## PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO E RELATIVE SOLUZIONI

| Problema   | Possibili cause  | Soluzione  |
|--|--|--|
| Il forno elettrico non funziona.                                       | La spina del prodotto non è collegata alla corrente.   | Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.  |
|  | Non è ancora stato impostato un timer.   | Accendere il timer sul display impostandolo sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio.   |
| Gli ingredienti nel forno elettrico non sono completamente cotti.      | Nella griglia è presente una quantità eccessiva di ingredienti.                                    | Suddividere gli ingredienti in piccoli gruppi e posizzarli sulla griglia per ottenere una frittura più omogenea.   |
|  | La temperatura impostata è troppo bassa.   | Impostare il termostato sul valore desiderato.   |
|  | Il tempo di cottura è insufficiente.   | Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.  |
| La frittura degli ingredienti nel forno elettrico non è omogenea.      | Alcuni ingredienti potrebbero girarsi a metà cottura o sovrapporsi con altri.                      | Se alcuni ingredienti sono posizionati in alto o si sovrappongono con altri (p. es. patatine fritte), è necessario girarli a metà cottura.   |
| Non è possibile riposizionare la friggitrice nell'apparecchio.         | Nella griglia è presente una quantità eccessiva di ingredienti.                                    | Fare in modo che gli ingredienti sulla griglia non superino la linea di indicazione MAX.   |
|  | La griglia non è posizionata correttamente nella friggitrice.                                      | Spingere la griglia nella friggitrice fino a udire uno scatto ("clic").  |
| Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.                            | Gli ingredienti presentano un elevato contenuto di olio.   | In caso di cottura di ingredienti oleosi in un forno elettrico, nella friggitrice penetrerà una grande quantità di fumo che causerà la produzione di olio bianco e la temperatura dell'apparecchio potrebbe risultare più elevata del normale. Tuttavia, questa condizione non incide sul risultato finale della preparazione. |
|  | Nella friggitrice potrebbero essere presenti residui di olio dall'ultimo utilizzo.                 | Assicurarsi di pulire correttamente la friggitrice dopo ogni utilizzo.   |
| La frittura delle patatine fresche nel forno elettrico non è omogenea. | Prima di friggerle, le patatine non sono state immerse correttamente in acqua                      | Immergere le patatine in una ciotola piena di acqua per almeno 30 minuti, quindi rimuoverle e asciugarle su un foglio di carta da cucina.  |
|  |  | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non si disperdano durante la frittura.   |
| Le patatine fritte non sono croccanti.                                 | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente al loro interno. | Assicurarsi di asciugare correttamente le patatine prima di riempire nuovamente la friggitrice.  |
|  |  | Tagliare le patatine fritte leggermente più sottili per renderle più croccanti.  |
|  |  | L'aggiunta di una piccola quantità di olio contribuisce a renderle più croccanti.  |

## **PULIZIA**

- Scollega Air fryer e lascialo raffreddare per 30 minuti. prima di iniziare la pulizia.  
Nota: rimuovere la padella / casseruola per consentire ad Air fryer senza grassi di raffreddarsi più velocemente.
- Pulisci l'alloggiamento di Air fryer con un panno umido con alcune gocce di detersivo per piatti e poi asciugalo.
- Non utilizzare solventi o prodotti con un pH acido o basico come candeggina o abrasivi per pulire il dispositivo.
- Non immergere mai Air fryer in acqua o altri liquidi e non metterlo mai sotto l'acqua corrente.
- Pulire la pentola / pentola o il fondo della pentola / pentola con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Mettere nella pentola acqua calda con un po 'di detersivo per piatti. Lascia che la padella / casseruola si impregni per 10 minuti.
- Pulire l'interno del prodotto con acqua tiepida e una spugna non abrasiva.
- Pulire i componenti del riscaldamento con una spazzola per la pulizia e rimuovere gli avanzi di cibo.
- Se il dispositivo non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie può deteriorarsi e compromettere inesorabilmente la vita del dispositivo e il suo utilizzo può diventare pericoloso.
- Asciugare tutte le parti prima di metterle insieme e riporle.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente possono essere eseguite solo da bambini di età superiore a 8 anni e sotto supervisione.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
- L'interno della padella è ricoperto da un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o detersivi abrasivi per eseguire la pulizia in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente verniciato.

## **RIPOSTIGLIO**

- Scollega Air fryer dalla rete elettrica.
- Prima di maneggiare o pulire il prodotto, lasciarlo raffreddare per 30 minuti Pulire e asciugare tutte le parti prima di riporle.
- Se necessario, tenerlo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

## **SMALTIMENTO ECOLOGICO**



Questo simbolo indica che in tutta l'UE il prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare gli eventuali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile, promuovendo il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, servirsi dei sistemi di resa e raccolta, oppure rivolgersi al rivenditore al dettaglio presso il quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori sono in grado di ritirare questo prodotto per un riciclaggio rispettoso dell'ambiente.

## **GARANZIA**

- Il produttore fornisce una garanzia in conformità con le leggi del paese di residenza del cliente per un periodo minimo di un anno dalla data di vendita del dispositivo all'utente finale.
- La garanzia copre solo i difetti di materiale o di fabbricazione.
- Le riparazioni in garanzia devono essere eseguite solo da un centro di assistenza autorizzato. Quando si invia una richiesta di garanzia, è necessario presentare la ricevuta di acquisto originale (con la data di acquisto).
- La garanzia non si applica a:
  - Normale usura
  - Uso improprio, ad es. Sovraccarico del dispositivo, utilizzo di accessori non approvati
  - Uso della forza, danni da influenze esterne
  - Danni causati dalla mancata osservanza del manuale utente o delle istruzioni di installazione
  - Dispositivo parzialmente o completamente smontato

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

Noi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) L'oggetto della dichiarazione sopra descritta corrisponde alle leggi di armonizzazione applicabili dell'Unione: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Soddisfa le condizioni previste dalle seguenti norme armonizzate: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

In conformità con la nostra politica di miglioramento continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e visive senza preavviso. L'ultima versione di questo manuale è disponibile su [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad cuando se utilizan equipos eléctricos. Estos incluyen los siguientes:

- Lee todas las instrucciones. No seguir estas instrucciones podría resultar en un accidente.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Se requiere una estrecha supervisión cuando un dispositivo es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Siempre apague el dispositivo y desconéctelo si lo deja desatendido.
- Si el conector de alimentación está dañado, debe reemplazarse. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- Antes de usar, asegúrese de que el voltaje especificado en la placa se corresponda con el voltaje de la red.
- Enchufe el dispositivo en un tomacorriente con conexión a tierra y verifique que esté colocado correctamente.
- No utilice adaptadores.
- No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados.
- Si alguna de las carcasas del dispositivo se rompe, desenchufe el dispositivo inmediatamente para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No presione el cable de alimentación con fuerza ni lo utilice para levantar, mover o extraer el dispositivo.
- Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un centro de servicio técnico autorizado para evitar riesgos.
- El dispositivo no es apto para uso en exteriores.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan sido supervisados o capacitados para usar el dispositivo de manera segura y propio riesgo.
- Mantenga l'air fryer y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Nunca coloque el producto en la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte posterior, el lado izquierdo / derecho y la parte superior del producto. No coloque ningún objeto encima de la freidora, ya que esto obstruirá el flujo de aire y reducirá la efectividad de calentar el aire caliente.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el dispositivo está en uso.
- El producto debe ser supervisado por alguien mientras esté en uso.
- Durante la fritura sin grasa, el vapor a alta temperatura se escapa por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación y el vapor. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente al retirar l'air fryer del producto.

- Si el producto produce humo, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente. Una vez que la air fryer haya dejado de fumar, retírela del producto.
- No sumerja la carcasa en agua ni la lave con agua corriente, ya que hay componentes eléctricos y de calefacción dentro de la carcasa.
- Evite que entre agua u otros líquidos en el gabinete en caso de que se produzca una descarga eléctrica.
- No cubra la entrada y salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento.
- Nunca vierta aceite en la air fryer, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras está en uso, ya que puede calentarse mucho.
- Este producto se opera manualmente. Por lo tanto, nunca lo conecte a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ATENCION: Superficie caliente





No toque la superficie durante el uso. La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

## ADVERTENCIAS

Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe usarse en comedores, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Y no debe ser utilizado por huéspedes en hoteles, moteles, casas de huéspedes, salas de desayuno u otros alojamientos. No contiene piezas reparables por el usuario. Lleve el dispositivo al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.

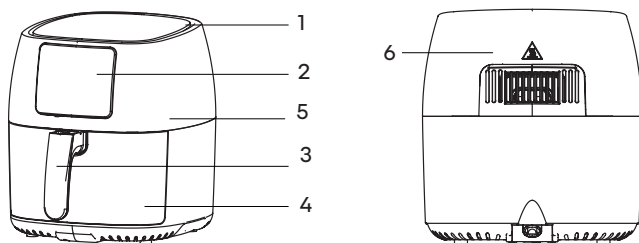
## GUARDE LAS INSTRUCCIONES

## EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

|   |  |
|---|--|
|  <p>Leer el manual de instrucciones.</p>   |  <p>El embalaje se puede reutilizar o reciclar. Deseche adecuadamente el material de embalaje que ya no necesite.</p>  |
|  <p>El fabricante de envases contribuye a los costes del sistema de recogida y reciclaje de residuos "Green Point".</p>   |  <p>Este producto se puede utilizar de forma segura en contacto con alimentos.</p>                                    |
|  <p>Si encuentra algún daño mientras desembala el producto, comuníquese con su distribuidor inmediatamente.</p>   |  <p>El embalaje se puede reutilizar o reciclar. Deseche adecuadamente el material de embalaje que ya no necesite.</p> |
|  <p>Declaración de conformidad. Los productos con este símbolo corresponden al Espacio Económico Europeo. La declaración de conformidad de la UE está disponible a través del fabricante.</p> |  |

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

1. Tubo respirador
2. Pantalla
3. Manipular
4. Cazuela / olla - 4,5 l
5. Cuerpo
6. Salida de aire
7. Placa portadora

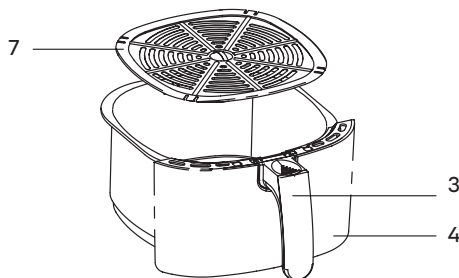


## EN EL CUADRO

- 1 x Caja Air Fryer
- 1 x olla / olla 4,5 l.
- 1 x placa de soporte

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## UTILIZAR

- Asegúrese de que se haya quitado todo el embalaje del producto.
- Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
- Limpiar la olla / sartén antes de usar el producto primero uso abundante con agua tibia, detergente y uso una esponja no abrasiva.

NOTA: se puede usar un lavavajillas componentes a lavar

- Limpiar el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
- Coloque el producto sobre una superficie nivelada y estable. No coloque el producto sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloque correctamente la olla / sartén en la air fryer.
- Saque el hilo de la tapa del hilo debajo del producto. Desenrolle completamente el cable antes de conectarlo.
- Conecte el enchufe de alimentación a una toma de tierra.
- Pon los ingredientes de la comida en la olla.
- Deslice la sartén en el filtro de aire sin grasa.
- No use la air fryer antes de colocarla en la olla / sartén.

NOTA: no toque la sartén durante y durante un tiempo después de su uso, ya que se calentará mucho. Sostener el cacerola sólo por el mango. Ajuste el control de temperatura en la pantalla a la temperatura deseada.

- Determina cuánto tiempo tomará cocinar los ingredientes.
- Para abrir el dispositivo, configure el botón del temporizador en la pantalla al tiempo de cocción deseado.
- Si el aparato está frío cuando arranca, el tiempo de cocción debe aumentarse en 3 minutos.
- NOTA: Si es necesario, el producto se puede precalentar sin agregar ingredientes. Ahora configure el botón del temporizador durante más de 3 minutos y espere a que se apague la luz del calentador (aproximadamente 3 minutos más tarde). Luego colóquelo en la parrilla y presione el botón del temporizador para el tiempo de cocción necesario para el ajuste.
- Se enciende el indicador de calefacción.
- El temporizador comienza a contar a partir del tiempo de cocción establecido.
- El exceso de aceite de los ingredientes alimentarios se acumulará en el fondo de



- la olla.
- Algunos ingredientes alimentarios deben voltearse durante el tiempo medio de cocción. Para darle la vuelta a los ingredientes correctos, sujetando el asa, retire la olla / sartén del producto y luego déle la vuelta. Luego deslice la sartén / sartén en el filtro de aire sin grasa.
- El pitido del temporizador indica que el tiempo de ajuste ha expirado. Luego retire la sartén del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe que la comida esté bien cocida.
- No coloque la olla / sartén boca abajo o el exceso de aceite que se acumula en el fondo de la sartén / sartén se derramará sobre los ingredientes de los alimentos.
- Después de cocinar con la fibra de aire sin grasa, el vapor puede escapar de la fibra de aire.
- En el caso de ingredientes alimentarios grandes o delicados, se pueden sacar de la air fryer con pinzas.
- Después de cocinar una serie de ingredientes alimentarios, la air fryer sin grasa se puede utilizar en cualquier momento para cocinar otro lote de ingredientes alimentarios.

## PREPARATIVOS ALIMENTARIOS

|   | Mínimo máximo.<br>cantidad de<br>ingredientes (g) | Tiempo (min.) | Temperatura<br>(c °) | Giro | Información<br>Adicional               |
|---|---|---------------|----------------------|------|--|
| <b>Patatas y patatas fritas</b>         |   |               |                      |      |  |
| Patatas fritas<br>pequeñas y finas      | 300-700   | 12-16         | 200                  | ja   |  |
| Patatas fritas<br>pequeñas y<br>gruesas | 300-700   | 12-20         | 200                  | ja   |  |
| Patatas fritas<br>caseras (8 x 8<br>mm) | 300-800   | 18-25         | 180                  | ja   | Agregue 1/2<br>cucharada de<br>aceite. |
| Patatas fritas<br>caseras               | 300-750   | 18-22         | 180                  | ja   | Agregue 1/2<br>cucharada de<br>aceite. |
| <b>Carne</b>                            |   |               |                      |      |  |
| Filete de ternera                       | 100-500   | 8-12          | 180                  | /    |  |
| Costillas de<br>cerdo                   | 100-500   | 10-14         | 180                  | /    |  |
| Hamburgers                              | 100-500   | 7-14          | 180                  | /    |  |
| Rollos de sal-<br>chicha                | 100-500   | 13-15         | 200                  | /    |  |
| Muslos de pollo                         | 100-500   | 18-22         | 180                  | /    |  |
| Pollo                                   | 100-500   | 10-15         | 180                  | /    |  |
| <b>Aperitivos</b>                       |   |               |                      |      |  |
| Rollitos de<br>primavera                | 100-400   | 8-10          | 200                  | ja   | Úselo listo para<br>cocinar            |

|                                 |         |      |     |    |                          |
|---------------------------------|---------|------|-----|----|--------------------------|
| Nuggets de pollo frito pequeños | 100-400 | 6-10 | 200 | ja | Úselo listo para cocinar |
| Pequeños dedos de pescado frito | 100-400 | 6-10 | 200 | /  | Úselo listo para cocinar |
| Snack de queso                  | 100-400 | 8-10 | 180 | /  | Úselo listo para cocinar |
| Verduras                        | 100-400 | 10   | 160 | /  | Úselo listo para cocinar |

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema  | Causas posibles  | Solución  |
|---|--|---|
| La freidora eléctrica no funciona.  | El aparato está desenchufado.  | Acople el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.   |
|   | No ha ajustado el temporizador.  | Seleccione el tiempo de preparación deseado en el temporizador de la pantalla para que el aparato se encienda.  |
| Los alimentos cocinados en la freidora eléctrica no quedan bien hechos.                             | Hay demasiados alimentos en la cesta.  | Divida los alimentos en lotes más pequeños y colóquelos después en la cesta para que queden fritos de manera más uniforme.  |
|   | La temperatura seleccionada es demasiado baja.   | Ajuste el mando de control de la temperatura conforme al valor de temperatura deseado.  |
|   | El tiempo de preparación es demasiado corto.   | Ajuste el temporizador conforme al tiempo de preparación deseado.   |
| La freidora eléctrica no fríe los alimentos de manera uniforme.                                     | Puede que algunos alimentos se hayan dado la vuelta a mitad del tiempo de preparación o se hayan pegado a otros alimentos. | Si hay alimentos que queden en la parte superior o estén pegados a otros alimentos (por ejemplo, patatas fritas), deberá removerlos durante el proceso de preparación.  |
| La cubeta de la freidora no se puede volver a deslizar correctamente hacia el interior del aparato. | Hay demasiados alimentos en la cesta.  | Evite que la cantidad de alimentos que haya en la cesta supere la línea indicadora de nivel máximo (MAX).   |
|   | La cesta no está bien colocada en la cubeta de la freidora.  | Empuje la cesta hacia el interior de la cubeta de la freidora hasta que oiga un chasquido.  |
| El aparato emite humo blanco.   | Está cocinando alimentos con un alto contenido graso.  | Si cocina alimentos grasos en una freidora eléctrica, se formará una gran cantidad de humo en la cubeta de la freidora y hará que el aparato emita humo blanco; aunque puede que la cubeta de la freidora se caliente más de lo normal, eso no afectará al acabado final de los alimentos fritos. |
|   | Puede que hayan quedado restos de grasa en la cubeta de la freidora después del último uso.                                | Asegúrese de limpiar la cubeta cada vez que use la freidora.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| La freidora eléctrica no fríe las patatas frescas de manera uniforme. | No ha remojado correctamente las patatas antes de freírlas.  | Deje las patatas en remojo en un cuenco durante al menos 30 minutos; después, retírelas y séquelas con papel de cocina. |
|   |  | Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se deshagan al freírlas.  |
| Las patatas fritas no quedan crujientes.                              | La cantidad de aceite y el contenido de agua de las patatas influyen en cómo quedan de crujientes. | Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de freírlas.   |
|   |  | Corte las patatas un poco más finas para que queden más crujientes.   |
|   |  | Usar un poco de aceite también puede hacer que queden más crujientes.   |

## LIMPIEZA

- Desenchufe la air fryer y déjela enfriar durante 30 minutos. antes de comenzar a limpiar. Nota: Retire la sartén / cacerola para permitir que la air fryer sin grasa se enfríe más rápido.
- Limpie la carcasa de la air fryer con un paño húmedo con unas gotas de jabón para platos y luego séquela.
- No utilice disolventes o productos con un pH ácido o básico como lejía o abrasivos para limpiar el dispositivo.
- Nunca sumerja la air fryer en agua u otros líquidos y nunca la ponga bajo agua corriente.
- Limpia la olla / olla o el fondo de la olla / olla con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva. Ponga agua caliente en la olla con un poco de detergente para platos. Deje remojar la sartén / cacerola durante 10 minutos.
- Limpiar el interior del producto con agua tibia y una esponja no abrasiva.
- Limpiar los componentes calefactores con un cepillo de limpieza y eliminar los restos de comida.
- Si el dispositivo no se mantiene en buen estado de limpieza, la superficie puede deteriorarse y comprometer inexorablemente la vida útil del dispositivo y su uso puede resultar peligroso.
- Seque todas las piezas antes de juntarlas y guardarlas.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario solo pueden ser realizados por niños mayores de 8 años y bajo supervisión.
- Limpiar el producto después de cada uso.
- El interior de la sartén está cubierto con una capa antiadherente. No use utensilios de metal o limpiadores abrasivos para limpiar, ya que esto puede dañar la superficie antiadherente pintada.

## ARMARIO

- Desconecte la air fryer de la red.
- Antes de manipular o limpiar el producto, déjelo enfriar durante 30 minutos.
- Limpie y seque todas las piezas antes de guardarlas.
- Si es necesario, manténgalo fuera del alcance de los niños y las mascotas.

## ELIMINACIÓN ECOLÓGICA



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse con otros desechos de la casa en el marco normativo de la UE. Para evitar dañar el medio ambiente o la salud humana debido al vertido incontrolado de residuos, recicle el dispositivo responsablemente para promover una reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con la tienda en la que adquirió el producto. Las tiendas pueden recoger el producto para reciclarlo de manera respetuosa con el medio ambiente.

## GARANTÍA

- El fabricante otorga una garantía de acuerdo con las leyes del país de residencia del cliente por un período mínimo de un año a partir de la fecha de venta del dispositivo al usuario final.
- La garantía cubre solo defectos de material o de fabricación.
- Las reparaciones en garantía solo deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado. Al enviar un reclamo de garantía, se debe presentar la factura de compra original (con la fecha de compra).
- La garantía no se aplica a:
  - Uso normal
  - Uso incorrecto, p. Ej. Sobrecargar el dispositivo con accesorios no aprobados
  - Uso de fuerza, daño por influencias externas
  - Daños causados por el incumplimiento del manual de usuario, p. Ej. B. Conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación
  - Dispositivo parcial o totalmente desmontado

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nosotros: AROVO BV, Dobblijn 26, 1046 BN Amsterdam, PAÍSES BAJOS, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) El objeto de la declaración descrita anteriormente corresponde a las leyes de armonización aplicables de la Unión: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Cumple las condiciones establecidas en las siguientes normas armonizadas: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

De acuerdo con nuestra política de mejora continua de productos, nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos y visuales sin previo aviso. La última versión de este manual está disponible en [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

Följande grundläggande säkerhetsåtgärder bör alltid vidtas vid användning av elektriska apparater: Dessa inkluderar följande:

- Läs alla instruktioner. Underlåtenhet att läsa och följa dessa instruktioner kan leda till en olycka.
- Uppsyn av barn krävs för att se till att de inte leker med apparaten.
- Nära uppsyn krävs när apparater används av eller nära barn.
- Stäng alltid av apparaten och koppla ur strömmen om den lämnas obebakad.
- Om anslutningen till elnätet har skadats måste den bytas ut. Lämna in apparaten till en auktoriserad servicetekniker.
- Se till att spänningen som anges på typskylten matchar spänningen i elnätet innan du kopplar in den.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag och se till att den är ordentligt inkopplad.
- Använd inte stickkontakter.
- Använd inte apparaten om kabeln eller kontakten är skadad.
- Om något av hölkena går sönder ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet för att förhindra risken för elektriska stötar.
- Var inte vårdslös med strömsladden eller använd den för att lyfta, bära eller koppla ur apparaten.
- Kontrollera nätsladdens skick. Skadade eller trasliga kablar ökar risken för elektriska stötar. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av en auktoriserad servicetekniker för att undvika risker.
- Apparaten är inte lämplig för utomhusbruk.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatt sensorisk, fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de är under uppsyn eller fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt samt förstår de risker som är förknippade med den.
- Förvara luftfritösen och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. Barn får inte leka med apparaten. Uppsyn av barn krävs för att se till att de inte leker med apparaten.
- Låt aldrig produkten vara i kontakt med väggen eller andra produkter. Det bör finnas ett ledigt utrymme på minst 10 cm bakom, ovanför och på vänster / höger sida om produkten. Lägg inte saker ovanpå luftfritösen eftersom det hindrar luftflödet och försämrar uppvärmningen.
- Apparatus ytor kan bli mycket varma under användning.
- Produkten måste hållas under uppsikt medan den är i drift.
- Under fettfri fritering släpps het ånga ut ur luftutloppet. Håll händerna och ansiktet borta från ångan och luftutloppet. Vad försiktig med den heta ångan och luften när fritösen flyttas bort från produkten.
- Om det kommer rök från produkten ska kontakten omedelbart dras ut. Ta bort fritösen från produkten när röken har försvunnit.
- Doppa inte huset i vatten eller skölj det under kranen, eftersom det innehåller elektriska delar och värmekomponenter.
- Låt inte vatten eller annan vätska komma in i huset eftersom det kan orsaka elektriska stötar.
- Täck inte över luftinloppet och -utloppet medan produkten används.

- Håll aldrig olja i fritösen eftersom det kan leda till brand.
- Rör inte vid produktens insida medan den är igång, eftersom den kan bli mycket varm.
- Produkten styrs manuellt, anslut därför aldrig produkten till en extern timer eller oberoende fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Het yta









Vidrör inte ytan under användning. Apparatus ytor ka bli mycket varma under användning.

## VARNINGAR

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den får inte användas i matsalar på kontor, bondgårdar eller i andra arbetsmiljöer. Och bör inte användas av kunder på hotell, motell, pensionat, frukosttrum eller andra boendemiljöer. Inga delar kan repareras av användaren. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.

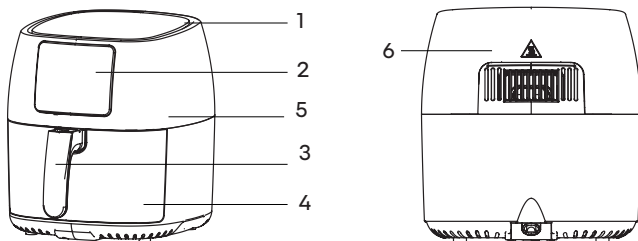
## SPARA DESSA ANVISNINGAR

## TECKENFÖRKLARING

|  |  |
|--|--|
|  <p>Läs bruksanvisningen.</p>  |  <p>Förpackningen kan återanvändas eller återvinnas. Gör dig av med allt förpackningsmaterial som inte längre behövs.</p>  |
|  <p>Förpackningstillverkaren bidrar till kostnaderna för avfallshanterings- och återvinningssystemet "Green Dot".</p>  |  <p>Denna produkt är säker att använda i kontakt med livsmedel.</p>   |
|  <p>Om du upptäcker eventuella transportskador när du packar upp produkten ska du kontakta din återförsäljare utan dröjsmål.</p>  |  <p>Förpackningen kan återanvändas eller återvinnas. Gör dig av med allt förpackningsmaterial som inte längre behövs.</p> |
|  <p>Försäkran om överensstämmelse. Produkter märkta med denna symbol överensstämmer med bestämmelserna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet. EU-försäkran om överensstämmelse kan begäras från tillverkaren.</p> |  |

## ALLMÄNNA FUNKTIONER

1. Luftinlopp
2. Skärm
3. Handtag
4. Fritösspanna / behållare - 4,5 l
5. Hus
6. Luftutlopp
7. Stödplatta

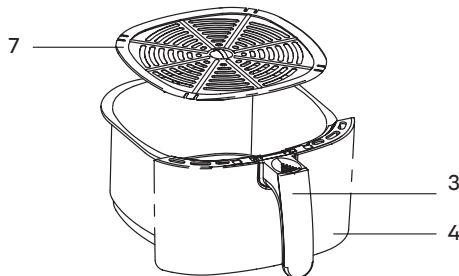


## I KARTONGEN

- 1 luftfritöshus
- 1 fritösspanna / behållare 4,5 l
- 1 stödplatta

## TEKNISKA DATA

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## ANVÄNDNING

- Se till att hela förpackningen har avlägsnats från produkten.
- Ta bort lim och etiketter från produkten.
- Innan du använder produkten för första gången ska fritösspannan rengöras noggrant med varmt vatten, handdiskmedel och en mjuk svamp.  
OBS! Dessa delar kan diskas i maskin.
- Rengör produktens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Placera produkten på en plan, jämn och stabil yta, placera inte produkten på en yta som inte är värmebeständig.
- Placera fritösspannan / behållaren i fritösen.
- Dra ut sladden ur sladdvindan längst ner på produkten. Rulla ut sladden helt innan du sätter i den.
- Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
- Lägg i ingredienserna i fritösspannan / behållaren.
- Sätt tillbaka fritösspannan i luftfritösen.
- Använd inte fritösen utan fritösspannan.

OBS! Rör inte vid pannan under användning och en stund efteråt, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i pannan med handtaget.

- Justera temperaturreglaget på displayen till önskad temperatur.
- Beräkna hur långt det tar att laga ingredienserna.
- För att öppna apparaten ska timern ställas in till önskad tillagningstid på displayen.
- Om apparaten är kall bör tillagningstiden ökas med 3 minuter.

Kommentar: Vid behov kan du också förvärma produkten utan att lägga i ingredienser. Justera i så fall vredet till mer än 3 minuter och vänta tills värmelampan slocknar (cirka 3 minuter senare). Lägg sedan ingredienserna i grillen och ställ in timerknappen på justerad tillagningstid.

- Värmelampan tänds.
- Timern startar nedräkningen från den inställda tillagningstiden.
- Överflödigt fett från ingredienserna samlas i botten av fritösspannan.
- Vissa ingredienser måste vändas under tillagningen. Ta tag i handtaget och dra ut fritösspannan ur produkten och vänd ingredienserna. Sätt sedan tillbaka fritösspannan i luftfritösen.

- När timern piper betyder det att den inställda tiden har gått ut. Dra ut fritöspannan ur produkten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kontrollera om maten är tillräckligt genomkokt.
- Vält inte fritöspannan efter det överflödiga fett som samlas i botten kommer att läcka ut över ingredienserna.
- Efter tillagning kan det komma ut ånga ur luftfritösen.
- Du kan använda en tång för att ta ut stora eller ömtåliga ingredienser ur fritöspannan.
- Efter avslutad tillagning kan luftfritösen återanvändas för att tillaga ytterligare ingredienser.

## MATBEREDNING

|                                    | Min.-Max. mängd ingredienser (g) | Tid (min.) | Temperatur (c °) | Vänd | Ytterligare information   |
|------------------------------------|----------------------------------|------------|------------------|------|---------------------------|
| <b>Potatis och pommes frites</b>   |                                  |            |                  |      |                           |
| Små tunna pommes frites            | 300-700                          | 12-16      | 200              | ja   |                           |
| Små tjocka pommes frites           | 300-700                          | 12-20      | 200              | ja   |                           |
| Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm) | 300-800                          | 18-25      | 180              | ja   | Tillsätt 1/2 matsked olja |
| Hemlagade potatischips             | 300-750                          | 18-22      | 180              | ja   | Tillsätt 1/2 matsked olja |
| <b>Kött</b>                        |                                  |            |                  |      |                           |
| Stek                               | 100-500                          | 8-12       | 180              | /    |                           |
| Fläskkotletter                     | 100-500                          | 10-14      | 180              | /    |                           |
| Hamburgare                         | 100-500                          | 7-14       | 180              | /    |                           |
| Korvar i smördeg                   | 100-500                          | 13-15      | 200              | /    |                           |
| Kycklinglår                        | 100-500                          | 18-22      | 180              | /    |                           |
| Kyckling                           | 100-500                          | 10-15      | 180              | /    |                           |
| <b>Snacks</b>                      |                                  |            |                  |      |                           |
| Vårullar                           | 100-400                          | 8-10       | 200              | ja   | Använd bakfärdiga         |
| Små friterade kycklingbitar        | 100-400                          | 6-10       | 200              | ja   | Använd bakfärdiga         |
| Små friterade fiskpinnar           | 100-400                          | 6-10       | 200              | /    | Använd bakfärdiga         |
| Ostsnacks                          | 100-400                          | 8-10       | 180              | /    | Använd bakfärdiga         |
| Grönsaker                          | 100-400                          | 10         | 160              | /    | Använd bakfärdiga         |



## FUNKTIONSFEL OCH ÅTGÄRD

| Problem  | Möjliga orsaker   | Åtgärd   |
|--|---|--|
| El-ugnen fungerar inte.  | Enhetens nätkontakt är inte ansluten.   | Anslut kontakten till ett jordat eluttag.  |
|  | Du har inte ställt in timern än.  | Ställ in timern på displayen på önskad tillagningstid för att starta enheten.  |
| Ingredienserna som tillagas i el-ugnen är inte ordentligt tillagade. | Det finns för många ingredienser i grillen.   | Dela upp ingredienserna i mindre portioner och placera dem på gallret för en mer jämn stekning.  |
|  | Den inställda temperaturen är för låg.  | Justera temperaturreglaget till önskad temperaturinställning.  |
|  | Tillagningstiden är för kort.   | Justera timern till önskad tillagningstid.   |
| Ingredienserna steks inte jämnt i el-ugnen.                          | Vissa ingredienser kan behöva vändas efter halva tillagningstiden eller täcka andra ingredienser. | Om vissa ingredienser ligger överst eller täcker andra ingredienser, t.ex. pommes frites, behöver de vändas efter halva tillagningstiden.  |
| Det går inte att skjuta in långpannan helt och hållet i enheten.     | Det finns för många ingredienser i grillen.   | Mängden ingredienser i grillen får inte överstiga markeringen MAX.   |
|  | Gallret sitter inte ordentligt i långpannan.  | Tryck ner gallret i långpannan tills det hörs ett klick  |
| Det kommer vit rök från enheten.                                     | Ingredienserna som tillagas innehåller för mycket olja.   | När oljiga ingredienser tillagas i el-ugnen, kommer stora mängder rök att sippra ner i långpannan, vilket producerar vit olja, medan långpannan kan vara mycket varmare än normalt, vilket inte påverkar slutresultatet på produktens stekta ingrediens. |
|  | Oljerester från den senaste användningen kan också hittas i långpannan.                           | Se till att långpannan rengörs ordentligt efter varje användning.  |
| Färska pommes frites steks inte jämnt i el-ugnen.                    | Pommes fritesen sköljdes inte ordentligt före stekning.   | Blötlägg pommes fritesen i en skål i minst 30 minuter, ta upp dem och låt dem torka på hushållspapper.   |
|  |   | Använd färsk potatis och se till att de inte sprids ut när de steks.   |
| Pommes fritesen är inte krispiga.                                    | Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.                         | Se till att låta vattnet rinna av från fritesen på rätt sätt innan du lägger i dem igen.   |
|  |   | Skär pommes fritesen lite tunnare för att göra dem mer krispiga.   |
|  |   | Lite olja kan också göra dem mer krispiga.   |

## RENGÖRING

- Koppla bort luftfritösen från elnätet och låt den svalna i 30 min. innan du rengör den.  
OBS! Avlägsna fritöspannan så att luftfritösen svalnar snabbare.
- Rengör luftfritöshuset med en fuktig trasa med några droppar handdiskmedel och torka sedan av.

- Använd inte lösningsmedel eller produkter med syra eller bas-pH som blekmedel eller slipande produkter när du rengör apparaten.
- Sänk aldrig ner luftfritösen i vatten eller någon annan vätska eller håll den under rinnande vatten.
- Rengör fritöspannan eller fritöspannans botten med varmt vatten, handdiskmedel och en mjuk svamp. Tillsätt varmt vatten i fritöspannan med lite handdiskmedel. Lägg fritöspannan i vatten i 10 minuter.
- Rengör produktens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.
- Använd borsten till att rengöra värmeelementen, torka bort matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick kan ytan brytas ner och oavsiktligt påverka apparatens livslängd, vilket kan göra den farlig att använda.
- Torka alla delar innan de monteras och ställs undan.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsyn eller av barn under 8 år.
- Rengör produkten varje gång du har använt den.

## LAGRING

- Koppla ur luftfritösen från elnätet.
- Innan produkten underhålls eller rengörs måste den svalna i 30 minuter
- Rengör och torka alla delar före förvaring.
- Se till att apparaten hålls utom räckhåll för barn och djur.

## MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Denna märkning innebär att produkten inte får slängas tillsammans med andra hushållsavfall inom EU. För att förebygga eventuella miljöskador eller människors hälsa som följd av okontrollerad avfallshandling ska du återvinna den på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser. Om du vill återlämna din begagnade enhet ska du använda tjänster för insamling eller kontakta din återförsäljare. Återförsäljaren kan skicka produkten på miljövämlig återvinning.

## GARANTI

- Tillverkaren erbjuder en garanti i enlighet med tillämplig lagstiftning i kundens eget hemland, på minst ett år från och med den dag då apparaten säljs till slutanvändaren.
- Garantin omfattar defekter i material eller tillverkning.
- Reparationer under garantin får endast utföras av ett auktoriserat servicecenter. Vid anspråk på garantin måste ursprungligt kvitto (med inköpsdatum) lämnas in.
- Garantin omfattar inte:
  - Normalt slitage
  - Felaktig användning, t.ex. överbelastning av apparaten, användning av icke godkända tillbehör
  - Oaktsam hantering, skador orsakade av yttre faktorer
  - Skador som orsakats på grund av att innehålllet i bruksanvisningen inte har följts, t.ex. anslutning till olämplig strömförsörjning eller om installationsanvisningarna inte följs
  - Delvis eller helt demonterade apparater

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Vi: AROVO BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), försäkrar under vårt eget ansvar att produkten:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Syftet med försäkran som beskrivs ovan är överensstämmelse med unionens harmoniseringslagstiftning: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Uppfyller villkoren i följande harmoniserade standarder: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktförbättring, förbehåller vi oss rätten att göra tekniska och optiska förändringar utan föregående meddelande. Den aktuella versionen av denna bruksanvisning kan hittas på [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe. Ti med drugim obsegajo naslednje:

- Preberite vsa navodila. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči nesrečo.
- Otroke je treba nadzorovati in preprečiti, da bi se z napravo igrali.
- Če napravo uporabljajo otroci ali če se uporablja v bližini otrok, jo je treba skrbno nadzorovati.
- Napravo vedno izklopite in jo odklopite od električnega napajanja, če jo pustite brez nadzora.
- Če je električni priključek naprave poškodovan, ga je treba zamenjati; v tem primeru napravo odnesite v pooblaščen servisno delavnico.
- Pred prvo uporabo poskrbite, da se napetost, navedena na nalepki naprave, ujema z napetostjo električnega omrežja.
- Napravo priklopite v ozemljeno vtičnico in se prepričajte, da je pravilno vstavljena.
- Ne uporabljajte vtičnih adapterjev.
- Ne uporabljajte naprave, če sta kabel ali vtič poškodovana.
- Če se kateri od delov ohišja naprave zlomi, napravo takoj izklopite iz električnega omrežja, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne vlecite na silo za električni kabel in ga ne uporabljajte za dvigovanje, prenašanje ali izklapljanje naprave.
- Preverjajte stanje električnega kabla. Poškodovan ali zapleten kabel poveča nevarnost električnega udara. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec oziroma njegov pooblaščen tehnični servis, da preprečite morebitna tveganja.
- Naprava ni primerna za uporabo na prostem.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali s premalo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali so bili poučeni o varnem načinu uporabe naprave in razumejo povezana tveganja.
- Cvrtnik na vroč zrak in električni kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroke je treba nadzorovati in preprečiti, da bi se z napravo igrali.
- Izdelka nikoli ne postavljajte ob steno ali ob druge izdelke. Na zadnji, levi/ desni in zgornji strani izdelka mora biti najmanj 10 cm prostega prostora. Ne postavljajte predmetov na cvrtnik, saj boste s tem preprečili pretok zraka in zmanjšali učinek segrevanja z vročim zrakom.
- Med uporabo se lahko izpostavljene površine naprave močno segrejejo.
- Ta izdelek je treba med delovanjem nenehno nadzirati.
- Med cvrtjem brez maščobe bo iz odprtine za odvajanje zraka uhajala vroča para. Roke in obraz morajo vedno biti usmerjeni v stran od pare in odprtine za odvajanje zraka. Tudi pri jemanju jedi iz cvrtnika bodite pozorni na vročo paro in zrak.
- Če se jed začne smoditi, nemudoma izvlecite električni vtič naprave. Odstranite jed iz cvrtnika šele, ko se neha smoditi.
- Ohišja ne potapljajte v vodo in ga ne umivajte pod tekočo vodo, saj so v ohišju električne komponente in grelni deli.

- Ne dovolite, da bi v ohišje stekla voda ali druga tekočina, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo izdelka ne pokrivajte vstopne in izstopne odprtine za zrak.
- Nikoli ne vlivajte olja v cvrtnik, saj lahko to povzroči požar.
- Ne dotikajte se notranjosti izdelka med delovanjem, saj se lahko močno segreje.
- Ta izdelek se mora upravljati ročno, zato ga nikoli ne priklaplajte na zunanji časovnik ali neodvisni sistem za daljinsko upravljanje.
- PREVIDNO: Vroča površina



Med uporabo se ne dotikajte površine. Med delovanjem naprave je temperatura dostopne površine lahko visoka.

## OPOZORILA

Ta naprava je primerna samo za uporabo v gospodinjstvu. Naprava ni primerna za uporabo v jedilnicah v trgovinah, pisarnah, na kmetijah ali v drugih delovnih okoljih. Naprava prav tako ni primerna za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih, zajtrkovalnicah ali drugih nastanitvenih okoljih. Naprava ne vsebuje delov, ki bi jih moral uporabnik servisirati sam. Če je napravo treba pregledati, popraviti ali nastaviti, jo vrnite na najbližji pooblaščen servis.

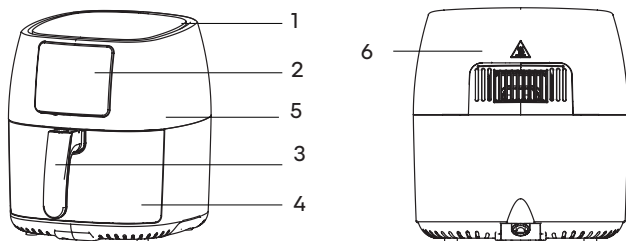
## SHRANITE TA NAVODILA

## RAZLAGA SIMBOLOV

|   |  |
|---|--|
|  <p>Preberite navodila za uporabo.</p>   |  <p>Embalaža je primerna za ponovno uporabo ali recikliranje. Prosimo, da pravilno odstranite embalažo, ki je več ne potrebujete.</p>  |
|  <p>Proizvajalec embalaže prispeva k stroškom sistema za ločevanje in recikliranje odpadkov »Green Dot«.</p>  |  <p>Ta izdelek je varen za uporabo v stiku z živili.</p>  |
|  <p>Če med jemanjem izdelka iz embalaže opazite kakršno koli škodo, ki je nastala med transportom, o tem nemudoma obvestite prodajalca.</p>                                  |  <p>Embalaža je primerna za ponovno uporabo ali recikliranje. Prosimo, da pravilno odstranite embalažo, ki je več ne potrebujete.</p> |
|  <p>Izjava o skladnosti. Izdelki, označeni s tem simbolom, ustrezajo predpisom Evropskega gospodarskega prostora. Izjavo EU o skladnosti lahko zahtevate od proizvajalca.</p> |  |

## SPLOŠNE LASTNOSTI

1. Vstopna odprtina za zrak
2. Zaslon
3. Ročaj
4. Ponev/lonec – 4,5 L
5. Ohišje
6. Odprtina za odvajanje zraka
7. Podporna plošča

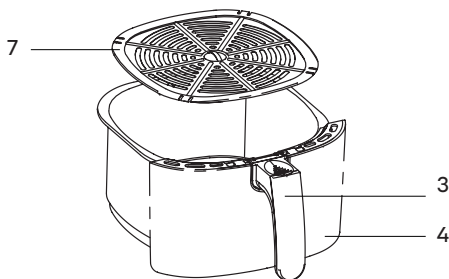


## VSEBINA EMBALAŽE

- 1 x ohišje cvrtnika na vroč zrak
- 1 x ponev/lonec 4,5 L
- 1 x podporna plošča

## TEHNIČNI PODATKI

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## UPORABA

- Poskrbite, da je odstranjena vsa embalaža izdelka. Odstranite lepilo in nalepke na izdelku.
- Pred prvo uporabo izdelka dobro očistite ponev z vročo vodo, detergentom in gobo, ki ne drgne površine. Namig: za pomivanje teh delov lahko uporabite tudi pomivalni stroj.
- Z mokro krpo očistite notranjost in zunanost izdelka.
- Izdelek postavite na vodoravno, enakomerno in stabilno površino; izdelka ne postavljajte na površino, ki ni odporna na vročino.
- Ponev/lonec pravilno vstavite v cvrtnik.
- Izvlecite kabel iz predela za shranjevanje kabla na dnu izdelka. Povsem odvijte kabel, preden ga priklopite.
- Priklopite električni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
- Vstavite želeni živila v ponev/lonec.
- Vstavite ponev nazaj v cvrtnik na vroč zrak.
- Ne uporabljajte cvrtnika, če vanj ni vstavljena ponev. Opomba: Ne dotikajte se ponve med delovanjem naprave in še nekaj časa po izklopu, saj se močno segreje. Ponev držite samo za ročaj.
- Prikazano temperaturo na zaslonu nastavite na zeleno temperaturo.
- Določite, kako dolgo potrebujejo živila, da so kuhana.
- Pred odpiranjem naprave na zaslonu nastavite časovnik na zeleni čas kuhanja.
- Če je naprava ob zagonu hladna, podaljšajte čas kuhanja za 3 minute. Opomba: Po potrebi lahko napravo tudi predhodno segrejete brez vstavljenih živil. Nastavite gumb časovnika na več kot 3 minute in počakajte, da lučka grelnika preneha svetiti (po približno 3 minutah). Nato vstavite živila v cvrtnik in nastavite časovnik na zeleni čas kuhanja.
- Lučka grelnika zasveti.
- Časovnik začne odšteti čas od nastavljenega časa kuhanja.

- Odvečno olje, ki odteka iz živil, se zbira na dnu ponve.
- Nekatera živila je treba na polovici časa kuhanja obrniti. Živila obrnete tako, da primete ponev za ročaj in jo povlečete iz cvrtnika, nato pa obrnete živila v njej. Zatem vstavite ponev nazaj v cvrtnik na vroč zrak.
- Zvočni signal časovnika pomeni, da je nastavljeni čas potekel. Takrat vzemite ponev iz naprave in jo odstavite na površino, ki je odporna na vročino.
- Preverite jed, ali je dovolj kuhana.
- Ne obračajte in nagibajte ponve, saj se bo odvečno olje, ki se je zbralo na dnu ponve, razlilo čez pripravljeno jed.
- Po kuhanju v cvrtniku na vroč zrak lahko iz njega uhaja para.
- Večje kose ali krhke dele jedi lahko iz ponve vzamete s prijemalkami.
- Po končanem kuhanju jedi lahko cvrtnik na vroč zrak takoj uporabite za kuhanje nadaljnjih jedi.

## PRIPRAVA JEDI

|                                    | Min./maks. količina sestavin (g) | Čas (minute) | Temperatura (°C) | Obračanje | Dodatne informacije                     |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------|------------------|-----------|---|
| <b>Krompir in ocvrt krompirček</b> |                                  |              |                  |           |   |
| Majhen, tanek ocvrt krompirček     | 300-700                          | 12-16        | 200              | da        |   |
| Majhen, debel ocvrt krompirček     | 300-700                          | 12-20        | 200              | da        |   |
| Domač ocvrt krompirček (8 x 8 mm)  | 300-800                          | 18-25        | 180              | da        | Dodajte 1/2 čajne žličke olja           |
| Domač krompirjev čips              | 300-750                          | 18-22        | 180              | da        | Dodajte 1/2 čajne žličke olja           |
| <b>Meso</b>                        |                                  |              |                  |           |   |
| Steak                              | 100-500                          | 8-12         | 180              | /         |   |
| Svinjski zrezki                    | 100-500                          | 10-14        | 180              | /         |   |
| Hamburgerji                        | 100-500                          | 7-14         | 180              | /         |   |
| Klobasice v testu                  | 100-500                          | 13-15        | 200              | /         |   |
| Piščančja bedra                    | 100-500                          | 18-22        | 180              | /         |   |
| Piščanec                           | 100-500                          | 10-15        | 180              | /         |   |
| <b>Prigrizki</b>                   |                                  |              |                  |           |   |
| Spomladanski zvitki                | 100-400                          | 8-10         | 200              | da        | Uporabite izdelke, pripravljene za peko |
| Majhni ocvrti piščančji medaljoni  | 100-400                          | 6-10         | 200              | da        | Uporabite izdelke, pripravljene za peko |
| Majhne ocvrte ribje palčke         | 100-400                          | 6-10         | 200              | /         | Uporabite izdelke, pripravljene za peko |
| Prigrizek s sirom                  | 100-400                          | 8-10         | 180              | /         | Uporabite izdelke, pripravljene za peko |
| Zelenjava                          | 100-400                          | 10           | 160              | /         | Uporabite izdelke, pripravljene za peko |

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Težava   | Možni vzroki  | Ukrep   |
|--|---|---|
| Električna pečica ne deluje.   | Električni kabel izdelka ni priklopljen v električno vtičnico.  | Priklopite električni vtič v ozemljeno električno vtičnico.   |
|  | Niste še nastavili časovnika.   | Zavrtite časovnik na zaslonu na zeleni čas kuhanja, da vklopite napravo.  |
| Hrana, pripravljena v električni pečici, ni povsem kuhana.           | V žar ste vstavili preveč sestavin.   | Sestavine razdelite v manjše porcije in jih postavite na žar, da se bodo enakomerneje ocvrle.   |
|  | Nastavljena temperatura je prenizka.  | Nastavitev temperature nastavite na želeno temperaturo.   |
|  | Čas kuhanja je prekratek.   | Nastavite časovnik na zeleni čas kuhanja.   |
| Sestavine se v električni pečici ne pripravijo enakomerno.           | Nekatere sestavine morate na polovici kuhanja obrniti ali pa se sestavine med seboj prekrivajo in tako ovirajo kuhanje. | Če so nekatere sestavine na vrhu ali pa se prekrivajo z drugimi sestavinami, na primer ocvrt krompirček, jih morate obrniti na polovici kuhanja.  |
| Poneve ni mogoče pravilno vstaviti nazaj v napravo.                  | V žar ste vstavili preveč sestavin.   | Količina sestavin na žaru ne sme presežati oznake MAX.  |
|  | Žar ni pravilno vstavljen v ponev.  | Potisnite žar v ponev, da zaslišite klik.   |
| Iz naprave uhaja bel dim.  | V napravi kuhate sestavine, ki vsebujejo veliko olja.   | Pri kuhanju mastnih sestavin v električni pečici bo v ponev pronicalo veliko hlapov, zaradi katerih bo nastajal bel dim, dokler je ponev morda bolj vroča kot običajno, kar pa ne bo vplivalo na končni rezultat cvrtja sestavin. |
|  | V ponvi je morda ostalo še olje po pripravi prejšnjih jedi.   | Poskrbite, da po vsaki uporabi pravilno očistite ponev.   |
| Svež ocvrt krompirček se v električni pečici ne pripravi enakomerno. | Krompirjevih rezin pred cvrtjem niste pravilno namočili.  | Namočite krompirjeve rezine v posodo z vodo za najmanj 30 minut, nato pa jih vzemite iz vode in odcedite na kuhinjskem papirju.   |
|  |   | Uporabite svež krompir in poskrbite, da se med cvrtjem ne razporedijo.  |
| Ocvrt krompirček ni hrustljiv.                                       | Hrustljivost ocvrtega krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.                                      | Krompirček pred cvrtjem pravilno odcedite.  |
|  |   | Krompirček narežite malce tanjše, da bo bolj hrustljiv.   |
|  |   | Bolj hrustljiv bo tudi, če uporabite malce olja.  |



## ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak ga izklopite iz električnega omrežja in pustite 30 minut, da se ohladi. Opomba: cvrtnik se bo hitreje ohladil, če iz njega odstranite ponev.
- Očistite ohišje cvrtnika na vroč zrak z vlažno krpo in nekaj kapljicami detergenta za posodo, nato pa pustite, da se posuši.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte topil, izdelkov s kislinским ali bazičnim pH, kot so belila, ali abrazivnih izdelkov.
- Cvrtnika na vroč zrak nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino in ga ne postavljajte pod tekočo vodo.
- Ponev oziroma dno ponve očistite z vročo vodo, detergentom in gobo, ki ne drgne površine. V ponev dodajte vročo vodo skupaj z nekaj detergenta. Namakajte ponev 10 minut.
- Očistite notranjost izdelka z vročo vodo in gobo, ki ne drgne površine.
- S čistilno krtačo očistite grelne elemente in odstranite morebitne ostanke hrane.
- Če se naprava po uporabi ne čisti pravilno, se lahko njena površina poškoduje, zaradi česar se lahko življenjska doba naprave skrajša ali pa naprava celo postane nevarna za uporabo.
- Posušite vse dele, preden jih sestavite in napravo shranite.
- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Izdelek vedno očistite po vsaki uporabi.
- Notranjost ponve je prekrita s premazom proti prijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih sredstev, saj lahko ti poškodujejo premaz proti prijemanju.

## SHRANJEVANJE

- Izklopite cvrtnik na vroč zrak iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem ali rokovanjem z napravo jo pustite 30 minut, da se dovolj ohladi.
- Očistite in posušite vse dele, preden napravo shranite.
- Po potrebi napravo shranite na takšnem mestu, kjer ni dosegljiva otrokom in domačim živalim.

## OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Ta oznaka pomeni, da tega izdelka po vsej EU ni dovoljeno odložiti med običajne gospodinske odpadke. Da bi preprečili morebitno škodo okolju ali zdravju ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, izdelek odgovorno reciklirajte, saj s tem tudi spodbujate trajnostno ponovno uporabo surovin. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sisteme za vračilo in zbiranje ali se obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Tam bodo poskrbeli za okolju prijazno recikliranje izdelka.

## **GARANCIJA**

- Proizvajalec od datuma prodaje aparata končnemu uporabniku zagotavlja garancijo v skladu z zakonodajo države, v kateri prebiva kupec, vendar najmanj 1 leto.
- Garancija zajema samo napake v materialih ali izdelavi.
- Garancijska popravila sme opravljati samo pooblaščen servisni center. Pri uveljavljanju zahtevka v času trajanja garancije je treba predložiti originalni račun (z datumom nakupa).
- Garancija ne velja v naslednjih primerih:
  - Običajna obraba
  - Nepravilna uporaba, na primer preobremenitev naprave ali uporaba dodatne opreme, ki je ni odobril proizvajalec
  - Uporaba sile in poškodbe naprave zaradi zunanjih vplivov
  - Škoda, nastala zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, na primer priklop na neustrezno napajalno napetost ali neupoštevanje navodil za sestavljanje
  - Delno ali povsem razstavljena naprava

## **IZJAVA O SKLADNOSTI**

Mi: AROVO BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), fna lastno odgovornost izjavljamo, da izdelek:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Predmet zgornje izjave je v skladu z ustrezno usklajeno zakonodajo Evropske unije: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Izpolnjuje pogoje, določene v naslednjih usklajenih standardih: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

V skladu z našo politiko nenehnega izboljševanja izdelkov si pridržujemo pravico do tehničnih in optičnih sprememb brez predhodnega obvestila. Trenutna različica teh navodil za uporabo je na voljo na spletnem mestu [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### VAŽNE MJERE OPREZA U VEZI SIGURNOSTI

Prilikom korištenja električnih uređaj nužno je slijediti osnovne mjere opreza u vezi sigurnosti uključujući i sljedeće. One obuhvaćaju sljedeće:

- Pročitajte upute u cijelosti. Ako ne budete pratili ove upute, može doći do nezgode.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Kada dijete upotrebljava bilo koji uređaj ili se on upotrebljava u blizini djece, potreban je strog nadzor.
- Ako ga ostavljate bez nadzora, uređaj obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja.
- Ako je veza s glavnim napajanjem oštećena, potrebno ga je zamijeniti; uređaj odnesite u ovlaštenu servis.
- Provjerite da li napon naveden na nazivnoj pločici odgovara naponu mreže u vašem domu.
- Uređaj ukopčajte u uzemljenu utičnicu i uvjerite se kako je pravilno ukopčan.
- Nemojte upotrebljavati adaptere.
- Nemojte upotrebljavati uređaj ako su kabel ili utikač oštećeni.
- U slučaju oštećenja kućišta uređaja, odmah ga iskopčajte iz napajanja kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Uređaj nemojte podizati, prenositi ili iskopčavati povlačenjem za kabel napajanja.
- Provjerite stanje kabela napajanja. Oštećeni ili zapleteni kabeli povećavaju rizik od električnog udara. Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili ovlaštenu servisera u cilju izbjegavanja opasnosti.
- Uređaj nije prikladan za upotrebu na otvorenom prostoru.
- Ovim se uređajem mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uz nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako razumiju uključene opasnosti.
- Zračnu pržilicu i njezin kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Ne stavljajte proizvod uz zid ili druge proizvode. Potrebno je ostaviti najmanje 10 cm prostora sa stražnje, lijeve/desne i gornje strane proizvoda. Ne stavljajte stvari na zračnu pržilicu, to će spriječiti protok zraka i smanjiti učinak zagrijavanja vrućim zrakom.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok se uređaj upotrebljava.
- Proizvod u radu mora biti pod nadzorom.
- Tijekom prženja bez masti, iz otvora za zrak izlazit će para visoke temperature. Ruke i lice trebate držati dalje od pare i otvora za zrak. Pri premještanju friteze od proizvoda potrebno je paziti na vruću paru i zrak.
- Ako iz proizvoda izlazi para, odmah ga iskopčajte. Kad iz pržilice prestane izlaziti dim, odvojite je od proizvoda.
- Kućište nemojte umakati u vodu niti ga prati vodom iz slavine jer u njemu postoje električne i grijaće komponente.

- U kućište ne smije dospjeti voda niti druge tekućine, jer to bi moglo dovesti do električnog udara.
- Tijekom upotrebe proizvoda nemojte pokrivati ulaze i otvore za zrak.
- Ne ulijevajte ulje u fritezu, to može uzrokovati požar.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost proizvoda u radu jer može biti jako vruća.
- Ovim proizvodom se ručno upravlja, stoga ne povezujte proizvod s vanjskim tajmerom ili neovisnim daljinskim upravljačem.
- OPREZ: Vruća površina










Nemojte dodirivati površinu dok ste u uporabi. Temperatura dostupne površine može biti visoka dok aparat radi.

## UPOZORENJA

Ovaj uređaj namijenjen je samo za kućnu uporabu. Nemojte ga upotrebljavati u prostorima za objedovanje trgovačkih, uredskih, poljoprivrednih ili drugih radnih okruženja. Nije predviđen niti za upotrebu od strane posjetitelja hotela, motela, gostinjskih kuća, zalogajnica ili sličnih smještanih objekata. U unutrašnjosti nema dijelova koje korisnik može servisirati. Uređaj vratite u najbliži ovlaštenu servis na ispitivanje, popravak ili po-dešavanje.

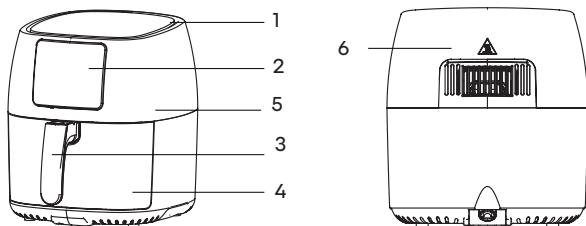
## SAČUVAJTE OVE UPUTE

## OBJAŠNENJE SIMBOLA

|  |  |
|--|--|
|  <p>Pročitajte priručnik za rukovanje.</p>  |  <p>Ambalažu možete ponovno upotrijebiti ili reciklirati. Ambalažni materijal koji vam više nije potreban odbacite na propisni način.</p>  |
|  <p>Proizvođač ambalaže doprinosi troškovima za razdvajanje otpada i sustava recikliranja "Zelena točka".</p>  |  <p>Proizvod je predviđen da dolazi u kontakt s hranom.</p>   |
|  <p>Ako pri raspakiravanju proizvoda primijetite oštećenja u transportu, bez odgode se javite svom distributeru.</p>  |  <p>Ambalažu možete ponovno upotrijebiti ili reciklirati. Ambalažni materijal koji vam više nije potreban odbacite na propisni način.</p> |
|  <p>Izjava o sukladnosti. Proizvodi označeni tim simbolom u skladu su s propisima Europskog gospodarskog prostora. Puni tekst EU Izjave o sukladnosti možete zatražiti od proizvođača.</p> |  |

## OPĆE ZNAČAJKE

1. Ulaz za zrak
2. Zaslon
3. Ručka
4. Posuda za prženje/lonac - 4,5 L
5. Kućište
6. Izlaz zraka
7. Nosiva ploča

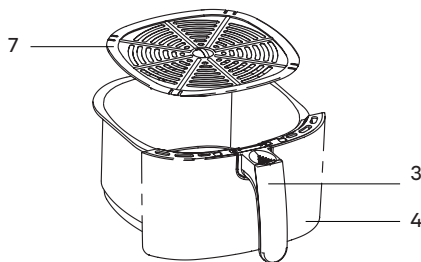


## SADRŽAJ PAKIRANJA

- 1 kućište zračne pržilice
- 1 posuda za prženje/lonac 4,5 L
- 1 nosiva ploča

## TEHNIČKI PODACI

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## UPORABA

- Pazite da uklonite svu ambalažu proizvoda. Uklonite ljepljivo i oznake s proizvoda
- Prije prve upotrebe proizvoda, posudu za prženje temeljito operite vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom. Napomena: te komponente možete oprati u perilici.
- Unutrašnjost i vanjštinu proizvoda obrišite mekom krpom.
- Proizvod stavite na površinu koja je ravna, nivelirana i stabilna; proizvod nemojte stavljati na površinu koja nije otporna na toplinu.
- Posudu za prženje / lonac stavite u pržilicu na pravilan način.
- Izvucite kabel iz spremnika za kabel na dnu proizvoda. Prije ukopčavanja, odmotajte kabel do kraja.
- Utikač ukopčajte u uzemljenu električnu utičnicu.
- Sastojke hrane stavite u posudu za prženje / lonac.
- Posudu za prženje vratite u pržilicu bez masti.
- Pržilicu nemojte upotrebljavati prije stavljanja u posudu za prženje. Obavijest: Posudu nemojte upotrebljavati tijekom i neko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje jako vruća. Posudu držite isključivo za ručku.
- Podesite regulator temperature na zaslonu na željenu temperaturu.
- Utvrdite koliko traje priprema sastojaka.
- Kako biste otvorili uređaj, na tajmeru na zaslonu odaberite željeno vrijeme pripreme.
- Ako je uređaj previše hladan za pokretanje, vrijeme pripreme hrane povećajte za 3 minute. Napomena: Ako je to potrebno, zagrijte proizvod bez stavljanja sastojaka u njega. U tom trenutku podesite gumb tajmera na više od 3 minute i pričekajte da se svjetlo grijanja isključi (oko 3 minute kasnije). Zatim ga stavite na rešetku te gumb tajmera podesite na potrebno vrijeme za pripremu hrane.
- Zasljetlit će signalno svjetlo grijanja.
- Tajmer će pokrenuti odbrojanje od postavljenog vremena za pripremu hrane.

- Višak ulja iz sastojaka hrane skupit će se na dnu tave za prženje.
- Neki sastojci u sredini pripreme zahtijevaju da ih okrenete. Kako biste okrenuli sastojke, primite ručku i izvucite tavu za prženje iz proizvoda te ih zatim okrenite. Nakon toga, tavu za prženje vratite u pržilicu bez masti.
- Zvučni signal tajmera označava kako je postavljeno vrijeme isteklo. Zatim izvucite tavu za prženje iz proizvoda i stavite je na površinu otpornu na toplinu.
- Provjerite je li hrana dobro pripremljena.
- Nemojte okretati tavu za prženje, jer time može doći do nakupljanja viška ulja na dnu tave za prženje i njegovog curenja na sastojke.
- Nakon pripreme hrane u pržilici bez masti, iz pržilice može krenuti mlaz pare.
- Za dohvaćanje velikih ili lomljivih sastojaka možete se poslužiti hvataljkama kako biste ih izvadili iz tave za prženje.
- Nakon što dovršite pripremu jedne serije sastojaka, pržilicu bez masti u bilo kojem trenutku možete upotrijebiti za pripremu druge serije sastojaka.

## PRIPREMA HRANE

|                             | Min.-maks.<br>količina sastojaka (g) | Vrijeme (min.) | Temperatura (c°) | Okrenuti | Dodatne informacije  |
|-----------------------------|--------------------------------------|----------------|------------------|----------|----------------------|
| <b>Krumpir i pomfrit</b>    |                                      |                |                  |          |                      |
| Manji tanji pomfrit         | 300-700                              | 12-16          | 200              | da       |                      |
| Manji deblji pomfrit        | 300-700                              | 12-20          | 200              | da       |                      |
| Domaći pomfrit (8 x 8 mm)   | 300-800                              | 18-25          | 180              | da       | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| Domaći čips od krumpira     | 300-750                              | 18-22          | 180              | da       | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| <b>Meso</b>                 |                                      |                |                  |          |                      |
| Odrezak                     | 100-500                              | 8-12           | 180              | /        |                      |
| Svinjski odresci            | 100-500                              | 10-14          | 180              | /        |                      |
| Hamburgeri                  | 100-500                              | 7-14           | 180              | /        |                      |
| Hrenovke u tijestu          | 100-500                              | 13-15          | 200              | /        |                      |
| Pileći bataci               | 100-500                              | 18-22          | 180              | /        |                      |
| Pile                        | 100-500                              | 10-15          | 180              | /        |                      |
| <b>Lagani obrok</b>         |                                      |                |                  |          |                      |
| Proljetne rollice           | 100-400                              | 8-10           | 200              | da       | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| Manji prženi pileći nugeti  | 100-400                              | 6-10           | 200              | da       | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| Manji prženi riblji štapići | 100-400                              | 6-10           | 200              | /        | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| Sirna grickalica            | 100-400                              | 8-10           | 180              | /        | Dodaj 1/2 žlice ulja |
| Povrće                      | 100-400                              | 10             | 160              | /        | Dodaj 1/2 žlice ulja |

## KVAROVI I NAČIN OTKLANJANJA

| Problem  | Mogući uzroci  | Način otklanjanja   |
|--|--|---|
| Električna pećnica ne radi.  | Utikač za napajanje proizvoda nije ukopčan.  | Ukopčajte utikač u propisno uzemljenu električnu utičnicu.  |
|  | Još niste postavili tajmer.  | Tajmer na zaslonu okrenite na željeno vrijeme pripreme kako biste uključili uređaj.   |
| Sastojci koji se pripremaju u električnoj pećnici nisu potpuno pripremljeni. | Na rešetki ima previše sastojaka.  | Podijelite sastojke u male serije i stavite ih na rešetku kako biste osigurali ravnomjernije prženje.   |
|  | Zadana temperatura je preniska..   | Podesite regulator temperature na željenu postavku temperature..  |
|  | Vrijeme za pripremu hrane je prekratko.  | Prilagodite tajmer na željeno vrijeme za pripremu hrane.  |
| Sastojci u električnoj pećnici ne prže se ravnomjerno.                       | Neke sastojke možete okrenuti tijekom postupka pripreme ili ih preklopiti drugim sastojcima. | Ako su neki sastojci na vrhu ili se preklapaju s drugim sastojcima, npr. pomfritom, potrebno ih je okrenuti tijekom postupka pripreme.  |
| Tava za prženje ne može se pravilno vratiti u uređaj.                        | Na rešetki ima previše sastojaka.  | Nemojte dopustiti da količina sastojaka na rešetki premaši liniju oznake MAX.   |
|  | Rešetka nije pravilno postavljena u posudu za prženje.                                       | Gurajte rešetku u posudu za prženje dok ne čujete „klik“.   |
| Iz uređaja može krenuti bijeli dim.  | Pripremate sastojke s velikim udjelom ulja.  | Dok pripremate sastojke s uljem u električnoj pećnici, u posudu za prženje ući će puno para, što će rezultirati bijelim uljem, a temperatura posude za pečenje mogla bi porasti, što neće utjecati na konačni učinak prženih sastojaka. |
|  | Na posudi za prženje mogu se pronaći ostaci ulja od prethodne upotrebe.                      | Nakon svake upotrebe očistite posudu za prženje.  |
| Svježi pomfrit u električnoj pećnici ne prži se ravnomjerno.                 | Prije prženja niste pravilno namočili čips   | Namačite čips u posudi najmanje 30 minuta, a zatim ga izvadite i ocijedite na kuhinjskom papiru.  |
|  |  | Odaberite svježe krumpire i ne dopustite da se tijekom prženja rašire.  |
| Pomfrit nije hrskav.   | Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.                                  | Prije ponovnog punjenja ocijedite čips na pravilan način.   |
|  |  | Čips izrežite na nešto tanje komade kako bi bio hrskaviji.  |
|  |  | Želite li da bude hrskaviji, možete pokušati dodati i malo ulja.  |

## ČIŠĆENJE

- Prije bilo kakvog čišćenja iskopčajte zračnu pržilicu iz napajanja i pričekajte 30 min da se ohladi. Napomena: kako biste osigurali što brže hlađenje pržilice bez masti, izvucite tavu za prženje.
- Kućište zračne pržilice očistite vlažnom krpom, s nekoliko kapljica tekućine za čišćenje i zatim ga osušite.
- Za čišćenje uređaja nemojte upotrebljavati otapala niti kisele ili lužnate proizvode poput bjelila ili abrazivnih proizvoda.
- Zračnu pržilicu nikad ne uranjajte u vodu ili u drugu tekućinu i ne stavljajte je ispod tekuće vode.
- Tavu za prženje ili dno tave za prženje operite vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom; u tavu za prženje dodajte tople vode i malo deterdženta. Tavu za prženje namačite 10 minuta.
- Vanjsku površinu proizvoda operite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Grijaće komponente očistite četkom za čišćenje i obrišite ostatke hrane.
- U slučaju rada s uređajem koji nije pravilno očišćen, može doći do oštećenja njegove površine i neizbježnog skraćenja životnog vijeka te bi njegova upotreba mogla postati nesigurna.
- Prije sastavljanja i pohrane osušite sve dijelove.
- Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su navršila 8 godina i imaju nadzor starijih osoba.
- Proizvod nakon svake upotrebe očistite.
- Unutrašnjost tave za prženje prekrivena je neljepljivim obojenim slojem. Za čišćenje nemojte upotrebljavati kuhinjski pribor ili abrazivne materijale, jer tako biste oštetili neljepljivi obojeni sloj.

## SKLADIŠTENJE

- Iskopčajte zračnu pržilicu iz električne mreže.
- Prije tretiranja ili čišćenja proizvoda, pričekajte 30 minuta da se ohladi
- Prije skladištenja očistite i osušite sve dijelove.
- Ako je to potrebno, stavite ga u položaj koji je izvan dosega djece i kućnih ljubimaca.

## EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE



Ova oznaka ukazuje da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva u EU. Kako biste spriječili nanošenje štete okolišu ili narušavanje ljudskog zdravlja zbog nekontroliranog odlaganja otpada, pobrinite se da ga reciklirate s odgovornošću čime se omogućava ponovna upotreba materijalnih sirovina. Za povrat iskorištenog uređaja koristite sustave povrata i sakupljanja ili se obratite trgovcu od kojeg ste kupili proizvod. Oni ovaj proizvod mogu otpremiti na reciklažu sigurnu za okoliš.



## JAMSTVO

- Proizvođač pruža jamstvo u skladu sa zakonodavstvom države prebivališta korisnika, na minimalno 1 godinu, koji počinje teći od datuma na koji je uređaj prodan krajnjem korisniku.
- Ovim jamstvom obuhvaćeni su samo kvarovi u materijalu i izradi.
- Popravke u sklopu jamstva smije izvršiti samo ovlašteni servisni centar. U slučaju potraživanja pokrivenog jamstvom, morate podnijeti originalni račun (s datumom kupnje).
- Jamstvo ne vrijedi u sljedećim slučajevima:
  - Normalno trošenje u radu.
  - Nepravilna upotreba, npr. prekomjerno punjenje uređaja, upotreba neodobrene dodatne opreme
  - Upotreba sile, oštećenja uzrokovana vanjskim utjecajima
  - Oštećenja uzrokovana izostankom praćenja korisničkog priručnika, npr. povezivanje s neprikladnim napajanjem ili nepoštivanje uputa za montažu
  - Djelomično ili potpuno rastavljeni uređaji

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

Mi: AROVO BV, Dobljn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), pod punom odgovornošću tvrdimo kako je Proizvod:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Predmet izjave koji je opisan gore, sukladan je zakonskim odredbama Unije o usklađivanju: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Ispunjava uvjete utvrđene u sljedećim usklađenim standardima: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

U skladu s našom politikom trajnog poboljšanja proizvoda, zadržavamo pravi na tehničke i vizualne izmjene bez najave. Trenutna verzija ovog priručnika za rukovanje može se naći na [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmuje to niżej wymienione czynności.

- Zapoznać się z całą instrukcją obsługi. Nieprzestrzeganie i niestosowanie się do niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Należy zachować nadzór nad dziećmi, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Należy zachować ścisły nadzór w przypadku, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Zawsze wyłączać urządzenie i odłączać je od zasilania, jeżeli jest pozostawiane bez nadzoru.
- Jeśli przewód łączący urządzenie z siecią elektryczną został uszkodzony, należy go wymienić, przekazując urządzenie do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Przed użyciem urządzenia należy się upewnić, czy napięcie oznaczone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem, upewniając się, że jest prawidłowo włożona.
- Nie używać przejściówek.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeżeli obudowa urządzenia jest pęknięta, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający ani nie używać go do podnoszenia, przenoszenia lub odłączania urządzenia.
- Sprawdzić stan przewodu zasilającego. Uszkodzone lub splątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi lub upoważnionemu serwisowi w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostaną one objęte nadzorem lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją możliwe niebezpieczeństwa związane z urządzeniem.
- Przechowywać frytkownicę wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieciom pod żadnym pozorem nie wolno bawić się urządzeniem. Należy zachować nadzór nad dziećmi, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Nigdy nie należy opierać produktu o ścianę lub inne urządzenia. Od tyłu, lewej/prawej strony oraz górnej części produktu należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Na frytkownicy nie należy umieszczać żadnych przedmiotów, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy moc nagrzewania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest użytkowane.
- Podczas użytkowania produkt należy nadzorować.
- W trakcie smażenia beztłuszczowego z otworu wylotu powietrza wydobywać się będzie para o wysokiej temperaturze. Ręce i twarz należy trzymać z dala od pary i otworu wylotu powietrza. Odsuwając frytkownicę od produktu, należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Jeśli z produktu ulatnia się dym, należy go natychmiast odłączyć od zasilania.

- Po zakończeniu dymienia należy wyjąć frytkownicę z produktu.
- Nie należy wkładać obudowy do wody ani myć pod bieżącą wodą, ponieważ w obudowie znajdują się elementy elektryczne i grzejne.
- Należy uważać, aby do obudowy nie dostała się woda lub inna ciecz, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
- Podczas użytkowania produktu nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza.
- Nigdy nie należy dolewać oleju do frytkownicy, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie należy dotykać produktu po wewnętrznej stronie podczas pracy ze względu na bardzo wysoką temperaturę.
- Niniejszy produkt przeznaczony jest do ręcznej obsługi, dlatego nigdy nie należy podłączać go do zewnętrznego regulatora czasowego lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTROŻNIE: Gorąca powierzchnia



Proszę nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. Temperatura dostępnej powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

## OSTRZEŻENIA

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać w jadalniach warsztatów, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych miejscach pracy. Produkt nie powinien być używany przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach, pokojach śniadaniowych lub innych miejscach zakwaterowania. We wnętrzu urządzenia nie ma części do obsługi przez użytkownika. Oddać urządzenie do najbliższego centrum serwisowego w celu zdiagnozowania problemu, naprawy lub regulacji urządzenia.

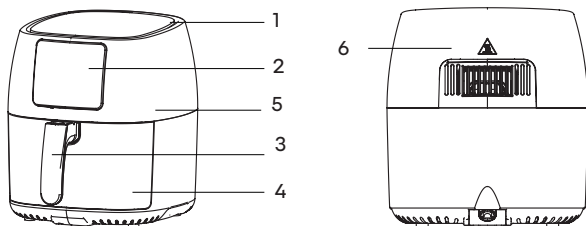
## NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

### OBJAŚNIENIE SYMBOLI

|   |  |
|---|--|
|  <p>Zapoznać się z instrukcją obsługi.</p>  |  <p>Opakowania można używać wielokrotnie lub poddawać recyklingowi. Prawidłowo utylizować materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne.</p>  |
|  <p>Producent opakowania uczestniczy w kosztach selektywnej zbiórki odpadów i systemie recyklingu odpadów „Green Dot”.</p>   |  <p>Produkt jest bezpieczny w kontakcie z żywnością.</p>  |
|  <p>W razie zauważenia uszkodzeń transportowych podczas wypakowywania produktu należy niezwłocznie skontaktować się ze sprzedawcą. Nie połykać baterii, może spowodować oparzenia chemiczne.</p>   |  <p>Opakowania można używać wielokrotnie lub poddawać recyklingowi. Prawidłowo utylizować materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne.</p> |
|  <p>Deklaracja zgodności. Produkty oznaczone tym symbolem są zgodne z wymogami obowiązującymi w Europejskim Obszarze Gospodarczym. Deklarację zgodności UE można uzyskać od producenta. Produkt jest bezpieczny w kontakcie z żywnością.</p> |  |

## FUNKCJE OGÓLNE

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
3. Rączka
4. Patelnia/garnek - 4,5 l
5. Obudowa
6. Wylot powietrza
7. Podstawka mocująca

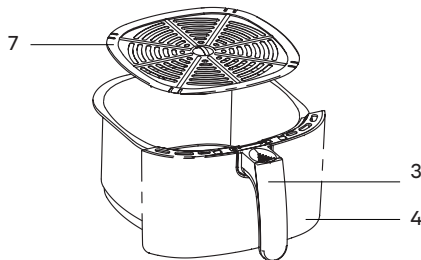


## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- 1 x obudowa frytkownicy
- 1 x patelnia/garnek o pojemności 4,5 l
- 1 x podstawka mocująca

## DANE TECHNICZNE

- 1400W - 220/240V - 50/60Hz
- 367 x 274 x 313mm - 5kg
- 4,5 L



## UŻYTKOWANIE

- Upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte. Należy usunąć taśmy i etykiety z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy dokładnie umyć patelnię z użyciem gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki. Uwaga: do mycia tych elementów można użyć zmywarki do naczyń.
- Produkt należy wyczyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.
- Produkt należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni odpornej na ciepło.
- Patelnię/garnek należy umieścić we frytkownicy w prawidłowy sposób.
- Przewód należy wyjąć z drucianej miski na dole produktu. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Wtyczkę należy podłączyć do uziemionego gniazdka ściennego.
- Składniki należy umieścić na patelni / w garnku.
- Wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy.
- Frytkownicy nie należy używać przed włożeniem patelni. Uwaga! Patelni nie należy dotykać w trakcie oraz przez pewien czas po użyciu ze względu na bardzo wysoką temperaturę. Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
- Pożądaną temperaturę można ustawić na wyświetlaczu.
- Należy określić czas gotowania składników.
- Urządzenie otworzy się po upływie czasu ustawionego na regulatorze czasowym na wyświetlaczu.
- Jeśli przed uruchomieniem urządzenie nie jest rozgrzane, czas smażenia należy wydłużyć o 3 minuty. Uwaga: W razie potrzeby można również wstępnie rozgrzać produkt bez umieszczania składników. W tym momencie pokrętko regulatora czasowego należy ustawić na co najmniej 3 minuty i poczekać, aż zgaśnie wskaźnik ogrzewania (około 3 minuty później). Następnie zawartość należy umieścić na grillu i ustawić pokrętko regulatora czasowego na żądany czas smażenia.
- Zapali się wskaźnik ogrzewania.

- Rozpocznie się odliczanie czasu ustawionego na regulatorze czasowym.
- Tłuszcz ze składników żywności będzie się gromadził na dnie patelni.
- Niektóre produkty żywnościowe wymagają odwrócenia po upływie połowy czasu gotowania. Aby odwrócić produkty żywnościowe, należy chwycić za uchwyt i wyjąć patelnię z produktu, a następnie przekręcić. Następnie patelnię należy wsunąć z powrotem do frytkownicy.
- Sygnał dźwiękowy regulatora czasowego oznacza, że upłynął ustawiony czas. Należy wyjąć patelnię z produktu i położyć ją na żaroodpornej powierzchni.
- Należy sprawdzić, czy jedzenie jest dobrze usmażone.
- Patelni nie należy odwracać, ponieważ spowoduje to wyciek nadmiaru zgromadzonego na dnie patelni oleju na składniki żywności.
- Po zakończeniu smażenia z frytkownicy może wydobywać się para.
- Aby wyjąć duże lub kruche składniki żywności, można użyć zacisków.
- Po zakończeniu smażenia jednej partii składników frytkownicę można w dowolnym momencie wykorzystać do usmażenia kolejnej partii.

## PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

|                                  | Min. i maks. ilość składników (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Obracanie | Dodatkowe informacje               |
|----------------------------------|-----------------------------------|------------|------------------|-----------|------------------------------------|
| <b>Ziemniaki i frytki</b>        |                                   |            |                  |           |                                    |
| Małe cienkie frytki              | 300-700                           | 12-16      | 200              | tak       |                                    |
| Małe grube frytki                | 300-700                           | 12-20      | 200              | tak       |                                    |
| Domowe frytki (8 × 8 mm)         | 300-800                           | 18-25      | 180              | tak       | Dodać 1/2 łyżeczki oleju           |
| Domowe chipsy                    | 300-750                           | 18-22      | 180              | tak       | Dodać 1/2 łyżeczki oleju           |
| <b>Mięso</b>                     |                                   |            |                  |           |                                    |
| Stek                             | 100-500                           | 8-12       | 180              | /         |                                    |
| Schab                            | 100-500                           | 10-14      | 180              | /         |                                    |
| Hamburgery                       | 100-500                           | 7-14       | 180              | /         |                                    |
| Paszteciki                       | 100-500                           | 13-15      | 200              | /         |                                    |
| Udka kurczaka                    | 100-500                           | 18-22      | 180              | /         |                                    |
| Kurczak                          | 100-500                           | 10-15      | 180              | /         |                                    |
| <b>Przekąski</b>                 |                                   |            |                  |           |                                    |
| Sajgonki                         | 100-400                           | 8-10       | 200              | tak       | Użyć sajgonek gotowych do smażenia |
| Małe smażone nuggetsy z kurczaka | 100-400                           | 6-10       | 200              | tak       | Użyć sajgonek gotowych do smażenia |
| Małe smażone paluszki rybne      | 100-400                           | 6-10       | 200              | /         | Użyć sajgonek gotowych do smażenia |
| Przekąski serowe                 | 100-400                           | 8-10       | 180              | /         | Użyć sajgonek gotowych do smażenia |
| Warzywa                          | 100-400                           | 10         | 160              | /         | Użyć sajgonek gotowych do smażenia |

## AWARIE I SPOSÓB POSTĘPOWANIA

| Problem   | Możliwe przyczyny  | Sposób postępowania  |
|---|--|--|
| Piekarnik elektryczny nie działa.   | Wtyczka produktu nie jest podłączona.  | Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.   |
|   | Nie ustawiono regulatora czasowego.  | Ustaw czas na regulatorze czasowym na wyświetlaczu do pożądanej wartości, aby włączyć zasilanie urządzenia.  |
| Składniki przygotowywane w piekarniku elektrycznym nie są w pełni usmażone. | Na grillu znajduje się zbyt dużo składników.   | Podziel składniki na niewielkie porcje i umieść je na grillu, aby zapewnić bardziej równomierne smażenie.  |
|   | Ustawiona temperatura jest za niska.   | Pożądaną temperaturę można ustawić za pomocą regulatora.   |
|   | Zbyt krótki czas smażenia.   | Czas smażenia należy ustawić na regulatorze czasowym.  |
| Składniki nie zostały równomiernie przesmażone w piekarniku elektrycznym.   | Niektóre składniki mogą zostać odwrócone w połowie czasu smażenia lub zmieszać się z innymi składnikami. | Składniki znajdujące się na górze lub mieszające się z innymi składnikami, takie jak frytki, należy odwrócić w połowie czasu gotowania.  |
| Nie można wsunąć patelni z powrotem do urządzenia w prawidłowy sposób.      | Na grillu znajduje się zbyt dużo składników.   | Nie można dopuścić do tego, aby ilość składników na grillu przekroczyła linię wskaźnika MAX.   |
|   | Grill nie został prawidłowo umieszczony na patelni.  | Grill należy wsuwać na patelnię do momentu usłyszenia dźwięku „kliknięcia”.  |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.  | Smażenie składników o dużej zawartości tłuszczu.   | Podczas smażenia tłustych potraw w piekarniku elektrycznym na patelni będą osiadać opary, z których wytworzy się biały tłuszcz, a patelnia może być bardziej gorąca niż zwykle, co nie wpłynie na końcowy efekt usmażonych potraw. |
|   | Resztki tłuszczu pozostałe po ostatnim użyciu można również znaleźć na patelni.                          | Po każdym użyciu należy dobrze wyczyścić patelnię.   |
| Frytki nie zostały równomiernie przesmażone w piekarniku elektrycznym.      | Chipsy zostały nieprawidłowo namoczone przed rozpoczęciem smażenia                                       | Chipsy ziemniaczane należy moczyć w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjąć i osuszyć na papierze kuchennym.   |
|   |  | Należy używać świeżych ziemniaków i upewnić się, że nie rozsypią się po usmażeniu.   |
| Frytki nie są chrupiące.  | Chrupkość frytek zależy od ilości oleju oraz wody w ziemniakach.   | Należy się upewnić, że chipsy zostały prawidłowo osuszone przed uzupełnieniem poziomu oleju.   |
|   |  | Ziemniaki należy pokroić na mniejsze pasterski, aby chipsy po usmażeniu były bardziej chrupiące.   |
|   |  | Aby były bardziej chrupiące, można dodać odrobinę oleju.   |

## CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć frytkownicę od sieci zasilającej i pozostawić do ostygnięcia na 30 min. Uwaga: aby frytkownica szybciej ostygła, można wyjąć patelnię.
- Czyścić frytkownicę za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować rozpuszczalników ani produktów o kwasowym lub zasadowym pH, np. środków wybielających lub ściernych.
- Nie zanurzać frytkownicy w wodzie ani żadnej innej cieczy i nie umieszczać jej pod bieżącą wodą.
- Czyścić patelnię oraz dno patelni z użyciem gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki, wlewając na patelnię mieszankę gorącej wody z odrobiną detergentu. Moczyć patelnię przez 10 minut.
- Czyścić wewnętrzną część produktu z użyciem gorącej wody i miękkiej gąbki.
- Za pomocą szczotki wyczyścić elementy grzejne i usunąć wszystkie resztki jedzenia.
- Jeżeli urządzenie nie będzie regularnie czyszczone, jego powierzchnia może się uszkodzić, co wpłynie na okres eksploatacji urządzenia i może obniżyć bezpieczeństwo jego użytkowania.
- Osuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.
- Czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8. roku życia pozostające bez nadzoru.
- Produkt należy czyścić po każdym użyciu.
- Wewnętrzna część patelni pokryta jest nieprzywierającą powłoką malarską. Do czyszczenia nie należy używać metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę malarską.

## PRZECHOWYWANIE

- Odłączyć frytkownicę od sieci zasilającej.
- Przed konserwacją lub czyszczeniem produkt należy pozostawić do ostygnięcia na 30 minut.
- Oczyszczyć i osuszyć wszystkie części przed przechowywaniem.
- W razie potrzeby umieścić urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

## UTYLIZACJA W SPOSÓB BEZPIECZNY DLA ŚRODOWISKA



Ten znak wskazuje, że tego produktu nie należy usuwać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego na terenie UE. Aby nie dopuścić do zagrożenia dla środowiska ani ludzkiego zdrowia w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy podać urządzenie odpowiedzialnemu recyklingowi w celu promowania zrównoważonego odzysku surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu odbioru odpadów lub skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione. Sklep może przyjąć taki produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

## **GWARANCJA**

- Producent udziela gwarancji zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju zamieszkania posiadacza na minimum jeden rok, począwszy od dnia sprzedaży urządzenia użytkownikowi.
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiału lub wykonania.
- Naprawy gwarancyjne może wykonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe. Zgłaszając urządzenie do naprawy gwarancyjnej, należy przedstawić oryginalny dowód zakupu (z datą zakupu).
- Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:
  - normalne zużycie;
  - niewłaściwe użytkowanie, np. zbyt duże obciążenie urządzenia, używanie niezatwierdzonych akcesoriów;
  - użycie siły, uszkodzenia spowodowane przez siły zewnętrzne;
  - uszkodzenia powstałe na skutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi, np. podłączanie do nieodpowiedniego źródła zasilania lub nieprzestrzeganie instrukcji instalacji;
  - częściowe lub całkowite rozebranie urządzenia.

## **DEKLARACJA ZGODNOŚĆ**

Firma: AROVO BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands , [www.arovo.com](http://www.arovo.com), niniejszym deklaruje na własną odpowiedzialność, że produkt:

Article number: AMZ919101880 - Article name: Air Fryer - Barcode: 5060500952372

- a) Przedmiot określony w deklaracji i opisany powyżej jest zgodny z właściwymi przepisami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego: CB, GS, CE, EMC, LFGB, REACH, ROHS.
- b) Spełnia warunki określone w następujących normach zharmonizowanych: IEC 60335-2-9:2019, IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, EN60335-2-9:2003 + A1:2004+ A2:2006+A12:2007+A13:2010, EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019+ A2:2019, EN62233:2008, AfPS GS 2019:01 PAK, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 55014-2:2015.

Zgodnie z naszymi zasadami ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia zmian technicznych i optycznych urządzenia. Aktualną wersję tej instrukcji obsługi można znaleźć pod adresem [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).







MasterChef  
THE TV SERIES

**Arovo BV**

Doblijn 26 - 1046 BN Amsterdam - The Netherlands

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

Made in China

Item no.: AMZ919101880/525527

Batch no.: 2021-7103

© 2021 Shine TV Limited. Masterchef and the Masterchef logo are registered trademarks of Shine TV Limited and its affiliates. Licensed by Endemol Shine IP B.V. All Rights Reserved.