



MasterChef
THE TV SERIES



AIR FRYER 6.5L USER MANUAL

ITEM NO.: DAN919103279

ENGLISH - DUTCH - FRENCH - GERMAN - ITALIAN - SPANISH
SLOVENE - CROATIAN - POLISH - DANISH - NORWEGIAN



IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

The following safety precautions should always be followed, to reduce the risk of electric shock, personal injury, or fire. It is important to read all these instructions carefully before using the product, and to save them for future reference or new users.

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 power cord or use it to lift, 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.



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

CAUTION

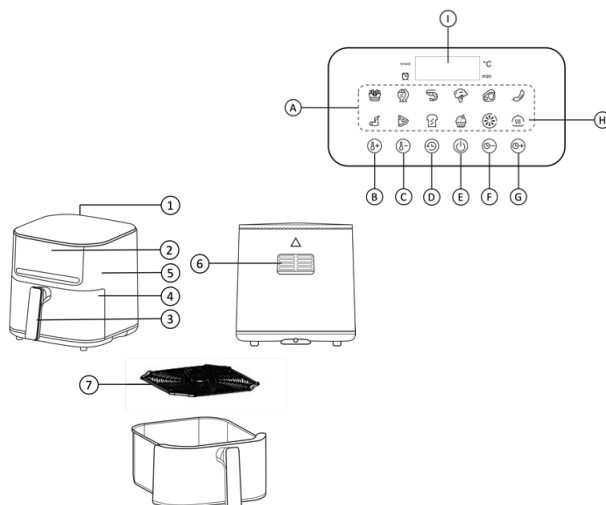
This appliance is for household use only. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms, or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments. No user-serviceable parts inside. Return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

EXPLANATION OF SYMBOLS

 Read the user manual.	 The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.
 The manufacturer of the packaging contributes to the costs of the waste separation and recycling system "Green Dot".	 This product is safe to be used in contact with food.
 If you notice any transport damage when unpacking the product, please contact your dealer without delay.	 The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.
 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.	 This appliance is fitted with a CEE 7/7 "Schuko" (Type F) and suitable for use with the following sockets: CEE 7/3 and CEE 7/5.

GENERAL FEATURES

1. Air Inlet
2. Display
 - A. Preset Indicators
 - B. Temperature Up Button
 - C. Temperature Down Button
 - D. Menu Button
 - E. On/Off Button
 - F. Time Down Button
 - G. Time Up Button
 - H. Keep Warm Indicator
3. Handle
4. Frying Pan - 6,5 L
5. Housing
6. Air Outlet
7. Support Plate



Included in the box:

- 1 x Housing
- 1 x Frying Pan - 6,5L
- 1 x Support Plate

TECHNICAL DATA

- Power Supply: 220 - 240V – 50/60Hz
- Input Power: 1600W
- Product Dimensions: 380 x 285 x 390 mm
- Product Weight: 4.5Kg
- Capacity: 6,5L
- Cord Length: 1m

BEFORE FIRST 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.

PREPARING FOR USE

- Put the product on a surface that is levelled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
- Put the frying-pan 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.
- Caution:
 - Never pour oil or other liquid into the fryer.
 - Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

USING THE APPLIANCE

1. Insert the plug into the wall outlet.
 2. Remove the frying-pan carefully from the fryer by pulling the handle.
 3. Put the food ingredients into the frying-pan.
 4. Put the frying-pan back into the fryer.
- Caution:
- Never use the fryer without the frying-pan in it.
 - Do not touch the frying-pan during, and for some time after use, as it gets very hot.
 - Only hold the frying-pan by the handle.
5. To turn on the fryer, press the power On/Off button.
 6. Press the temperature up or down button to choose the needed temperature.
 7. Press the time up or down button to choose the needed time.
 8. Press the power On/Off button to start the cooking process.

Note:

- During cooking the temperature and time are shown alternatively.
- During cooking, if you want to change the cooking time or temperature, press the corresponding up or down button at any time to do so.
- Refer to the 'Food Preparation Table' with basic cooking settings for different types of food.
- Some ingredients require shaking or turning through the cooking time (refer to the 'Food Preparation Table'). To shake the ingredients, hold the handle and pull out the

- frying-pan, and then shake over the sink. Then slide the frying-pan back into the fryer.
9. When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.
 10. Pull out the frying-pan and check if the ingredients are ready.
Caution:
 - After cooking with the fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
 - The frying-pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant surface.
 11. Empty the frying-pan contents into a bowl or onto a plate.
Note:
 - 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.
 - To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use clamps to take them out from the frying-pan.
 12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

COOKING WITH PRESETS

1. Press the power On/Off button to switch on the appliance.
2. Press the Menu button to select the preferred cooking preset. The cooking preset icon will blink when selected.
3. Press the power On/Off button to start the preferred cooking preset.
Note:
 - Smaller amounts of food will require less cooking time.
 - When preparing larger amounts of food (e.g. fries, prawns, drumsticks etc.) shake, turn or stir the ingredients in the frying-pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

PRESET COOKING TABLE

In the following table you can find more information about the cooking presets.

	Cooking Preset Type	Time (Min)	Temperature	Overturn	Additional Information
	Fresh Fries	20	200°C / 400°F	Yes	• Use mealy potatoes. • Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. • Shake, turn or stir 4 times in between.
	Fish	20	180°C / 360°F	Yes	• Whole fish around 200 – 300 g / 7 – 11 oz
	Shrimp	15	160°C / 320°F	Yes	
	Vegetables	15	170°C / 340°F	Yes	
	Pizza	18	170°C / 340°F	No	
	Sausage	20	200°C / 400°F	Yes	
	Chicken Wings	20	200°C / 400°F	Yes	• Add ¼ tbsp of oil. • Shake, turn or stir in between.

	Cooking Preset Type	Time (Min)	Temperature	Overturn	Additional Information
	Bread	15	180°C / 360°F	Yes	
	Cake	20	170°C / 340°F	Yes	
	Dried Fruit	20	5°C / 10°F	No	
	Keep Warm	120	5°C / 10°F	No	

CLEANING

Clean the product after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

Warning:

- Let the frying-pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
 - Never submerge the fryer housing in water or any other liquid or place it under running water.
 - 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.
1. Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down for 30min before you start cleaning.
 2. Remove oil and fat from the bottom of the frying-pan.
 3. Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent, and non-abrasive sponge. Add hot water into the frying-pan together with some detergent and let it soak for 10 minutes.
 4. Clean the fryer housing with a damp cloth with a few drops of detergent 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.
 5. 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.
 6. Dry all parts before its assembly and storage.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry before storing.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

 	This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU (2012/19/EU). To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.
--	--

MALFUNCTION AND TREATING METHOD

Problem	Possible Cause	Solution
The fryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients with a high oil content.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The frying-pan still contains greasy residue from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan thoroughly after every use.
My fresh fries are not evenly fried.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. Choose potatoes whose packaging states that they are suitable for frying.
	You did not soak the fresh fries properly before frying.	Soak the fresh fries in a bowl for 30 minutes (Min), then remove them and dry them on a kitchen paper.
	You have added too many ingredients into the frying-pan.	Follow the maximum amount of ingredients as outlined in the 'Preset Cooking Table'.
	Certain types of ingredients need to be shaken, turned, or stirred throughout the cooking time.	Shake, turn or stir ingredients a few times in between.
My fresh fries are not crunchy.	The crunchiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the fries are drained in the correct way.
		Cut the fresh fries a little thinner to make them crunchier.
		Add a bit more oil to make them crunchier.
The frying-pan cannot be properly slid back into the appliance.	There are too many ingredients in the frying-pan.	Do not allow the amount of ingredients in the frying-pan to exceed the maximum indicator line.
	The support plate / grill is not properly placed in the frying pan.	Push the support plate / grill down into the frying-pan until you hear a click.

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:
 - Normal wear and tear.
 - Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
 - Use of force, damage caused by external influences.
 - Damage caused by non-observance of the user manual or non-compliance with the installation instructions.
 - Partially or completely dismantled appliances.

DECLARATION OF CONFORMITY



This appliance has been designed, constructed, and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: RoHS 2 Directive 2011/65/EU, Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC, Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU, LVD Low Voltage Directive 2014/35/EU and following amendments.

This appliance is in conformity with the relevant legal requirements of the European Union. The declaration of conformity of the product is available online at www.arovo.com/manuals.

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.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

De volgende veiligheidsmaatregelen moeten altijd worden gevolgd om het risico op elektrische schokken, persoonlijk letsel of brand te verminderen. Het is belangrijk om al deze instructies zorgvuldig te lezen voordat u het product gebruikt, en ze te bewaren voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. Deze omvatten het volgende:

- Lees alle instructies. Het niet opvolgen en opvolgen van deze instructies kan tot een ongeval leiden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten.
- Als de aansluiting op het elektriciteitsnet beschadigd is, moet deze worden vervangen. Breng het apparaat naar een bevoegd technisch ondersteuningsapparaat.
- Zorg ervoor dat de spanning aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning vóór gebruik.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het correct is aangesloten.
- Gebruik geen stekkeradapters.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als een van de behuizingen van het apparaat kapot gaat, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van het elektriciteitsnet om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Forceer het netsnoer niet en gebruik het niet om het apparaat op te tillen, te dragen of los te koppelen.
- Controleer de staat van het netsnoer. Beschadigde of verwarde kabels vergroten het risico op een elektrische schok. 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 gebruik buitenshuis.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee gepaard gaan.
- Houd de airfryer en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen moeten onder toezicht staan 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 aan de achterkant, de linker-/rechterkant en de bovenkant van het product. Plaats geen spullen bovenop de airfryer, dit verhindert de luchtstroom en vermindert het effect van heteluchtverwarming.
- 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 blijven. En men moet voor de hete stoom en lucht zorgen terwijl de friteuse van het product wordt verwijderd.
- Als het product rookt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de airfryer 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.



Waarschuwing: Raak het oppervlak niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van het oppervlak kan hoog zijn als het apparaat in werking is.

OPGELET

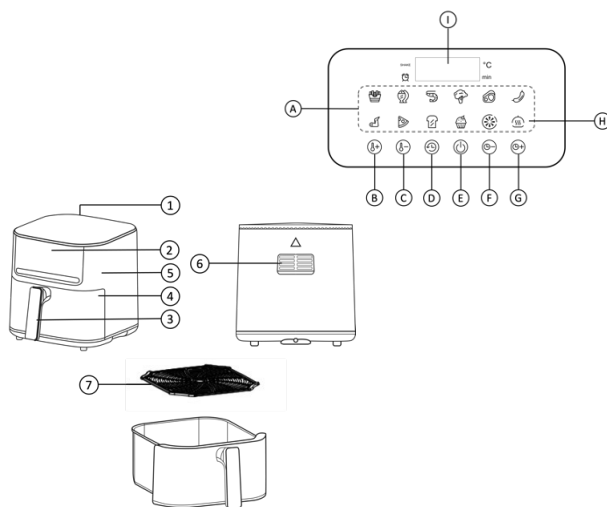
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in de eetkamers van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. En mag niet worden gebruikt door klanten in hotels, motels, pensions of ontbijtkamers of andere accommodatieomgevingen. Geen door de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

VERKLARING VAN SYMBOLEN

 Lees de gebruikershandleiding.	 De verpakking kan worden hergebruikt of gerecycled. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is op de juiste manier weg.
 De fabrikant van de verpakking draagt bij aan de kosten van het afvalscheidings- en recyclingsysteem "Groene punt".	 Dit product is veilig voor gebruik in contact met voedsel.
 Als u transportschade opmerkt bij het uitpakken van het product, neem dan onmiddellijk contact op met uw dealer.	 De verpakking kan worden hergebruikt of gerecycled. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is op de juiste manier weg.
 CONFORMITEITSVERKLARING Producten met dit symbool voldoen aan de Europese Economische Ruimte. De EU-conformiteitsverklaring kan bij de fabrikant worden opgevraagd.	 Dit apparaat is voorzien van een CEE 7/7 "Schuko" (Type F) en geschikt voor gebruik met de volgende stopcontacten: CEE 7/3 en CEE 7/5.

ALGEMENE KENMERKEN

1. Luchtinlaat
2. Display
 - A. Vooraf ingestelde indicatoren
 - B. Temperatuur omhoog knop
 - C. Temperatuur omlaag-knop
 - D. Menuknop
 - E. Aan/uit-knop
 - F. Time Down-knop
 - G. Tijd omhoog-knop
 - H. Warmhoudindicator
3. Handgreep
4. Frituurpan - 6,5 L
5. Behuizingvesting
6. Luchtuitlaat
7. Steunplaat



Inbegrepen in de doos:

- 1 x 1 x Airfryer Behuizing
- 1 x Frituurpan - 6,5L
- 1 x Steunplaat

TECHNISCHE DATA

- Stroomvoorziening: 220 - 240V - 50/60Hz
- Ingangsvermogen: 1600W
- Afmetingen product: 380 x 285 x 390 mm
- Gewicht product: 4,5 kg
- Inhoud: 6,5L
- Snoerlengte: 1m

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Zorg ervoor dat alle verpakkingen van het product zijn verwijderd. Verwijder de lijm en labels van het product.
- Maak de frituurpan grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons voordat u het product voor het eerst gebruikt. Let op: deze onderdelen kunnen in de vaatwasser.
- Maak de kookpan/pot schoon voordat u het product voor de eerste keer gebruikt grondig met warm water, afwasmiddel en niet-schurende spons.

GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het product op een vlak en stabiel oppervlak, plaats het product niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Zet de frituurpan op de juiste manier in de airfryer.
- Zet de frituurpan op de juiste manier in de frituurpan.
- Trek de draad uit de draadcapsule aan de onderkant van het product. Rol de kabel volledig af voordat je hem in het stopcontact steekt.
- Voorzichtigheid:
 - Plaats nooit iets op het product, omdat dit de luchtstroom belet en de werking van de heteluchtverwarming beperkt.
 - Leg nooit dingen bovenop het product, want dit verhindert de luchtstroom en vermindert het effect van heteluchtverwarming.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Verwijder de frituurpan voorzichtig uit de airfryer door aan het handvat te trekken.
3. Plaats de ingrediënten in de frituurpan.
4. Plaats de frituurpan terug in de airfryer.
Voorzichtigheid:
 - Gebruik de friteuse nooit zonder de frituurpan erin.
 - Raak de frituurpan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt erg heet.
 - Houd de pan alleen vast bij het handvat.
5. Druk op de aan/uitknop om de airfryer in te schakelen.
6. Druk op de knop Omhoog/knop Omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren.
7. Druk op de knop Tijd omhoog/knop Tijd omlaag om de benodigde tijd te selecteren.
8. Druk eenmaal op de Aan/uitknop om het bereidingsproces te starten.
Druk op de Menu-knop om de gewenste standaardbereiding te selecteren. Wanneer een standaardbereiding wordt geselecteerd, gaat het pictogram van de betreffende standaardbereiding knipperen.
 - Tijdens de bereiding worden de temperatuur en tijd afwisselend weergegeven.
 - Als u tijdens de bereiding de bereidingstijd of de temperatuur wilt wijzigen, kunt u dit op elk gewenst moment doen door op de bijbehorende knop Omlaag/knop Omhoog te drukken.
 - Raadpleeg de 'Tabel voor bereiding van etenswaren' met de basis bereidingsinstellingen voor verschillende soorten etenswaren.
 - Sommige ingrediënten moeten gedurende de kooktijd worden geschud of omgedraaid (zie de 'Voedselbereidingstabel'). Om de ingrediënten te schudden, houd je het handvat vast en trek je de frituurpan eruit, waarna je deze boven de gootsteen schudt. Schuif de frituurpan vervolgens terug in de frituurpan.
9. Als u de timer hoort, is de kooktijd verstreken.
10. Trek de frituurpan uit de airfryer en controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Voorzichtigheid:
 - Na gebruik kan er stoom uit de airfryer komen.
 - De frituurpan is heet na het kookproces. Plaats het altijd op een hittebestendig oppervlak.
11. Leeg de frituurpan in een schaal of op een bord.
Druk op de Menu-knop om de gewenste standaardbereiding te selecteren. Wanneer een standaardbereiding wordt geselecteerd, gaat het pictogram van de betreffende standaardbereiding knipperen.
 - Draai de kookpan/pot niet om, want hierdoor zal de overtollige olie die op de bodem van de kookpan/pot wordt verzameld, op de voedselingredienten lekken.
 - Om de grote of kwetsbare voedselingredienten te halen, kunt u een keukentang gebruiken om ze uit de airfryer te halen.
12. Nadat een batch voedselingredienten klaar is met koken, kan de vetvrije airfryer worden gebruikt om op elk moment een andere batch voedselingredienten te koken.

DE WARMHOUDMODUS IS ONTWERPEN OM UW ETENSWAREN WARM TE HOUDEN DIRECT NA BEREIDING IN DE FRYER. DE MODUS IS NIET BEDOELD VOOR OPWARMEN.

1. GEBRUIK VAN DE WARMHOUDMODUS
2. Druk op de Menu-toets om de gewenste kookvoorkeuze te selecteren. Het pictogram van de kookpreset knippert wanneer het geselecteerd is.
3. Druk op de Aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.
Druk op de Menu-knop om de gewenste standaardbereiding te selecteren. Wanneer een standaardbereiding wordt geselecteerd, gaat het pictogram van de betreffende standaardbereiding knipperen.
 - Druk op de Aan/uitknop om de gewenste standaardbereiding te starten.
 - Opmerking:

TABEL VOOR STANDAARDBEREIDINGEN

In de volgende tabel vind je meer informatie over de kookpresets.

	Type voorinstelling koken	Tijd (Min)	Temperatuur	Omkeren	Aanvullende informatie
	Verse frietjes	20	200°C / 400°F	Ja	• Gebruik melige aardappelen. • Laat 30 minuten weken in water, droog af en voeg dan ¼ tot 1 eetlepel olie toe. • Schud, draai of roer tussendoor 4 keer.
	Vis	20	180°C / 360°F	Ja	• Hele vis ongeveer 200 - 300 g
	Garnalen	15	160°C / 320°F	Ja	
	Groenten	15	170°C / 340°F	Ja	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Geen	
	Worst	20	200°C / 400°F	Ja	
	Kippenvleugeltjes	20	200°C / 400°F	Ja	• Voeg ½ eetlepel olie toe. • Schud, draai of roer tussendoor.
	Brood	15	180°C / 360°F	Ja	
	Taart	20	170°C / 340°F	Ja	
	Gedroogd Fruit	20	5°C / 10°F	Geen	
	Warm Houden	120	5°C / 10°F	Geen	

REINIGING

Reinig het product na elk gebruik. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

Waarschuwing:

- Laat de frituurpan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
 - Dompel de airfryer nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats hem nooit onder stromend water.
 - De binnenkant van de kookpot/pan is bedekt met een anti-aanbaklaag geverfde laag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurend schoonmaakmateriaal om de reiniging uit te voeren, want dit zal de anti-aanbaklaag beschadigen.
1. Druk op de Aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
 2. Verwijder olie en vet van de bodem van de frituurpan.
 3. 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.

4. 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.
5. 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.
6. Droog alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

OPBERGEN

1. Open het apparaat en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

	Dit symbool geeft aan dat dit product in de EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd (2012/19/EU). 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.
---	---

STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituse gaat niet aan.	Het apparaat is niet aangesloten.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je kookt ingrediënten met een hoog oliegehalte.	Giet voorzichtig overtollige olie of vet uit de pan en bak dan verder.
	De frituurpan bevat nog vette resten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vette resten die opwarmen in de pan. Maak de pan altijd grondig schoon na elk gebruik.
Mijn verse frietjes zijn niet gelijkmatig gebakken.	Je hebt niet de juiste aardappelloot gebruikt.	Voor de beste resultaten gebruik je verse bloemige aardappelen. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn om te frituren.
	Je hebt de verse friet niet goed geweekt voor het bakken.	Week de verse frietjes 30 minuten in een kom (Min), haal ze er dan uit en droog ze op keukenpapier.
	Je hebt te veel ingrediënten in de koekenpan gedaan.	Volg de maximale hoeveelheid ingrediënten zoals aangegeven in de "Vooraf ingestelde kooktabel".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Bepaalde ingrediënten moeten tijdens het koken worden geschud, gedraaid of geroerd.	Schud, draai of roer de ingrediënten tussendoor een paar keer.
Mijn verse frietjes zijn niet knapperig.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat de frietjes op de juiste manier worden uitgelekt.
		Snijd de verse frietjes iets dunner om ze knapperiger te maken.
		Voeg een beetje meer olie toe om ze knapperiger te maken.
De frituurpan kan niet goed terug in het apparaat worden geschoven.	Er zitten te veel ingrediënten in de koekenpan.	Laat de hoeveelheid ingrediënten in de frituurpan niet boven de maximumindicator komen.
	De steunplaat/het rooster is niet goed in de koekenpan geplaatst.	Duw de steunplaat/het rooster naar beneden in de koekenpan tot je een klik hoort.

GARANTIE

- De fabrikant biedt garantie in overeenstemming met de wetgeving van het land waar de klant woont, met een minimum van 1 jaar, vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker is verkocht.
- De garantie dekt alleen materiaal- en fabricagefouten.
- De reparaties onder garantie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Bij het indienen van een garantieclaim moet de originele aankoopfactuur (met aankoopdatum) worden overlegd.
- De garantie is niet van toepassing in gevallen van:
 - Normale slijtage.
 - Verkeerd gebruik, bijv. overbelasting van het apparaat, gebruik van niet-goedgekeurde accessoires
 - Gebruik van geweld, schade veroorzaakt door invloeden van buitenaf.
 - Schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikershandleiding of het niet naleven van de installatie-instructies.
 - Gedeeltelijk of volledig gedemonteerde apparaten.

CONFORMITEITSVERKLARING



Dit apparaat is ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van EG-richtlijnen: RoHS 2 Richtlijn 2011/65/EU, Ecodesign Energiegerelateerde Producten (ERP) 2009/125/EC, Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC) Richtlijn 2014/30/EU, LVD Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU en volgende amendementen. Dit apparaat voldoet aan de relevante wettelijke vereisten van de Europese Unie. De conformiteitsverklaring van het product is online beschikbaar op www.arovo.com/manuals.

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



IMPORTANTES PRÉCAUTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Les précautions de sécurité suivantes doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'électrocution, de blessures ou d'incendie. Il est important de lire attentivement toutes ces instructions avant d'utiliser le produit et de les conserver pour référence ultérieure ou pour les nouveaux utilisateurs.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Lisez toutes les instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance.
- Si la connexion au réseau électrique a été endommagée, elle doit être remplacée, et l'appareil doit être confié à un service d'assistance technique agréé.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau avant d'utiliser l'appareil.
- Branchez l'appareil sur une prise de terre et assurez-vous qu'il est correctement inséré.
- N'utilisez pas d'adaptateurs de prise.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne forcez pas le cordon d'alimentation et ne l'utilisez pas pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Vérifier l'état du cordon d'alimentation. Des câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un service technique agréé afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Gardez la friteuse et son 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 afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais placer le produit contre le mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés gauche et droit et sur la face supérieure du produit. Ne placez pas d'objets sur le dessus de la friteuse, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à l'air chaud.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Le produit doit être surveillé par quelqu'un pendant son fonctionnement.
- Pendant la période de friture sans graisse, de la vapeur à haute température est émise par l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Il faut également faire attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque l'on éloigne la friteuse du produit.
- Si le produit fume, débranchez-le immédiatement. Éloignez la friteuse du produit une fois qu'elle a cessé de fumer.
- Ne trempez pas le boîtier dans l'eau et ne le lavez pas sous le robinet, car il contient des composants électriques et des éléments chauffants.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans le boîtier, au risque de provoquer des

chocs électriques.

- Lorsque le produit est en cours d'utilisation, ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air.
- Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, sous peine de provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur du produit lorsqu'il fonctionne, car il peut devenir très chaud.
- Ce produit fonctionne manuellement, il ne faut donc jamais le connecter à une minuterie externe ou à un système de commande à distance indépendant.



Avertissement : Ne pas toucher la surface en cours d'utilisation. La température de la surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

ATTENTION

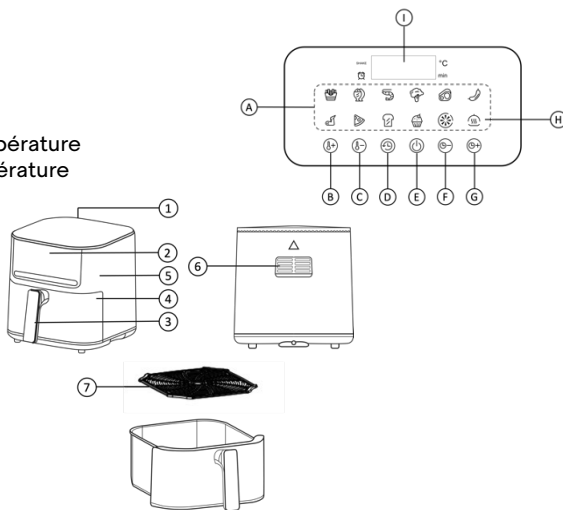
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes ou les salles de petit-déjeuner, ou dans d'autres environnements d'hébergement. Il n'y a pas de pièces utilisables à l'intérieur. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.

EXPLICATION DES SYMBOLES

	Lisez le manuel d'utilisation.		L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Veuillez vous débarrasser correctement de tout matériel d'emballage dont vous n'avez plus besoin.
	Le fabricant de l'emballage contribue aux coûts du système de tri et de recyclage des déchets "Point vert".		Ce produit peut être utilisé en toute sécurité au contact des aliments.
	Si vous constatez des dommages dus au transport lors du déballage du produit, veuillez contacter votre revendeur sans tarder.		L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Veuillez vous débarrasser correctement de tout matériel d'emballage dont vous n'avez plus besoin.
	Déclaration de conformité. Les produits marqués de ce symbole sont conformes à l'Espace économique européen. La déclaration de conformité de l'UE peut être demandée au fabricant.		Cet appareil est équipé d'une prise CEE 7/7 "Schuko" (Type F) et peut être utilisé avec les prises suivantes : CEE 7/3 et CEE 7/5.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. Entrée d'air
2. Afficher
 - A. Indicateurs de pré-réglage
 - B. Bouton d'augmentation de la température
 - C. Bouton d'abaissement de la température
 - D. Bouton de menu
 - E. Bouton marche/arrêt
 - F. Bouton de temporisation
 - G. Bouton "Time Up"
 - H. Indicateur de maintien au chaud
3. Poignée
4. Poêle à frire - 6,5 L
5. Logement
6. Sortie d'air
7. Plaque de support



Inclus dans la boîte :

- 1 x boîtier
- 1 x Poêle à frire - 6,5L
- 1 x plaque de support

DONNÉES TECHNIQUES

- Alimentation électrique : 220 - 240V - 50/60Hz
- Puissance d'entrée : 1600W
- Dimensions du produit : 380 x 285 x 390 mm
- Poids du produit : 4.5Kg
- Capacité : 6,5L
- Longueur du cordon : 1m

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que tous les emballages du produit ont été retirés. Enlever la colle et les étiquettes sur le produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez soigneusement la poêle à frire avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Remarque : le lave-vaisselle peut être utilisé pour laver ces composants.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez le produit sur une surface nivelée, plane et stable. Ne placez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
- Placez correctement la poêle dans la friteuse.
- Retirez le fil de la capsule située au bas de l'appareil. Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Prudence:
 - Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans la friteuse.
 - Ne posez jamais d'objets sur l'appareil, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Insérer la fiche dans la prise murale.
2. Retirez délicatement la poêle de la friteuse en tirant sur la poignée.
3. Mettre les ingrédients alimentaires dans la poêle à frire.
4. Remettre la poêle dans la friteuse.
Prudence:
 - N'utilisez jamais la friteuse sans la poêle à frire.
 - Ne pas toucher la poêle à frire pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude.
 - Ne tenez la poêle à frire que par la poignée.
5. Pour mettre la friteuse en marche, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
6. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour choisir la température souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution du temps pour choisir le temps nécessaire.
8. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour lancer le processus de cuisson.
Remarque:
 - Pendant la cuisson, la température et le temps sont affichés alternativement.
 - Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou la température, appuyez à tout moment sur la touche correspondante vers le haut ou vers le bas.
 - Reportez-vous au "Tableau de préparation des aliments" pour connaître les réglages de base pour les différents types d'aliments.
 - Certains ingrédients nécessitent d'être secoués ou retournés pendant le temps de cuisson (voir le "Tableau de préparation des aliments"). Pour secouer les ingrédients, tenez la poignée et sortez la poêle à frire, puis secouez-la au-dessus de l'évier. Glissez ensuite la poêle à frire dans la friteuse.
9. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de cuisson est écoulé.
10. Sortez la poêle et vérifiez que les ingrédients sont prêts.
Prudence:
 - Après la cuisson avec la friteuse, il se peut que de la vapeur s'échappe de la friteuse.
 - La poêle à frire est chaude après le processus de cuisson. Placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.
11. Vider le contenu de la poêle dans un bol ou sur une assiette.
Remarque:
 - Ne pas renverser la poêle à frire, car l'huile superflue accumulée au fond de la poêle s'écoulerait sur les ingrédients alimentaires.
 - Pour récupérer les ingrédients alimentaires fragiles ou de grande taille, vous pouvez utiliser des pinces pour les retirer de la poêle.
12. Une fois la cuisson d'un lot d'ingrédients alimentaires terminée, la friteuse peut être utilisée à tout moment pour cuire un autre lot d'ingrédients alimentaires.

CUISINER AVEC DES PRÉRÉGLAGES

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le préréglage de cuisson souhaité. L'icône de la présélection de cuisson clignote lorsqu'elle est sélectionnée.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour lancer la présélection de cuisson souhaitée.
Remarque:
 - Les petites quantités d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson.
 - Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons, etc.), secouez, tournez ou remuez les ingrédients dans la poêle 2 à 3 fois afin d'obtenir un résultat homogène.

TABLE DE CUSSION PRÉRÉGLÉE

Le tableau suivant fournit de plus amples informations sur les préréglages de cuisson.

	Type de préréglage de cuisson	Temps (Min)	Température	Renversement	Informations complémentaires
	Frites fraîches	20	200°C / 400°F	Oui	• Utiliser des pommes de terre farineuses. • Tremper 30 minutes dans l'eau, sécher puis ajouter ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile. • Agiter, tourner ou remuer 4 fois entre les deux.
	Poisson	20	180°C / 360°F	Oui	• Poisson entier environ 200 - 300 g / 7 - 11 oz
	Crevettes	15	160°C / 320°F	Oui	
	Légumes	15	170°C / 340°F	Oui	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Non	
	Saucisse	20	200°C / 400°F	Oui	
	Ailes de poulet	20	200°C / 400°F	Oui	• Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile. • Secouez, tournez ou remuez entre les deux.
	Pain	15	180°C / 360°F	Oui	
	Gâteau	20	170°C / 340°F	Oui	
	Fruits Secs	20	5°C / 10°F	Non	
	Garder au Chaud	120	5°C / 10°F	Non	

NETTOYAGE

Nettoyer le produit après chaque utilisation. Retirez l'huile et la graisse du fond de la poêle après chaque utilisation.

Avertissement :

- Laissez la poêle et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Ne jamais immerger le boîtier de la friteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le placer sous l'eau courante.
- L'intérieur de la poêle à frire est entièrement recouvert d'une couche de peinture antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car cela endommagerait la couche de peinture antiadhésive.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de commencer le nettoyage.
2. Enlever l'huile et la graisse du fond de la poêle.
3. Nettoyez la poêle à frire ou le fond de la poêle à frire avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Verser de l'eau chaude dans la poêle à frire avec un peu de détergent et laisser tremper pendant 10 minutes.
4. Nettoyez le boîtier de la friteuse à l'aide d'un chiffon humide contenant quelques gouttes de détergent, puis séchez-le. Ne pas utiliser de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
5. Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants, balayez les restes d'aliments.
6. Sécher toutes les pièces avant l'assemblage et le stockage.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE (2012/19/EU). 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.

DYSFONCTIONNEMENT ET MÉTHODE DE TRAITEMENT

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients à forte teneur en huile.	Verser avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la poêle et poursuivre la cuisson.
	La poêle à frire contient encore des résidus gras de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par des résidus gras qui s'échauffent dans la poêle. Nettoyez toujours soigneusement la casserole après chaque utilisation.
Mes frites fraîches ne sont pas frites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre farineuses fraîches. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles conviennent à la friture.
	Vous n'avez pas fait tremper les frites fraîches correctement avant de les frire.	Faire tremper les frites fraîches dans un bol pendant 30 minutes (Min), puis les retirer et les sécher sur un papier absorbant.
	Vous avez ajouté trop d'ingrédients dans la poêle.	Respectez la quantité maximale d'ingrédients indiquée dans le "Tableau de cuisson prédéfini".
	Certains types d'ingrédients doivent être secoués, retournés ou remués pendant toute la durée de la cuisson.	Agiter, tourner ou remuer les ingrédients plusieurs fois entre-temps.
Mes frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croquant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à ce que les frites soient égouttées correctement.
		Couper les frites fraîches un peu plus finement pour les rendre plus croustillantes.
		Ajouter un peu plus d'huile pour les rendre plus croustillants.

Problème	Cause possible	Solution
La poêle à frire ne peut pas être replacée correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la poêle.	Ne laissez pas la quantité d'ingrédients dans la poêle à frire dépasser la ligne de l'indicateur maximum.
	La plaque de support/grille n'est pas correctement placée dans la poêle à frire.	Poussez la plaque de support/grille vers le bas dans la poêle à frire jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

GARANTIE

- Le fabricant offre une garantie conforme 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 matériel ou de fabrication.
- Les réparations sous garantie ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé. En cas de réclamation au titre de la garantie, la facture d'achat originale (avec la date d'achat) doit être présentée.
- La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants:
 - Usure normale.
 - Utilisation incorrecte, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés
 - Usage de la force, dommages causés par des influences extérieures.
 - Les dommages causés par la non-observation du manuel d'utilisation ou le non-respect des instructions d'installation.
 - Appareils partiellement ou totalement démontés.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives européennes : RoHS 2 Directive 2011/65/EU, Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC, Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU, LVD Low Voltage Directive 2014/35/EU et les amendements suivants.

Cet appareil est conforme aux exigences légales de l'Union européenne. La déclaration de conformité du produit est disponible en ligne à l'adresse suivante : www.arovo.com/manuals.

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 d'instructions se trouve à l'adresse suivante : www.arovo.com/manuals.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen sollten immer befolgt werden, um das Risiko eines elektrischen Schlags, von Verletzungen oder eines Brands zu verringern. Es ist wichtig, dass Sie diese Anweisungen vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durchlesen und für spätere Bezugnahme oder für neue Benutzer aufbewahren.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dazu gehören die folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Unfällen führen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt.
- Wenn der Netzanschluss beschädigt ist, muss er ersetzt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten technischen Kundendienst.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und vergewissern Sie sich, dass es richtig eingesteckt ist.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Sollte eines der Gerätegehäuse brechen, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt, um das Gerät zu heben, zu tragen oder den Netzstecker zu ziehen.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder einen autorisierten technischen Dienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie die Fritteuse und ihr 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 Gerät niemals gegen die Wand oder andere Produkte. Auf der Rückseite, der linken und rechten Seite sowie auf der Oberseite des Produkts sollten mindestens 10 cm Platz sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluftheizung verringert.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Produkt muss während des Betriebs von einer Person überwacht werden.
- Während des fettfreien Frittierens tritt Dampf mit hoher Temperatur aus der Luftaustrittsöffnung aus. Hände und Gesicht sollten vom Dampf und der Luftaustrittsöffnung entfernt sein. Und man sollte sich vor dem heißen Dampf und der Luft in Acht nehmen, wenn man die Fritteuse vom Produkt wegbewegt.
- Wenn das Gerät raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Nehmen Sie die Fritteuse vom Produkt weg, wenn sie nicht mehr raucht.
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht unter dem Wasserhahn, da sich im Gehäuse elektrische Bauteile und Heizkomponenten befinden.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse fließen, da es sonst zu

Stromschlägen kommen kann.

- Decken Sie die Luftein- und -austrittsöffnungen nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist, da es sehr heiß werden kann.
- Dieses Produkt wird manuell betrieben. Schließen Sie das Produkt daher niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein unabhängiges Fernbedienungssystem an.



Warnung: Bitte berühren Sie die Oberfläche während des Gebrauchs nicht. Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

VORSICHT

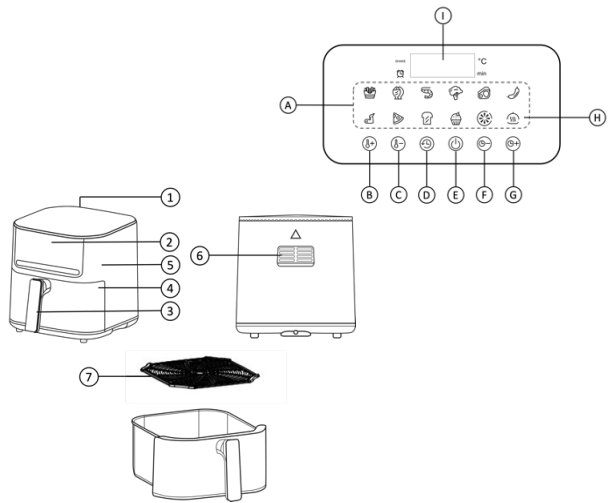
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es sollte nicht in den Speisesälen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Und sollte nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen, Frühstücksräumen oder anderen Unterkünften verwendet werden. Keine vom Benutzer zu wartenden Teile im Inneren. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

 Lesen Sie das Benutzerhandbuch.	 Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das nicht mehr benötigte Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
 Der Hersteller der Verpackung beteiligt sich an den Kosten des Abfalltrennungs- und Recyclingsystems "Grüner Punkt".	 Dieses Produkt kann unbedenklich in Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.
 Sollten Sie beim Auspacken des Produkts einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Händler.	 Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das nicht mehr benötigte Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
 Konformitätserklärung. Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen dem Europäischen Wirtschaftsraum. Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller angefordert werden.	 Dieses Gerät ist mit einem CEE 7/7 "Schuko" (Typ F) ausgestattet und für die Verwendung mit folgenden Steckdosen geeignet: CEE 7/3 und CEE 7/5.

ALLGEMEINE MERKMALE

1. Lufteinlass
2. Anzeige
 - A. Voreingestellte Indikatoren
 - B. Taste Temperatur erhöhen
 - C. Temperaturabwärts-Taste
 - D. Menü-Taste
 - E. Ein/Aus-Taste
 - F. Schaltfläche "Zeit abschalten"
 - G. Taste "Zeit erhöhen"
 - H. Warmhalte-Indikator
3. Handgriff
4. Bratpfanne - 6,5 L
5. Gehäuse
6. Luftauslass
7. Trägerplatte



In der Box enthalten:

- 1 x Gehäuse
- 1 x Bratpfanne - 6,5L
- 1 x Stützplatte

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220 - 240V - 50/60Hz
- Eingangsleistung: 1600W
- Produktabmessungen: 380 x 285 x 390 mm
- Produktgewicht: 4,5Kg
- Fassungsvermögen: 6,5L
- Kabellänge: 1m

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen des Produkts entfernt worden sind. Entfernen Sie den Klebstoff und die Etiketten auf dem Produkt.
- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie die Pfanne richtig in die Fritteuse ein.
- Ziehen Sie das Kabel aus der Kabelkapsel an der Unterseite des Geräts. Rollen Sie das Kabel vollständig ab, bevor Sie es einstecken.
- Vorsicht!
 - Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Warmlufterzeugung verringert.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Fritteuse, indem Sie am Griff ziehen.
3. Die Lebensmittelzutaten in die Bratpfanne geben.
4. Stellen Sie die Pfanne wieder in die Fritteuse.
Vorsicht!
 - Benutzen Sie die Fritteuse nie ohne die Pfanne darin.
 - Berühren Sie die Bratpfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.
 - Halten Sie die Bratpfanne nur am Griff.
5. Um die Fritteuse einzuschalten, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.
6. Drücken Sie die Temperaturtaste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
7. Drücken Sie die Zeittaste nach oben oder unten, um die gewünschte Zeit zu wählen.
8. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um den Garvorgang zu starten.
Anmerkung:
 - Während des Garvorgangs werden abwechselnd die Temperatur und die Zeit angezeigt.
 - Wenn Sie während des Garvorgangs die Garzeit oder die Temperatur ändern möchten, können Sie dies jederzeit durch Drücken der entsprechenden Auf- oder Ab-Taste tun.
 - In der "Tabelle für die Zubereitung von Speisen" finden Sie die Grundeinstellungen für die verschiedenen Arten von Speisen.
 - Einige Zutaten müssen während der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Tabelle "Zubereitung von Speisen"). Um die Zutaten zu schütteln, halten Sie den Griff fest, ziehen Sie die Pfanne heraus und schütteln Sie sie über dem Spülbecken. Dann schieben Sie die Pfanne zurück in die Fritteuse.
9. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die Garzeit verstrichen.
10. Die Pfanne herausnehmen und prüfen, ob die Zutaten fertig sind.
Vorsicht!
 - Nach dem Garen in der Fritteuse kann es sein, dass Dampf aus der Fritteuse aufsteigt.
 - Die Bratpfanne ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie ihn immer auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Leeren Sie den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Anmerkung:
 - Kippen Sie die Pfanne nicht um, da sonst das überflüssige Öl, das sich am Boden der Pfanne sammelt, auf die Lebensmittel gelangt.
 - Um große oder zerbrechliche Lebensmittel aus der Pfanne zu holen, können Sie sie mit Klammern herausnehmen.
12. Nach dem Garen einer Charge von Lebensmittelzutaten kann die Fritteuse jederzeit zum Garen einer weiteren Charge von Lebensmittelzutaten verwendet werden.

KOCHEN MIT VOREINSTELLUNGEN

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Menütaste, um die gewünschte Garvoreinstellung zu wählen. Das Symbol der Voreinstellung blinkt, wenn es ausgewählt ist.
3. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das gewünschte Garprogramm zu starten.
Anmerkung:
 - Kleinere Mengen an Lebensmitteln erfordern eine kürzere Garzeit.
 - Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Keulen usw.) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten in der Pfanne 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

VOREINGESTELLTER KOCHTISCH

In der folgenden Tabelle finden Sie weitere Informationen zu den Kochvoreinstellungen.

	Garen Voreinstellung Typ	Zeit (Min)	Temperatur	Umkehren	Zusätzliche Informationen
	Frische Pommes frites	20	200°C / 400°F	Ja	• Verwenden Sie mehliges Kartoffeln. • 30 Minuten in Wasser einweichen, abtrocknen und dann ¼ bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen. • Zwischendurch 4 Mal schütteln, drehen oder rühren.
	Fisch	20	180°C / 360°F	Ja	• Ganzer Fisch ca. 200 - 300 g / 7 - 11 oz
	Krabben	15	160°C / 320°F	Ja	
	Gemüse	15	170°C / 340°F	Ja	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Nein	
	Wurst	20	200°C / 400°F	Ja	
	Chicken Wings	20	200°C / 400°F	Ja	• ½ Esslöffel Öl hinzufügen. • Zwischendurch schütteln, drehen oder rühren.
	Brot	15	180°C / 360°F	Ja	
	Torte	20	170°C / 340°F	Ja	
	Getrocknete Früchte	20	5°C / 10°F	Nein	
	Warmhalten	120	5°C / 10°F	Nein	

REINIGUNG

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Öl und Fett vom Boden der Pfanne.

Warnung:

- Lassen Sie die Bratpfanne und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Die Innenseite der Bratpfanne ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie für die Reinigung keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel, da diese die nicht haftende Lackschicht beschädigen würden.

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Öl und Fett vom Boden der Pfanne entfernen.
3. Reinigen Sie die Bratpfanne oder den Boden der Bratpfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in die Pfanne und lassen Sie sie 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Gehäuse der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
5. Reinigen Sie das Innere des Produkts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizelemente zu reinigen, und fegen Sie eventuelle Essensreste weg.
6. Trocknen Sie alle Teile vor der Montage und Lagerung.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

	Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Um möglichen Schäden an der Umwelt oder Beeinträchtigungen der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung vorzubeugen, recyceln Sie Abfälle verantwortungsvoll, um zu einer nachhaltigen Wiederverwendung von Materialressourcen beizutragen. Kontaktieren Sie zur Rückgabe Ihres Geräts bitte den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Dort kann das Gerät dem umweltfreundlichen Recycling zugeführt werden.
---	--

STÖRUNGEN UND BEHANDLUNGSVERFAHREN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie kochen Zutaten mit einem hohen Ölgehalt.	Überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne abgießen und dann weitergaren.
	Die Bratpfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch fettige Rückstände verursacht, die sich in der Pfanne erhitzen. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine frischen Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie frische mehlig Kartoffeln verwenden. Wählen Sie Kartoffeln, auf deren Verpackung steht, dass sie zum Frittieren geeignet sind.
	Sie haben die frischen Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Die frischen Pommes frites 30 Minuten lang in einer Schüssel einweichen, dann herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen.
	Sie haben zu viele Zutaten in die Bratpfanne gegeben.	Beachten Sie die maximale Menge an Zutaten, die in der "Voreingestellten Kochtabelle" angegeben ist.
	Bestimmte Arten von Zutaten müssen während der gesamten Garzeit geschüttelt, gewendet oder gerührt werden.	Schütteln, drehen oder rühren Sie die Zutaten zwischendurch ein paar Mal.
Meine frischen Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Pommes frites richtig abgetropft werden.
		Schneiden Sie die frischen Pommes frites ein wenig dünner, damit sie knuspriger werden.
		Etwas mehr Öl hinzufügen, damit sie knuspriger werden.
Die Bratpfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät zurückschieben.	Es sind zu viele Zutaten in der Pfanne.	Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten in der Pfanne nicht die Maximalanzeige überschreitet.
	Die Trägerplatte / der Grill ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie die Trägerplatte / das Gitter nach unten in die Bratpfanne, bis Sie ein Klicken hören.

GARANTIE

- Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Landes, in dem der Kunde seinen Wohnsitz hat, mit einer Mindestdauer von 1 Jahr, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wurde.
- Die Garantie deckt nur Material- und Verarbeitungsfehler ab.
- Die Reparaturen im Rahmen der Garantie dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen muss der Originalkaufbeleg (mit Kaufdatum) vorgelegt werden.
- Die Garantie gilt nicht in folgenden Fällen:
 - Normale Abnutzung und Verschleiß.
 - Unsachgemäße Verwendung, z. B. Überlastung des Geräts, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
 - Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse.
 - Schäden, die durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs oder der Installationsanweisungen verursacht werden.
 - Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien entwickelt, gebaut und vertrieben: RoHS 2-Richtlinie 2011/65/EU, Ökodesign für energieverbrauchsrelevante Produkte (ERP) 2009/125/EG, Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU, Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU und folgende Änderungen.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union. Die Konformitätserklärung für das Produkt ist online verfügbar unter www.arovo.com/manuals.

Im Rahmen unserer Politik der ständigen Produktverbesserung behalten wir uns technische und optische Änderungen ohne Vorankündigung vor. Die aktuelle Version dieser Gebrauchsanweisung finden Sie unter www.arovo.com/manuals.



IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o incendi, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di sicurezza. È importante leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarle per riferimenti futuri o per i nuovi utenti.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base. Tra questi vi sono i seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incidenti.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito.
- Se il collegamento alla rete elettrica è stato danneggiato e deve essere sostituito, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Prima dell'uso, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra e assicurarsi che sia inserito correttamente.
- Non utilizzare adattatori di spina.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Se uno degli involucri dell'apparecchio si rompe, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non forzare il cavo di alimentazione né utilizzarlo per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Controllare lo stato 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 servizio di assistenza tecnica autorizzato per evitare un pericolo.
- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non collocare mai il prodotto contro la parete o altri prodotti. Sul lato posteriore, sui lati destro e sinistro e sul lato superiore del prodotto devono esserci almeno 10 cm di spazio libero. Non appoggiare oggetti sopra la friggitrice ad aria, per non impedire il flusso d'aria e ridurre l'effetto del riscaldamento ad aria calda.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Il prodotto deve essere sorvegliato da qualcuno durante il funzionamento.
- Durante il periodo di frittura senza grassi, dall'apertura di uscita dell'aria viene emesso vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere lontani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria. Inoltre, bisogna fare attenzione al vapore e all'aria calda mentre si allontana la friggitrice dal prodotto.
- Se il prodotto sta fumando, staccare immediatamente la spina. Dopo aver smesso di fumare, allontanare la friggitrice dal prodotto.
- Non immergere l'alloggiamento nell'acqua o lavarlo sotto il rubinetto, poiché al suo interno sono presenti componenti elettrici e di riscaldamento.
- Non lasciare che l'acqua o altri liquidi penetrino nell'alloggiamento, per evitare scosse elettriche.

- Durante l'utilizzo del prodotto, non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria.
- Non versare mai l'olio nella friggitrice per non provocare incendi.
- Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione, perché può diventare molto caldo.
- Questo prodotto è azionato manualmente, pertanto non deve mai essere collegato a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto indipendente.



Attenzione: Non toccare la superficie durante l'uso. La temperatura della superficie accessibile può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE

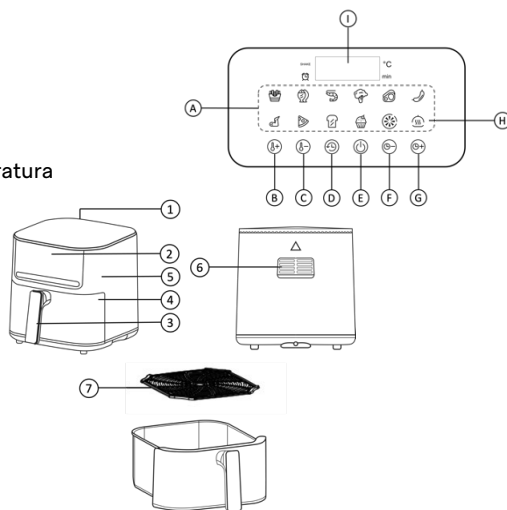
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato nelle sale da pranzo di negozi, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato dai clienti di alberghi, motel, pensioni, sale per la colazione o altri ambienti ricettivi. All'interno non ci sono parti riparabili dall'utente. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

 Leggere il manuale d'uso.	 L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Si prega di smaltire correttamente il materiale di imballaggio non più necessario.
 Il produttore dell'imballaggio contribuisce ai costi del sistema di raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti "Green Dot".	 Questo prodotto può essere utilizzato a contatto con gli alimenti.
 Se durante il disimballaggio del prodotto si notano danni dovuti al trasporto, contattare immediatamente il rivenditore.	 L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Si prega di smaltire correttamente il materiale di imballaggio non più necessario.
 Dichiarazione di conformità. I prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi allo Spazio Economico Europeo. La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al produttore.	 Questo apparecchio è dotato di una presa CEE 7/7 "Schuko" (tipo F) e può essere utilizzato con le seguenti prese: CEE 7/3 e CEE 7/5.

CARATTERISTICHE GENERALI

1. Ingresso aria
2. Visualizza
 - A. Indicatori preimpostati
 - B. Pulsante di aumento della temperatura
 - C. Pulsante di abbassamento della temperatura
 - D. Pulsante del menu
 - E. Pulsante di accensione/spengimento
 - F. Pulsante Time Down
 - G. Pulsante Time Up
 - H. Indicatore di mantenimento in caldo
3. Maniglia
4. Padella - 6,5 L
5. Alloggiamento
6. Uscita aria
7. Piastra di supporto



Incluso nella confezione:

- 1 x Alloggiamento
- 1 x Padella - 6,5L
- 1 x piastra di supporto

DATI TECNICI

- Alimentazione: 220 - 240V - 50/60Hz
- Potenza in ingresso: 1600W
- Dimensioni del prodotto: 380 x 285 x 390 mm
- Peso del prodotto: 4,5Kg
- Capacità: 6,5L
- Lunghezza del cavo: 1 m

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Assicurarsi che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi. Rimuovere la colla e le etichette presenti sul prodotto.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire accuratamente la padella con acqua calda, detergente e spugna non abrasiva. Nota: per lavare questi componenti è possibile utilizzare una lavastoviglie.
- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.

PREPARAZIONE ALL'USO

- Collocare il prodotto su una superficie livellata, uniforme e stabile; non collocare il prodotto su superfici non resistenti al calore.
- Inserire correttamente la padella nella friggitrice.
- Estrarre il filo dalla capsula del filo sul fondo del prodotto. Srotolare completamente il cavo prima di collegarlo.
- Attenzione:
 - Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.
 - Non collocare mai oggetti sopra il prodotto per non impedire il flusso d'aria e ridurre l'effetto del riscaldamento ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
 2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice tirando il manico.
 3. Mettere gli ingredienti alimentari nella padella.
 4. Rimettere la padella nella friggitrice.
- Attenzione:
- Non utilizzare mai la friggitrice senza la padella.
 - Non toccare la padella durante e per qualche tempo dopo l'uso, perché diventa molto calda.
 - Tenere la padella solo per il manico.
5. Per accendere la friggitrice, premere il pulsante di accensione/spegnimento.
 6. Premere il pulsante di aumento o diminuzione della temperatura per scegliere la temperatura desiderata.
 7. Premere il pulsante di aumento o diminuzione del tempo per scegliere il tempo necessario.
 8. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare il processo di cottura.

Nota:

- Durante la cottura vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo.
 - Durante la cottura, se si desidera modificare il tempo di cottura o la temperatura, premere il pulsante corrispondente verso l'alto o verso il basso in qualsiasi momento.
 - Consultare la "Tabella di preparazione degli alimenti" con le impostazioni di cottura di base per i diversi tipi di alimenti.
 - Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante il tempo di cottura (fare riferimento alla "Tabella di preparazione degli alimenti"). Per scuotere gli ingredienti, tenere il manico ed estrarre la padella, quindi scuotere sul lavandino. Quindi rimettere la padella nella friggitrice.
9. Quando si sente la campana del timer, il tempo di cottura è trascorso.
 10. Estrarre la padella e controllare se gli ingredienti sono pronti.

Attenzione:

- Dopo la cottura con la friggitrice, potrebbe uscire del vapore dalla friggitrice.
 - La padella è calda dopo il processo di cottura. Posizionarlo sempre su una superficie resistente al calore.
11. Svuotare il contenuto della padella in una ciotola o in un piatto.
- Nota:
- Non capovolgere la padella per evitare che l'olio in eccesso raccolto sul fondo della padella coli sugli ingredienti.
 - Per recuperare gli ingredienti di grandi dimensioni o fragili, è possibile utilizzare delle pinze per estrarli dalla padella.
12. Dopo aver completato la cottura di un lotto di ingredienti, la friggitrice può essere utilizzata per cuocere un altro lotto di ingredienti in qualsiasi momento.

CUCINARE CON LE PREIMPOSTAZIONI

1. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
2. Premere il pulsante Menu per selezionare la preselezione di cottura preferita. L'icona della preselezione di cottura lampeggia quando viene selezionata.
3. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare la preselezione di cottura preferita.

Nota:

- Piccole quantità di cibo richiedono un tempo di cottura inferiore.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad es. patatine fritte, gamberi, cosce di tamburo, ecc.) scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nella padella 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

TABELLA DI COTTURA PREIMPOSTATA

Nella tabella seguente sono riportate ulteriori informazioni sulle preimpostazioni di cottura.

	Tipo di preimpostazione di cottura	Tempo (Min)	Temperatura	Capovolgimento	Informazioni aggiuntive
	Patatine fresche	20	200°C / 400°F	Sì	- Utilizzare patate a pasta dura. - Immergere 30 minuti in acqua, asciugare e aggiungere ¼ a 1 cucchiaino di olio. - Agitare, girare o mescolare 4 volte nel frattempo.
	Pesce	20	180°C / 360°F	Sì	Pesce intero circa 200 - 300 g / 7 - 11 once
	Gamberi	15	160°C / 320°F	Sì	
	Verdure	15	170°C / 340°F	Sì	
	Pizza	18	170°C / 340°F	No	
	Salsiccia	20	200°C / 400°F	Sì	
	Ali di pollo	20	200°C / 400°F	Sì	- Aggiungere ½ cucchiaino di olio. - Agitare, girare o mescolare nel frattempo.
	Pane	15	180°C / 360°F	Sì	
	Torta	20	170°C / 340°F	Sì	
	Frutta Secca	20	5°C / 10°F	No	
	Tenere Caldo	120	5°C / 10°F	No	

PULIZIA

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo della padella dopo ogni utilizzo.

Attenzione:

- Lasciare raffreddare completamente la padella e l'interno dell'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Non immergere mai l'involucro della friggitrice in acqua o in altri liquidi, né metterla sotto l'acqua corrente.
- L'interno della padella è interamente rivestito di vernice antiaderente. Non utilizzare utensili

da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente verniciato.

1. Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di iniziare la pulizia.
2. Eliminare l'olio e il grasso dal fondo della padella.
3. Pulire la padella o il fondo della padella con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva. Aggiungete acqua calda nella padella insieme a un po' di detersivo e lasciate in ammollo per 10 minuti.
4. Pulire l'alloggiamento della friggitrice con un panno umido e qualche goccia di detergente, quindi asciugare. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, prodotti con un pH acido o basico come la candeggina o prodotti abrasivi.
5. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e spugna non abrasiva. Usare la spazzola di pulizia per pulire i componenti del riscaldamento, spazzando via ogni residuo di cibo.
6. Asciugare tutte le parti prima del montaggio e dello stoccaggio.

IMMAGAZZINAMENTO

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE (2012/19/UE). Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclateli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono portare questo prodotto al riciclaggio sicuro per l'ambiente.

MALFUNZIONAMENTO E METODO DI TRATTAMENTO

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si cucinano ingredienti ad alto contenuto di olio.	Eliminare con cura l'olio o il grasso in eccesso dalla padella e continuare la cottura.
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato da residui di grasso che si riscaldano nella padella. Pulire sempre accuratamente la pentola dopo ogni utilizzo.
Le mie patatine fresche non sono fritte in modo uniforme.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Per ottenere i migliori risultati, utilizzare patate fresche farinose. Scegliere le patate sulla cui confezione è indicato che sono adatte alla frittura.
	Non avete messo a bagno le patatine fresche prima di friggerle.	Mettere a bagno le patatine fresche in una ciotola per 30 minuti (Min), quindi toglierle e asciugarle su carta da cucina.
	Avete aggiunto troppi ingredienti nella padella.	Seguire la quantità massima di ingredienti indicata nella "Tabella di cottura preimpostata".
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati, girati o mescolati durante il tempo di cottura.	Agitare, girare o mescolare gli ingredienti un paio di volte tra l'uno e l'altro.
Le mie patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicurarsi che le patatine vengano scolate nel modo corretto.
		Tagliare le patatine fresche un po' più sottili per renderle più croccanti.
		Aggiungere un po' di olio per renderli più croccanti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La padella non può essere reinserita correttamente nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nella padella.	Non lasciare che la quantità di ingredienti nella padella superi la linea dell'indicatore massimo.
	La piastra di supporto/griglia non è posizionata correttamente nella padella.	Spingere la piastra di supporto/griglia verso il basso nella padella fino a sentire uno scatto.

GARANZIA

- Il produttore fornisce una garanzia in conformità alla legislazione del paese di residenza del cliente, con un minimo di 1 anno, a partire dalla data di vendita dell'apparecchio all'utente finale.
- La garanzia copre solo i difetti di materiale o di lavorazione.
- Le riparazioni in garanzia possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato. In caso di richiesta di garanzia, è necessario presentare la fattura di acquisto originale (con la data di acquisto).
- La garanzia non si applica nei casi di:
 - Normale usura.
 - Utilizzo non corretto, ad esempio sovraccarico dell'apparecchio, utilizzo di accessori non approvati
 - Uso della forza, danni causati da influenze esterne.
 - Danni causati dall'inosservanza del manuale d'uso o dal mancato rispetto delle istruzioni di installazione.
 - Apparecchi parzialmente o completamente smontati.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Questo apparecchio è stato progettato, costruito e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva RoHS 2 2011/65/UE, Ecodesign dei prodotti connessi all'energia (ERP) 2009/125/CE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE, Direttiva sulla bassa tensione LVD 2014/35/UE e successive modifiche.

Questo apparecchio è conforme ai requisiti legali dell'Unione Europea. La dichiarazione di conformità del prodotto è disponibile online sul sito www.arovo.com/manuals.

In conformità alla nostra politica di continuo miglioramento dei prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e ottiche senza preavviso. La versione attuale di questo manuale di istruzioni è disponibile sul sito www.arovo.com/manuals.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Deben seguirse siempre las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o incendio. Es importante leer atentamente todas estas instrucciones antes de utilizar el producto y guardarlas para futuras consultas o para nuevos usuarios.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad. Entre ellas figuran las siguientes:

- Lea todas las instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica si lo deja desatendido.
- Si la conexión a la red eléctrica ha sido dañada, debe ser sustituida, lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de utilizar el aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra y asegúrese de que está correctamente insertado.
- No utilice adaptadores de enchufe.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Si se rompe alguna de las carcassas del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No fuerce el cable de alimentación ni lo utilice para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por un servicio técnico autorizado para evitar riesgos.
- El aparato no es apto para su uso en exteriores.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No ponga cosas encima de la freidora de aire, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en uso.
- El producto debe ser vigilado por alguien durante su funcionamiento.
- Durante el periodo de fritura sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Y hay que tener cuidado con el vapor y el aire calientes mientras se aleja la freidora del producto.
- Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Retire la freidora del producto cuando haya dejado de humear.
- No sumerja la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y componentes de calefacción en la carcasa.
- No deje que entre agua u otro líquido en la carcasa, ya que podría producirse una descarga eléctrica.

- Mientras el producto esté en uso, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
- No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras esté funcionando, ya que puede calentarse mucho.
- Este producto se acciona manualmente, por lo que nunca debe conectarse a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.



Advertencia: No toque la superficie mientras esté en uso. La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

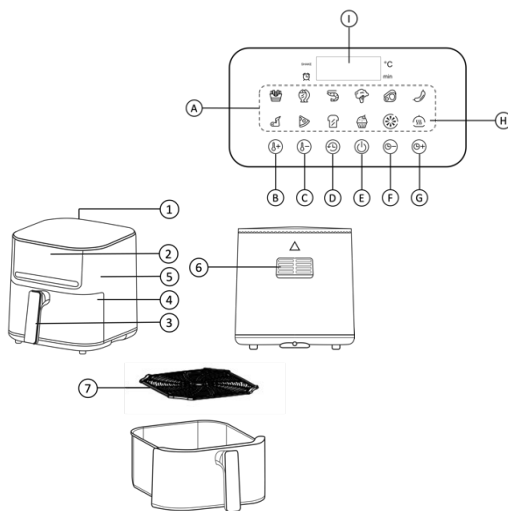
Este aparato es sólo para uso doméstico. No debe utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o habitaciones de desayuno, u otros entornos de alojamiento. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

 Lee el manual del usuario.	 Los envases pueden reutilizarse o reciclarse. Elimine correctamente el material de embalaje que ya no necesite.
 El fabricante de los envases contribuye a sufragar los costes del sistema de separación y reciclado de residuos "Punto Verde".	 Este producto es seguro en contacto con alimentos.
 Si al desembalar el producto observa algún daño ocasionado por el transporte, póngase en contacto sin demora con su distribuidor.	 Los envases pueden reutilizarse o reciclarse. Elimine correctamente el material de embalaje que ya no necesite.
 Declaración de conformidad. Los productos marcados con este símbolo son conformes al Espacio Económico Europeo. La declaración de conformidad de la UE puede solicitarse al fabricante.	 Este aparato está equipado con un enchufe CEE 7/7 "Schuko" (tipo F) y es apto para las siguientes tomas de corriente: CEE 7/3 y CEE 7/5.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. Entrada de aire
2. Mostrar
 - A. Indicadores preestablecidos
 - B. Botón de subida de temperatura
 - C. Botón para bajar la temperatura
 - D. Botón Menú
 - E. Botón de encendido/apagado
 - F. Botón Time Down
 - G. Botón Time Up
 - H. Indicador de mantenimiento del calor
3. Mango
4. Sartén - 6,5 L
5. Vivienda
6. Salida de aire
7. Placa de soporte



Incluido en la caja:

- 1 x Carcasa
- 1 x Sartén - 6,5L
- 1 x Placa de soporte

DATOS TÉCNICOS

- Fuente de alimentación: 220 - 240V - 50/60Hz
- Potencia de entrada: 1600 W
- Dimensiones del producto: 380 x 285 x 390 mm
- Peso del producto: 4,5 kg
- Capacidad: 6,5L
- Longitud del cable: 1 m

ANTES DEL PRIMER USO

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie bien la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Aviso: para lavar estos componentes puede utilizarse un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.

PREPARACIÓN PARA EL USO

- Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- Introducir correctamente la sartén en la freidora.
- Saque el cable de la cápsula para cables situada en la parte inferior del producto. Desenrolle completamente el cable antes de enchufarlo.
- Precaución:
 - Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora.
 - Nunca coloque objetos encima del producto, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
 2. Retire con cuidado la sartén de la freidora tirando del asa.
 3. Poner los ingredientes en la sartén.
 4. Vuelva a poner la sartén en la freidora.
- Precaución:
- No utilice nunca la freidora sin la sartén dentro.
 - No toque la sartén durante y después de su uso, ya que se calienta mucho.
 - Sujete la sartén sólo por el mango.
5. Para encender la freidora, pulse el botón de encendido/apagado.
 6. Pulse el botón de temperatura arriba o abajo para elegir la temperatura necesaria.
 7. Pulse el botón de tiempo arriba o abajo para elegir el tiempo necesario.
 8. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

Nota:

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente.
 - Durante la cocción, si desea modificar el tiempo de cocción o la temperatura, pulse en cualquier momento el botón arriba o abajo correspondiente para hacerlo.
 - Consulte la "Tabla de preparación de alimentos" con los ajustes básicos de cocción para los distintos tipos de alimentos.
 - Algunos ingredientes requieren agitación o volteo durante el tiempo de cocción (consulte la "Tabla de preparación de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, sujete el asa y saque la sartén, y luego sacúdala sobre el fregadero. A continuación, vuelva a introducir la sartén en la freidora.
9. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción.
 10. Saca la sartén y comprueba si los ingredientes están listos.
- Precaución:
- Después de cocinar con la freidora, es posible que salga vapor de la freidora.
 - La sartén está caliente después de la cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor.
11. Vaciar el contenido de la sartén en un bol o en un plato.
- Nota:
- No vuelque la sartén, ya que el aceite sobrante acumulado en el fondo se derramaría sobre los alimentos.
 - Para coger los ingredientes alimentarios de gran tamaño o frágiles, puede utilizar pinzas para sacarlos de la sartén.
12. Una vez finalizada la cocción de un lote de ingredientes alimentarios, la freidora puede utilizarse para cocinar otro lote de ingredientes alimentarios en cualquier momento.

COCINAR CON PREAJUSTES

1. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
2. Pulse el botón Menú para seleccionar el preajuste de cocción preferido. El icono de preselección de cocción parpadeará cuando esté seleccionado.
3. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el preajuste de cocción preferido.

Nota:

- Las cantidades más pequeñas de alimentos requerirán menos tiempo de cocción.
- Cuando prepare grandes cantidades de comida (por ejemplo, patatas fritas, gambas, muslos, etc.) agite, gire o remueva los ingredientes en la sartén de 2 a 3 veces para conseguir un resultado uniforme.

TABLA DE COCCIÓN PREESTABLECIDA

En la siguiente tabla encontrará más información sobre los preajustes de cocción.

	Tipo de preajuste de cocción	Tiempo (Min)	Temperatura	Volcar	Información adicional
	Patatas fritas frescas	20	200°C / 400°F	Si	• Utiliza patatas harinosas. • Remojar 30 minutos en agua, secar y añadir de ¼ a 1 cucharada de aceite. • Agitar, girar o remover 4 veces entre medias.
	Pescado	20	180°C / 360°F	Si	• Pescado entero alrededor de 200 - 300 g / 7 - 11 oz
	Gambas	15	160°C / 320°F	Si	
	Verduras	15	170°C / 340°F	Si	
	Pizza	18	170°C / 340°F	No	
	Salchichas	20	200°C / 400°F	Si	
	Alitas de pollo	20	200°C / 400°F	Si	• Añadir ½ cucharada de aceite. • Agitar, girar o remover entre medias.
	Pan	15	180°C / 360°F	Si	
	Pastel	20	170°C / 340°F	Si	
	Fruta Seca	20	5°C / 10°F	No	
	Mantener Caliente	120	5°C / 10°F	No	

LIMPIEZA

Limpie el producto después de cada uso. Retire el aceite y la grasa del fondo de la sartén después de cada uso.

Advertencia:

- Deje que la sartén y el interior del aparato se enfrien completamente antes de empezar a limpiar.
- No sumerja nunca la carcasa de la freidora en agua ni en ningún otro líquido, ni la coloque bajo el grifo.
- El interior de la sartén está recubierto de una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que dañaría la capa de pintura antiadherente.

1. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe durante 30 minutos antes de empezar a limpiar.
2. Quitar el aceite y la grasa del fondo de la sartén.
3. Limpie la sartén o el fondo de la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Añade agua caliente a la sartén junto con un poco de detergente y déjala en remojo durante 10 minutos.
4. Limpie la carcasa de la freidora con un paño húmedo con unas gotas de detergente y séquela a continuación. No utilice disolventes, ni productos con pH ácido o básico como lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
5. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calefacción, barriendo cualquier resto de comida.
6. Secar todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

	Esta marca indica que el producto no debe eliminarse con otros desechos de la casa en el marco normativo de la UE (2012/19/EU). 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.
---	---

AVERÍA Y MÉTODO DE TRATAMIENTO

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Compruebe si el enchufe está bien insertado en la toma de corriente.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes con un alto contenido en aceite.	Vierta con cuidado el exceso de aceite o grasa de la sartén y siga cocinando.
	La sartén aún contiene residuos grasientos de un uso anterior.	El humo blanco se debe a residuos grasientos que se calientan en la sartén. Limpie siempre a fondo el recipiente después de cada uso.

Problema	Posible causa	Solución
Mis patatas fritas frescas no están fritas uniformemente.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas harinosas frescas. Elija patatas cuyo envase indique que son aptas para freír.
	No ha remojado bien las patatas fritas frescas antes de freírlas.	Remoje las patatas fritas frescas en un bol durante 30 minutos (Min), luego sáquelas y séquelas en un papel de cocina.
	Has añadido demasiados ingredientes a la sartén.	Siga la cantidad máxima de ingredientes indicada en la "Tabla de cocción preestablecida".
	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse, girarse o removerse durante todo el tiempo de cocción.	Agitar, girar o remover los ingredientes unas cuantas veces.
Mis patatas fritas frescas no están crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de que las patatas fritas están bien escurridas.
		Corta las patatas fritas frescas un poco más finas para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para que queden más crujientes.
La sartén no puede volver a introducirse correctamente en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la sartén.	No permita que la cantidad de ingredientes en la sartén supere la línea indicadora de máximo.
	La placa de apoyo / rejilla no está bien colocada en la sartén.	Empuje la placa de soporte / parrilla hacia abajo en la sartén hasta que oiga un clic.

GARANTÍA

- El fabricante ofrece una garantía conforme a la legislación del país de residencia del cliente, con un mínimo de 1 año, a partir de la fecha de venta del aparato al usuario final.
- La garantía sólo cubre los defectos de material o fabricación.
- Las reparaciones en garantía sólo pueden ser efectuadas por un centro de servicio autorizado. Al presentar una reclamación en virtud de la garantía, debe presentarse la factura de compra original (con la fecha de compra).
- La garantía no se aplicará en los casos de:
 - Desgaste normal.
 - Uso incorrecto, por ejemplo, sobrecarga del aparato, uso de accesorios no homologados..
 - Uso de la fuerza, daños causados por influencias externas.
 - Daños causados por la inobservancia del manual del usuario o el incumplimiento de las instrucciones de instalación.
 - Aparatos parcial o totalmente desmontados.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las Directivas CE: Directiva RoHS 2 2011/65/UE, Directiva de diseño ecológico de productos relacionados con la energía (ERP) 2009/125/CE, Directiva de compatibilidad electromagnética (CEM) 2014/30/UE, Directiva de baja tensión LVD 2014/35/UE y las siguientes modificaciones.

Este aparato cumple los requisitos legales pertinentes de la Unión Europea. La declaración de conformidad del producto está disponible en línea en www.arovo.com/manuals.

De acuerdo con nuestra política de mejora continua de los productos, nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y ópticos sin previo aviso. La versión actual de este manual de instrucciones se encuentra en www.arovo.com/manuals.



POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Da bi zmanjšali tveganje električnega udara, telesne poškodbe ali požara, je treba vedno upoštevati naslednje varnostne ukrepe. Pomembno je, da pred uporabo izdelka natančno preberete vsa ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo ali za nove uporabnike.

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe. Med njimi so naslednje:

- Preberite vsa navodila. Če teh navodil ne upoštevate, lahko pride do nesreče.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Če je naprava ostala brez nadzora, jo vedno izklopite in odklopite iz električnega omrežja.
- Če je priključek na električno omrežje poškodovan in ga je treba zamenjati, aparat odnesite v pooblaščen tehnično službo.
- Pred uporabo se prepričajte, da se napetost, navedena na nalepki, ujema z omrežno napetostjo.
- Napravo priključite na ozemljeno vtičnico in se prepričajte, da je pravilno vstavljena.
- Ne uporabljajte vtičnih adapterjev.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan.
- Če se katero koli ohišje naprave zlomi, napravo takoj izključite iz električnega omrežja, da preprečite možnost električnega udara.
- Napajalnega kabla ne napenajte na silo in ga ne uporabljajte za dvigovanje, prenašanje ali odklop naprave.
- Preverite stanje napajalnega kabla. Poškodovani ali zapleteni kabli povečujejo nevarnost električnega udara. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali pooblaščen tehnična služba, da bi se izognili nevarnosti.
- Naprava ni primerna za uporabo na prostem.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Zračni cvrtnik in njegov kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Izdelka nikoli ne postavljajte ob steno ali druge izdelke. Na zadnji strani, levi/desni strani in zgornji strani izdelka mora biti vsaj 10 cm prostega prostora. Na vrh cvrtnika ne postavljajte stvari, saj s tem preprečite pretok zraka in zmanjšate učinek segrevanja z vročim zrakom.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med uporabo naprave visoka.
- Izdelek mora med delovanjem nekdo opazovati.
- Med cvrtjem brez maščobe se iz odprtine za izpust zraka sprošča para z visoko temperaturo. Roke in obraz morajo biti stran od pare in odprtine za izpust zraka. Pri premikanju cvrtnika stran od izdelka je treba paziti na vročo paro in zrak.
- Če izdelek kadi, ga takoj izključite iz električnega omrežja. Ko preneha kaditi, odstranite fritezo stran od izdelka.
- Ohišja ne namakajte v vodo ali ga umivajte pod pipo, saj so v ohišju električne in grelne komponente.
- V ohišje ne smete spustiti vode ali druge tekočine, saj bi lahko prišlo do električnega udara.
- Med uporabo izdelka ne pokrivajte odprtine za dovod in odvod zraka.
- V cvrtnik nikoli ne vlivajte olja, saj lahko povzroči požar.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti izdelka, saj je lahko zelo vroča.
- Ta izdelek se upravlja ročno, zato ga nikoli ne povežite z zunanjim časovnikom ali neodvisnim sistemom daljinskega upravljanja.



Opozorilo: Med uporabo se ne dotikajte površine. Temperatura dostopne površine je lahko med delovanjem aparata visoka.

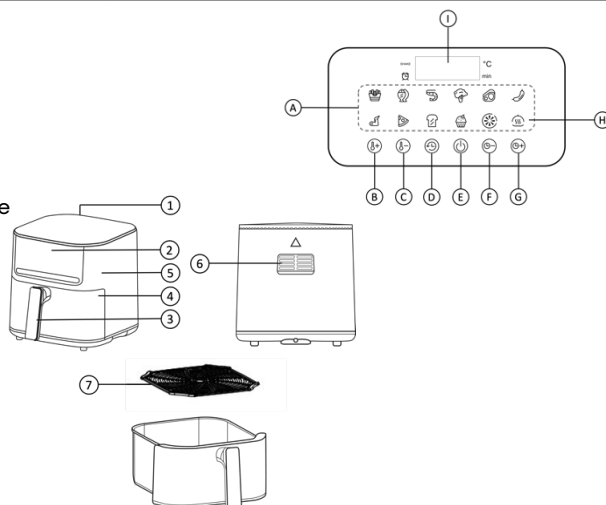
OPOZORILO

Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati v jedilnicah v trgovinah, pisarnah, na kmetijah ali v drugih delovnih okoljih. Ne smejo ga uporabljati stranke v hotelih, motelih, penzionih, zajtrkovalnicah ali drugih nastanitvenih objektih. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Napravo vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, da jo pregleda, popravi ali nastavi.

	Preberite uporabniški priročnik.		Embalažo je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati. Embalažni material, ki ga ne potrebujete več, ustrezno zavržite.
	Proizvajalec embalaže prispeva k stroškom sistema ločevanja in recikliranja odpadkov "Zelena pika".		Ta izdelek je varen za uporabo v stiku z živili.
	Če med razpakiranjem izdelka opazite kakršne koli poškodbe pri prevozu, se nemudoma obrnite na prodajalca.		Embalažo je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati. Embalažni material, ki ga ne potrebujete več, ustrezno zavržite.
	Izjava o skladnosti. Izdelki, označeni s tem simbolom, so skladni z Evropskim gospodarskim prostorom. Izjavo EU o skladnosti lahko zahtevate pri proizvajalcu.		Ta naprava je opremljena s priključkom CEE 7/7 "Schuko" (tip F) in je primerna za uporabo z naslednjimi vtičnicami: CEE 7/3 in CEE 7/5.

RAZLAGA SIMBOLOV SPLOŠNE ZNAČILNOSTI

- Vhod zraka
- Prikaz
 - Indikatorji prednastavitve
 - Gumb za dvig temperature
 - Gumb za znižanje temperature
 - Gumb menija
 - Gumb za vklop/izklop
 - Gumb za zmanjšanje časa
 - Gumb za dvig časa
 - Indikator ohranjanja toplote
- Ročaj
- Ponev za cvrtje - 6,5 L
- Stanovanja
- Izhod za zrak
- Podporna plošča



Vključeno v škatlo:

- 1 x ohišje
- 1 x Ponev za cvrtje - 6,5L
- 1 x podporna plošča

TEHNIČNI PODATKI

- Napajanje: 220-240V - 50/60Hz
- Vhodna moč: 1600 W
- Dimenzije izdelka: 380 x 285 x 390 mm
- Teža izdelka: 4,5 kg
- Zmogljivost: 6,5L
- Dolžina kabla: 1m

PRED PRVO UPORABO

- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo izdelka. Odstranite lepilo in nalepke na izdelku.
- Pred prvo uporabo izdelka ponev temeljito očistite z vročo vodo, detergentom in neabrazivno gobo. Opozorilo: te sestavne dele lahko operete v pomivalnem stroju.
- Notranjost in zunanost izdelka očistite z mokro krpo.

PRIPRAVA ZA UPORABO

- Izdelek postavite na površino, ki je izravnana, ravna in stabilna, ne postavljajte izdelka na površino, ki ni odporna na toploto.
- Ponev za cvrtje pravilno postavite v cvrtnik.
- Žico izvlecite iz žične kapsule na dnu izdelka. Pred priključitvijo kabla ga popolnoma odvijte.
- Pozor:
 - V cvrtnik nikoli ne vlijte olja ali druge tekočine.
 - Nikoli ne postavljajte stvari na izdelek, saj s tem preprečite pretok zraka in zmanjšate učinek vročega zraka.

UPORABA NAPRAVE

1. Vtič vstavite v stensko vtičnico.
2. Ponev previdno odstranite iz cvrtnika tako, da potegnete ročaj.
3. V ponev dajte sestavine hrane.
4. Ponev postavite nazaj v cvrtnik.
Pozor:
 - Nikoli ne uporabljajte cvrtnika, če v njem ni posode za cvrtje.
 - Med uporabo in še nekaj časa po njej se ne dotikajte ponve, saj je zelo vroča.
 - Ponev držite le za ročaj.
5. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb za vklop/izklop.
6. Pritisnite gumb za dvig ali spust temperature, da izberete želeno temperaturo.
7. Pritisnite gumb za dvig ali spust časa, da izberete potreben čas.
8. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da začnete postopek kuhanja.
Opomba:
 - Med kuhanjem se izmenično prikazujeta temperatura in čas.
 - Če želite med kuhanjem spremeniti čas kuhanja ali temperaturo, kadar koli pritisnite ustrezní gumb za dvig ali spust.
 - V "Tabeli za pripravo hrane" so navedene osnovne nastavitve kuhanja za različne vrste hrane.
 - Nekateré sestavine je treba med kuhanjem stresati ali obračati (glejte "Preglednico priprave hrane"). Če želite sestavine pretresti, primite ročaj in izvlecite ponev, nato pa jo pretresite nad umivalnikom. Nato ponev potisnite nazaj v cvrtnik.
9. Ko zaslišite zvonec časovnika, je čas kuhanja potekel.
10. Izvlecite ponev in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Pozor:

- Po kuhanju v cvrtniku lahko iz cvrtnika priteče para.
- Ponev je po kuhanju vroča. Vedno ga postavite na toplotno odporno površino.

11. Vsebinsko ponve izpraznite v skledo ali na krožnik.

Opomba:

- Ne prevračajte ponve, saj bo odvečno olje, ki se je nabralo na dnu ponve, izteklo na živilske sestavine.
- Če želite vzeti velike ali krhke živilske sestavine, jih lahko iz ponve vzamete z objemkami.

12. Po končanem kuhanju ene serije živil lahko fritezo kadar koli uporabite za kuhanje druge serije živil.

KUHANJE S PREDNASTAVITVAMI

1. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite aparat.
2. Pritisnite gumb Meni, da izberete želeno prednastavitev kuhanja. Ikona prednastavitve kuhanja bo ob izbiri utripala.
3. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da zaženete želeno prednastavitev kuhanja.

Opomba:

- Manjše količine hrane bodo potrebovale manj časa za kuhanje.
- Pri pripravi večjih količin hrane (npr. ocvrtega krompirčka, kozic, palčk itd.) sestavine v ponvi stresite, obrnite ali premešajte 2 do 3 krat, da dosežete enakomeren rezultat.

PREDNASTAVLJENA KUHALNA MIZA

V spodnji preglednici najdete več informacij o prednastavitvah za kuhanje.

	Vrsta prednastavitve kuhanja	Čas (min)	Temperatura	Obrnite	Dodatne informacije
	Sveži krompirček	20	200°C / 400°F	Da	• Uporabite mehek krompir. • 30 minut namakajte v vodi, nato jih osušite in dodajte ¼ do 1 žlico olja. • Vmes štirikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
	Ribe	20	180°C / 360°F	Da	• Cela riba približno 200-300 g
	Kozice	15	160°C / 320°F	Da	
	Zelenjava	15	170°C / 340°F	Da	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Ne	
	Klobase	20	200°C / 400°F	Da	
	Piščančja krila	20	200°C / 400°F	Da	• Dodajte ½ žlice olja. • Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
	Kruh	15	180°C / 360°F	Da	
	Torta	20	170°C / 340°F	Da	

	Vrsta prednastavitve kuhanja	Čas (min)	Temperatura	Obrnite	Dodatne informacije
	Suho Sadje	20	5°C / 10°F	Ne	
	Ohranaj Toplo	120	5°C / 10°F	Ne	

ČIŠČENJE

Po vsaki uporabi izdelek očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna ponve.

Opozorilo:

- Pred čiščenjem pustite, da se ponev in notranjost aparata popolnoma ohladita.
- Ohišja friteze nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino ali ga postavite pod tekočo vodo.
- Notranjost ponve je v celoti prekrita z nelepljivim lakiranim premazom. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj bi poškodovali nelepljivo lakirano prevleko.

1. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da izklopíte aparat, izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte 30 minut, da se aparat ohladi, preden začnete s čiščenjem.
2. Z dna ponve odstranite olje in maščobo.
3. Ponev ali dno ponve očistite z vročo vodo, detergentom in neabrazivno gobo. V ponev dodajte vročo vodo in nekaj detergenta ter jo pustite namakati 10 minut.
4. Ohišje cvrtnika očistite z vlažno krpo z nekaj kapljicami detergenta in ga nato posušite. Za čiščenje naprave ne uporabljajte topil ali izdelkov s kislim ali bazičnim pH, kot je belilo, ali abrazivnih izdelkov.
5. Notranjost izdelka očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo. S krtačo za čiščenje očistite grelne elemente in pometite morebitne ostanke hrane.
6. Pred sestavljanjem in shranjevanjem posušite vse dele.

SKLADIŠČE

1. Odklopite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
2. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE

	Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki po vsej EU (2012/19/EU). Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte in tako spodbudili trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti uporabljeno napravo, se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek lahko oddajo v okolju varno recikliranje.
---	--

NAPAKA V DELOVANJU IN METODA ZDRAVLJENJA

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Friteza se ne vklopi.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
Iz aparata izhaja bel dim.	Kuhate sestavine z visoko vsebnostjo olja.	Previdno izlijte odvečno olje ali maščobo iz ponve in nadaljujte s kuhanjem.
	Na ponvi so še vedno ostanki maščobe od prejšnje uporabe.	Beli dim je posledica segrevanja mastnih ostankov v ponvi. Po vsaki uporabi posodo vedno temeljito očistite.
Moj sveži krompirček ni enakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež mokast krompir. Izberite krompir, na embalaži katerega je navedeno, da je primeren za cvrtje.
	Sveže ocvrtega krompirčka pred cvrtjem niste ustrezno namočili.	Sveži krompirček namočite v skledo za 30 minut (Min), nato ga odstranite in osušite na kuhinjskem papirju.
	V ponev ste dodali preveč sestavin.	Upoštevajte največjo količino sestavin, kot je opisano v "Tabeli za vnaprej nastavljeno kuhanje".
	Nekatere vrste sestavin je treba med kuhanjem stresati, obračati ali mešati.	Sestavine vmes nekajkrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Moj sveži krompirček ni hrustljiv.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Prepričajte se, da je krompirček odcejen na pravilen način.
		Sveži krompirček narežite nekoliko tanjše, da bo bolj hrustljiv.
		Dodajte še malo olja, da bodo bolj hrustljavi.
Ponev ni mogoče pravilno potisniti nazaj v aparat.	V ponvi je preveč sestavin.	Količina sestavin v ponvi ne sme preseči maksimalne indikatorske črte.
	Podporna plošča / rešetka ni pravilno nameščena v ponvi za cvrtje.	Podporno ploščo / žar potisnite navzdol v ponev, dokler ne zaslišite klika.

GARANCIJA

- Proizvajalec zagotavlja garancijo v skladu z zakonodajo države, v kateri ima kupec stalno prebivališče, in sicer najmanj eno leto od datuma, ko je naprava prodana končnemu uporabniku.
- Garancija krije le napake v materialu ali izdelavi.
- Garancijska popravila lahko opravi le pooblaščen servisni center. Pri uveljavljanju garancijskega zahtevka je treba predložiti izvirni račun o nakupu (z datumom nakupa).
- Garancija ne velja v primerih:
 - Običajna obraba.
 - Nepravilna uporaba, npr. preobremenitev naprave, uporaba neodobrenega pribora
 - Uporaba sile, škoda zaradi zunanjih vplivov.
 - Poškodbe zaradi neupoštevanja navodil za uporabo ali neupoštevanja navodil za namestitvev.
 - Delno ali v celoti razstavljeni aparati.

IZJAVA O SKLADNOSTI



Ta naprava je bila načrtovana, izdelana in distribuirana v skladu z varnostnimi zahtevami direktiv ES: Direktiva RoHS 2 2011/65/EU, Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi izdelkov, povezanih z energijo (ERP), Direktiva 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti (EMC), Direktiva 2014/35/EU o nizki napetosti LVD in naslednje spremembe.

Ta naprava je skladna z ustreznimi zakonskimi zahtevami Evropske unije. Izjava o skladnosti izdelka je na voljo na spletni strani www.arovo.com/manuals.

V skladu z našo politiko nenehnega izboljševanja izdelkov si pridržujemo pravico do tehničnih in optičnih sprememb brez predhodnega obvestila. Aktualno različico tega priročnika z navodili najdete na spletni strani www.arovo.com/manuals.



VAŽNE SIGURNOSNE UPOZORENJA

Sljedeće sigurnosne mjere opreza uvijek treba slijediti kako bi se smanjio rizik od električnog udara, osobne ozljede ili požara. Važno je pažljivo pročitati sve ove upute prije korištenja proizvoda te ih sačuvati za buduću referencu ili nove korisnike.

Pri korištenju električnih uređaja uvijek se moraju pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza. To uključuje sljedeće:

- Pročitajte sve upute. Nepoštivanje i nepoštivanje ovih uputa može dovesti do nezgode.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Neophodan je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili u blizini djece.
- Uvijek isključite uređaj i isključite ga iz napajanja ako ga ostavite bez nadzora.
- Ako je priključak na električnu mrežu oštećen, potrebno ga je zamijeniti, a uređaj odnesite ovlaštenoj tehničkoj podršci.
- Prije uporabe provjerite odgovara li napon naveden na nazivnoj naljepnici naponu mreže.
- Spojite uređaj na uzemljenu utičnicu i provjerite je li ispravno umetnut.
- Ne koristite adaptere utikača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen.
- Ako bilo koje kućište uređaja pukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Ne silite kabel za napajanje niti ga koristite za podizanje, nošenje ili isključivanje uređaja.
- Provjerite stanje kabela za napajanje. Oštećeni ili zamršeni kabele povećavaju rizik od strujnog udara. Ako je kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili ovlašteni tehnički servis kako bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj nije prikladan za vanjsku upotrebu.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti.
- Držite fritezu i njezin kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Nikada ne stavljajte proizvod na zid ili druge proizvode. Sa stražnje strane, lijeve/desne strane i gornje strane proizvoda mora biti najmanje 10 cm slobodnog prostora. Nemojte stavljati stvari na vrh friteze jer ćete time spriječiti protok zraka i smanjiti učinak grijanja vrućim zrakom.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada se uređaj koristi.
- Proizvod mora netko nadzirati tijekom rada.
- Tijekom perioda prženja bez masnoće, iz otvora za izlaz zraka izlazit će para visoke temperature. Ruke i lice trebaju biti podalje od pare i otvora za izlaz zraka. I treba voditi računa o vrućoj pari i zraku dok odmičete fritezu od proizvoda.
- If the product is smoking, unplug immediately. Odmaknite fritezu od proizvoda nakon što prestane dimiti.
- Nemojte namakati kućište u vodu ili ga prati pod mlazom vode jer se u kućištu nalaze električne komponente i komponente za grijanje.
- Ne dopustite da voda ili druga tekućina uđe u kućište, u slučaju da može doći do strujnog udara.
- Dok je proizvod u upotrebi, nemojte prekrivati otvor za dovod i odvod zraka.
- Nikada ne sipajte ulje u fritezu, jer to može izazvati požar.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost proizvoda dok radi, jer može postati jako vruće.
- Ovim se proizvodom upravlja ručno, stoga nikada ne povezujte proizvod s vanjskim timerom ili nezavisnim sustavom daljinskog upravljanja.



Upozorenje: Molimo ne dodirujte površinu dok je u upotrebi. Temperatura dostupne površine može biti visoka dok uređaj radi.

OPREZ

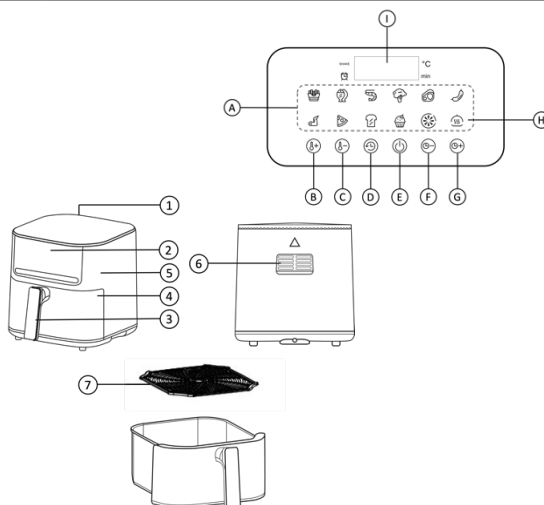
Ovaj uređaj je samo za upotrebu u kućanstvu. Ne smije se koristiti u blagovaonicama, trgovinama, ureda, farmi ili drugih radnih okruženja. I ne bi ga trebali koristiti korisnici u hotelima, motelima, pansionima ili sobama za doručak ili drugim smještajnim okruženjima. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik. Vratite uređaj u najbliži ovlašteni servis na pregled, popravak ili podešavanje.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA

	Pročitajte korisnički priručnik.		Ambalaža se može ponovno upotrijebiti ili reciklirati. Molimo da propisno odložite materijal za pakiranje koji vam više nije potreban.
	Proizvođač ambalaže sudjeluje u troškovima sustava odvajanja i recikliranja otpada „Zelena točka“.		Ovaj proizvod je siguran za korištenje u kontaktu s hranom.
	Ako pri raspakiravanju proizvoda primijetite bilo kakva oštećenja tijekom transporta, obratite se svom trgovcu bez odlaganja.		Ambalaža se može ponovno upotrijebiti ili reciklirati. Molimo da propisno odložite materijal za pakiranje koji vam više nije potreban.
	Izjava o sukladnosti. Proizvodi označeni ovim simbolom u skladu su s Europskim gospodarskim prostorom. EU deklaracija o sukladnosti može se zatražiti od proizvođača.		Ovaj uređaj je opremljen CEE 7/7 "Schuko" (Tip F) i prikladan je za korištenje sa sljedećim utičnicama: CEE 7/3 i CEE 7/5.

OSNOVNE ZNAČAJKE

1. Ulaz zraka
2. Prikaz
 - A. Unaprijed postavljeni indikatori
 - B. Gumb za povećanje temperature
 - C. Gumb za smanjenje temperature
 - D. Gumb izbornika
 - E. Gumb za uključivanje/isključivanje
 - F. Gumb za smanjenje vremena
 - G. Gumb za isteklo vrijeme
 - H. Indikator održavanja topline
3. Ručka
4. Tava - 6,5 L
5. Kućište
6. Odvod zraka
7. Potporna ploča



Uključeno u kutiju:

- 1 x Kućište
- 1 x Tava - 6,5L
- 1 x potporna ploča

TEHNIČKI PODACI

- Napajanje: 220 - 240V – 50/60Hz
- Ulazna snaga: 1600W
- Dimenzije proizvoda: 380 x 285 x 390 mm
- Težina proizvoda: 4,5 kg
- Kapacitet: 6,5L
- Duljina kabela: 1m

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Provjerite je li uklonjena sva ambalaža proizvoda. Uklonite ljepljivu i naljepnice s proizvoda.
- Prije prve uporabe proizvoda, temeljito očistite tavu vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom. Napomena: za pranje ovih komponenti može se koristiti perilica posuđa.
- Očistite proizvod iznutra i izvana mokrom krpom.

PRIPREMA ZA UPORABU

- Stavite proizvod na površinu koja je ravna, ravna i stabilna, nemojte stavljati proizvod na površinu koja nije otporna na toplinu.
- Pravilno stavite tavu u fritezu.
- Izvucite žicu iz žičane kapsule na dnu proizvoda. Odmotajte kabel do kraja prije nego što ga uključite.
- Oprez:
 - Nikada ne ulijevajte ulje ili drugu tekućinu u fritezu.
 - Nikada ne stavljajte stvari na proizvod, jer će to spriječiti protok zraka i smanjiti učinak grijanja vrućim zrakom.

KORIŠTENJE APARATA

1. Umetnite utikač u zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite tavu iz friteze povlačenjem ručke.
3. Stavite sastojke hrane u tavu.
4. Vratite tavu u fritezu.
Oprez:
 - Nikada nemojte koristiti fritezu bez posude za prženje u njoj.
 - Ne dirajte tavu tijekom i neko vrijeme nakon upotrebe jer se jako zagrije.
 - Držite tavu samo za dršku.
5. Za uključivanje friteze pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
6. Pritisnite tipku za gore ili dolje za odabir željene temperature.
7. Pritisnite gumb gore ili dolje za odabir potrebnog vremena.
8. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste započeli proces kuhanja.
Bilješka:
 - Tijekom kuhanja temperatura i vrijeme se prikazuju naizmjenično.
 - Tijekom kuhanja, ako želite promijeniti vrijeme kuhanja ili temperaturu, pritisnite odgovarajuću tipku gore ili dolje u bilo kojem trenutku da biste to učinili.
 - Pogledajte 'Tablicu za pripremu hrane' s osnovnim postavkama kuhanja za različite vrste hrane.
 - Neki sastojci zahtijevaju mućkanje ili okretanje tijekom vremena kuhanja (pogledajte 'Tablicu za pripremu hrane'). Za protresanje sastojaka, uhvatite za ručku i izvucite tavu, a zatim protresite iznad sudopera. Zatim gurnite tavu natrag u fritezu.
9. Kada čujete zvono tajmera, vrijeme kuhanja je isteklo.

10. Izvucite tavu i provjerite jesu li sastojci spremni.
Oprez:
- Nakon kuhanja u fritezi, iz friteze može izlaziti para.
 - Posuda za prženje je vruća nakon procesa kuhanja. Uvijek ga postavite na površinu otpornu na toplinu.
11. Ispraznite sadržaj tave u zdjelu ili na tanjur.
Bilješka:
- Ne prevrćite tavu, jer će to dovesti do istjecanja suvišnog ulja na dnu posude na sastojke hrane.
 - Za preuzimanje velikih ili lomljivih sastojaka hrane, možete koristiti stezaljke za njihovo vađenje iz tave.
12. Nakon završetka kuhanja jedne serije sastojaka hrane, friteza se može koristiti za kuhanje druge serije sastojaka hrane u bilo kojem trenutku.

KUHANJE S PRETHODNIM POSTAVKAMA

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.
2. Pritisnite tipku Izbornik za odabir željene postavke kuhanja. Ikona unaprijed podešenog kuhanja će treperiti kada je odabrana.
3. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste započeli željenu postavku kuhanja.

Bilješka:

- Manje količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja.
- Kada pripremate veće količine hrane (npr. krumpiriće, kozice, batak itd.) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u tavi 2 do 3 puta kako biste postigli ujednačen rezultat.

UNAPRIJED POSTAVLJENA TABLICA ZA KUHANJE

U sljedećoj tablici možete pronaći više informacija o unaprijed postavljenim postavkama kuhanja.

	Unaprijed postavljena vrsta kuhanja	vrijeme (min)	Temperatura	Prevrnuti	dodatne informacije
	Svježi krumpirići	20	200°C / 400°F	Da	• Koristite brašnasti krumpir. • Namočite 30 minuta u vodi, osušite pa dodajte ¼ do 1 žlice ulja. • Protresite, okrenite ili promiješajte 4 puta između.
	Riba	20	180°C / 360°F	Da	• Cijela riba oko 200 – 300 g / 7 – 11 oz
	škampi	15	160°C / 320°F	Da	
	Povrće	15	170°C / 340°F	Da	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Ne	
	Kobasica	20	200°C / 400°F	Da	
	Pileća krilca	20	200°C / 400°F	Da	• Dodajte ½ žlice ulja. • Između toga protresite, okrenite ili promiješajte.

	Unaprijed postavljena vrsta kuhanja	vrijeme (min)	Temperatura	Prevrnuti	dodatne informacije
	Kruh	15	180°C / 360°F	Da	
	Torta	20	170°C / 340°F	Da	
	Suho Voće	20	5°C / 10°F	Ne	
	Držati Toplo	120	5°C / 10°F	Ne	

ČIŠĆENJE

Očistite proizvod nakon svake uporabe. Uklonite ulje i masnoću s dna posude nakon svake upotrebe. Upozorenje:

- Pustite da se tava i unutrašnjost aparata potpuno ohladi prije nego počnete s čišćenjem.
 - Nikada nemojte uranjati kućište friteze u vodu ili bilo koju drugu tekućinu niti ga stavljati pod tekuću vodu.
 - Unutrašnjost tave je sva prekrivena premazom koji se ne lijepi. Za čišćenje nemojte koristiti metalne kuhinjske predmete ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer će to oštetiti lakirani sloj koji se ne lijepi.
1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste isključili uređaj, izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi 30 minuta prije nego što počnete s čišćenjem.
 2. Uklonite ulje i masnoću s dna posude za prženje.
 3. Očistite tavu ili dno posude vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom. Dodajte vruću vodu u tavu zajedno s malo deterdženta i ostavite da se namače 10 minuta.
 4. Kućište friteze očistite vlažnom krpom s nekoliko kapi deterdženta, a zatim osušite. Nemojte koristiti otapala ili proizvode s kiselim ili baznim pH poput izbjeljivača ili abrazivnih proizvoda za čišćenje uređaja.
 5. Očistite unutrašnjost proizvoda vrućom vodom i neabrazivnom spužvom. Upotrijebite četku za čišćenje za čišćenje grijaćih komponenti, pometite sve ostatke hrane.
 6. Osušite sve dijelove prije sastavljanja i skladištenja.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije pohranjivanja.

OKOLIŠ PRIJATELJNO ODLAGANJE

	Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u cijeloj EU (2012/19/EU). Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju zbog nekontroliranog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za povrat rabljenog uređaja obratite se prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu odnijeti ovaj proizvod na ekološki sigurno recikliranje.
---	---

KVAR I NAČIN LIJEČENJA

Problem	Mogući uzrok	Riješenje
Friteza se ne uključuje.	Aparat nije uključen u struju.	Provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Kuhate sastojke s visokim udjelom ulja.	Pažljivo odlijte višak ulja ili masnoće iz posude i nastavite s kuhanjem.
	Tava još uvijek sadrži masne ostatke od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zbog masnih ostataka koji se zagrijevaju u tavi. Posudu uvijek temeljito očistite nakon svake upotrebe.
Moji svježi krumpirići nisu ravnomjerno prženi.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate koristite svježi brašnasti krumpir. Birajte krumpir na čijem pakiranju piše da je pogodan za prženje.
	Niste pravilno namočili svježi krumpirić prije prženja.	Namočite svježe krumpiriće u zdjelu 30 minuta (min), zatim ih izvadite i osušite na kuhinjskom papiru.
	Dodali ste previše sastojaka u tavu.	Slijedite maksimalnu količinu sastojaka kako je navedeno u 'Tablici unaprijed postavljenih kuhanja'.
	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti, okretati ili miješati tijekom vremena kuhanja.	Protresite, okrenite ili promiješajte sastojke nekoliko puta između.
Moji svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Provjerite je li pomfrit ocijeđen na ispravan način.
		Svježe krumpiriće narežite malo tanje kako bi bili hrskaviji.
		Dodajte još malo ulja da budu hrskavije.
Tava se ne može ispravno gurnuti natrag u uređaj.	U tavi ima previše sastojaka.	Nemojte dopustiti da količina sastojaka u tavi prijeđe maksimalnu crtu indikatora.
	Potporna ploča/rešetka nije pravilno postavljena u tavu.	Gurnite potpornu ploču/rešetku prema dolje u tavu dok ne čujete klik.

AMSTVO

- Proizvođač daje jamstvo u skladu sa zakonodavstvom zemlje prebivališta kupca, s minimalno 1 godinom, počevši od datuma prodaje uređaja krajnjem korisniku.
- Jamstvo pokriva samo nedostatke u materijalu ili izradi.
- Popravke pod jamstvom smije obavljati samo ovlašteni servis. Prilikom reklamacije po jamstvu potrebno je dostaviti originalni račun o kupnji (s datumom kupnje).
- Jamstvo se neće primjenjivati u sljedećim slučajevima:
 - Normalno trošenje.
 - Nepravilna uporaba, npr. preopterećenje uređaja, uporaba neodobrenog pribora
 - Primjena sile, oštećenja uzrokovana vanjskim utjecajima.
 - Oštećenja uzrokovana nepoštivanjem korisničkog priručnika ili nepridržavanjem uputa za montažu.
 - Djelomično ili potpuno rastavljeni uređaji.

IZJAVA O SUKLADNOSTI



Ovaj uređaj je dizajniran, izrađen i distribuiran u skladu sa sigurnosnim zahtjevima EC direktiva: RoHS 2 Direktiva 2011/65/EU, Ekodizajn energetske povezanosti proizvoda (ERP) 2009/125/EC, Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti (EMC) 2014. /30/EU, Direktiva o niskom naponu LVD 2014/35/EU i sljedeći amandmani.

Ovaj uređaj je u skladu s relevantnim pravnim zahtjevima Europske unije. Izjava o sukladnosti proizvoda dostupna je online na www.arovo.com/manuals.

U skladu s našom politikom stalnog poboljšanja proizvoda, zadržavamo pravo na tehničke i optičke izmjene bez prethodne najave. Trenutna verzija ovog priručnika s uputama može se pronaći na www.arovo.com/manuals.



WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe środki ostrożności powinny być zawsze przestrzegane, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, obrażeń ciała lub pożaru. Ważne jest, aby uważnie przeczytać wszystkie te instrukcje przed użyciem produktu i zachować je do wykorzystania w przyszłości przez nowych użytkowników.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one następujące elementy:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru.
- Jeśli połączenie z siecią zasilającą zostało uszkodzone, należy je wymienić i zanieść urządzenie do autoryzowanego punktu pomocy technicznej.
- Przed użyciem należy upewnić się, że napięcie wskazane na etykiecie znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka i upewnij się, że jest prawidłowo podłączone.
- Nie używaj adapterów wtyczek.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeśli którakolwiek z obudów urządzenia pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie należy naciskać na przewód zasilający ani używać go do podnoszenia, przenoszenia lub odłączania urządzenia.
- Sprawdź stan przewodu zasilającego. Uszkodzone lub splątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis techniczny w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na zewnątrz.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Frytkownicę powietrzną i jej przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nigdy nie przykładaj produktu do ściany lub innych produktów. Z tyłu, po lewej/prawej stronie i w górnej części produktu powinno być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Nie kładź żadnych przedmiotów na frytkownicy powietrznej, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane.
- Produkt musi być obserwowany przez kogoś podczas pracy.
- Podczas smażenia beztłuszczowego z otworu wylotu powietrza będzie wydobywał się para o wysokiej temperaturze. Ręce i twarz powinny znajdować się z dala od pary i otworu wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas odsuwania frytkownicy od produktu.
- Jeśli z produktu wydobywa się dym, należy natychmiast odłączyć go od zasilania. Usunąć frytkownicę z dala od produktu, gdy przestanie dymić.
- Nie wolno zanurzać obudowy w wodzie ani myć jej pod bieżącą wodą, ponieważ w obudowie znajdują się elementy elektryczne i grzewcze.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza obudowy, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Gdy produkt jest używany, nie należy zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza.
- Nigdy nie wlewaj oleju do frytkownicy, ponieważ może to spowodować pożar.

- Nie należy dotykać wnętrza produktu podczas jego pracy, ponieważ może się ono bardzo nagrzać.
- Ten produkt jest obsługiwany ręcznie, dlatego nigdy nie należy podłączać go do zewnętrznego timera lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.



Ostrzeżenie: Nie dotykaj powierzchni podczas użytkowania. Temperatura dostępnej powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

UWAGA

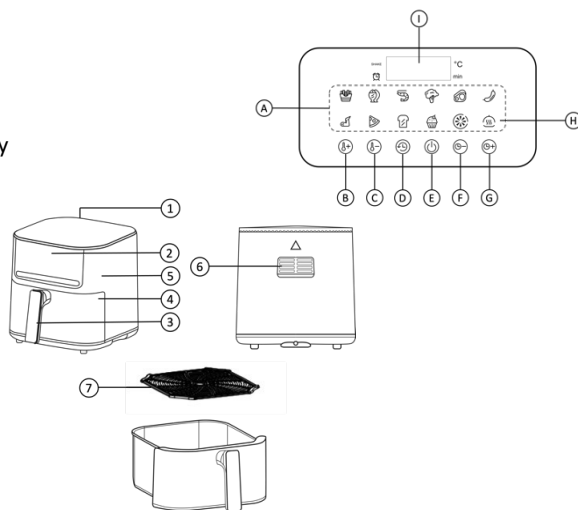
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie powinien być używany w jadalniach sklepów, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych środowiskach pracy. I nie powinny być używane przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach, pokojach śniadaniowych lub innych miejscach zakwaterowania. Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

 Przeczytaj instrukcję obsługi.	 Opakowanie można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi. Prosimy o prawidłową utylizację wszelkich materiałów opakowaniowych, które nie są już potrzebne.
 Producent opakowań partycypuje w kosztach systemu segregacji i recyklingu odpadów "Zielony Punkt".	 Ten produkt może być bezpiecznie stosowany w kontakcie z żywnością.
 Jeśli podczas rozpakowywania produktu zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia transportowe, niezwłocznie skontaktuj się ze sprzedawcą.	 Opakowanie można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi. Prosimy o prawidłową utylizację wszelkich materiałów opakowaniowych, które nie są już potrzebne.
 Deklaracja zgodności. Produkty oznaczone tym symbolem są zgodne z wymogami Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Deklarację zgodności UE można uzyskać od producenta.	 To urządzenie jest wyposażone w gniazdo CEE 7/7 "Schuko" (typ F) i nadaje się do użytku z następującymi gniazdami: CEE 7/3 i CEE 7/5.

CECHY OGÓLNE

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
 - A. Wstępnie ustawione wskaźniki
 - B. Przycisk zwiększania temperatury
 - C. Przycisk obniżania temperatury
 - D. Przycisk menu
 - E. Przycisk włączania/wyłączania
 - F. Przycisk zmniejszania czasu
 - G. Przycisk zwiększania czasu
 - H. Wskaźnik utrzymywania ciepła
3. Uchwyt
4. Patelnia do smażenia - 6,5 L
5. Mieszkanica
6. Wylot powietrza
7. Płyta nośna



W zestawie:

- 1 x obudowa
- 1 x Patelnia do smażenia - 6,5L
- 1 x płyta wspierająca

DANE TECHNICZNE

- Zasilanie: 220 - 240V - 50/60Hz
- Moc wejściowa: 1600 W
- Wymiary produktu: 380 x 285 x 390 mm
- Waga produktu: 4,5 kg
- Pojemność: 6,5L
- Długość przewodu: 1 m

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Upewnij się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte. Usuń klej i etykiety z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy dokładnie wyczyścić patelnię za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki. Uwaga: elementy te można myć w zmywarce.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę produktu wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Umieść produkt na wypoziomowanej, równej i stabilnej powierzchni, nie umieszczaj produktu na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
- Prawidłowo włóż patelnię do frytkownicy.
- Wyciągnij przewód z kapsuły przewodu w dolnej części produktu. Przed podłączeniem kabla należy go całkowicie rozwinąć.
- Uwaga:
 - Nigdy nie wlewaj oleju ani innych płynów do frytkownicy.
 - Nigdy nie kładź przedmiotów na produkcie, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy efekt ogrzewania gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
 2. Ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy, pociągając za uchwyt.
 3. Umieść składniki potrawy na patelni.
 4. Włóż patelnię z powrotem do frytkownicy.
- Uwaga:
- Nigdy nie używaj frytkownicy bez patelni.
 - Nie dotykaj patelni podczas i przez pewien czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa.
 - Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania.
 6. Naciśnij przycisk temperatury w górę lub w dół, aby wybrać żadaną temperaturę.
 7. Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania czasu, aby wybrać żądany czas.
 8. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga:

- Podczas gotowania temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie.
 - Jeśli podczas gotowania chcesz zmienić czas gotowania lub temperaturę, naciśnij odpowiedni przycisk w górę lub w dół w dowolnym momencie.
 - Zapoznaj się z "Tabelą przygotowywania żywności" zawierającą podstawowe ustawienia gotowania dla różnych rodzajów żywności.
 - Niektóre składniki wymagają wstrząsania lub obracania w trakcie gotowania (patrz "Tabela przygotowywania potraw"). Aby wstrząsnąć składnikami, należy przytrzymać uchwyt i wyciągnąć patelnię, a następnie wstrząsnąć nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy.
9. Usłyszenie sygnału dźwiękowego oznacza, że czas gotowania upłynął.
 10. Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga:

- Po zakończeniu smażenia z frytkownicy może wydobywać się para.
 - Patelnia jest gorąca po procesie gotowania. Zawsze umieszczaj go na powierzchni odpornej na ciepło.
11. Opróżnij zawartość patelni do miski lub na talerz.
- Uwaga:
- Nie należy przewracać patelni, ponieważ spowoduje to wyciek nadmiaru oleju zebranego na dnie patelni na składniki potrawy.
 - Aby wyjąć duże lub delikatne składniki żywności, można użyć zacisków, aby wyjąć je z patelni.
12. Po zakończeniu gotowania jednej partii składników żywności frytkownica może być używana do gotowania kolejnej partii składników żywności w dowolnym momencie.

GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI WSTĘPNYMI

1. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania, aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać preferowany tryb gotowania. Ikona zaprogramowanego trybu gotowania będzie migać po wybraniu.
3. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania, aby uruchomić preferowany tryb gotowania.

Uwaga:

- Mniejsze ilości jedzenia będą wymagały krótszego czasu gotowania.
- Podczas przygotowywania większych ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, podudzi itp.) wstrząśnij, obróć lub zamieszaj składniki na patelni 2-3 razy, aby uzyskać spójny rezultat.

WSTĘPNIE USTAWIONY STÓŁ DO GOTOWANIA

W poniższej tabeli można znaleźć więcej informacji na temat ustawień wstępnych gotowania.

	Typ ustawienia wstępnego gotowania	Czas (min)	Temperatura	Przewrót	Dodatkowe informacje
	Świeże frytki	20	200°C / 400°F	Tak	• Użyj mączystych ziemniaków. • Moczyć 30 minut w wodzie, osuszyć, a następnie dodać ¼ do 1 łyżki oleju. • Wstrząsnąć, obrócić lub zamieszać 4 razy w międzyczasie.
	Ryba	20	180°C / 360°F	Tak	• Ryba w całości około 200 - 300 g / 7 - 11 uncji
	Krewetki	15	160°C / 320°F	Tak	
	Warzywa	15	170°C / 340°F	Tak	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Nr	
	Kiełbasa	20	200°C / 400°F	Tak	
	Skrzydła z kurczaka	20	200°C / 400°F	Tak	• Dodaj ½ łyżki oleju. • Wstrząsaj, obracaj lub mieszaj w międzyczasie.
	Chleb	15	180°C / 360°F	Tak	
	Ciasto	20	170°C / 340°F	Tak	
	Suszone Owoce	20	5°C / 10°F	Nr	
	Trzymać Ciepło	120	5°C / 10°F	Nr	

CZYSZCZENIE

Produkt należy czyścić po każdym użyciu. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni. Ostrzeżenie:

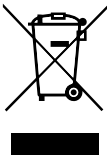
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać, aż patelnia i wnętrze urządzenia całkowicie ostygną.
- Nigdy nie zanurzać obudowy frytownicy w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać jej pod bieżącą wodą.
- Wnętrze patelni pokryte jest nieprzylepającą powłoką. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzylepającej powłoki lakierowanej.

1. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 30 minut przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.
3. Wyczyść patelnię lub dno patelni gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką. Wlej gorącą wodę do patelni wraz z detergentem i pozostaw na 10 minut.
4. Wyczyść obudowę frytownicy wilgotną szmatką z kilkoma kroplami detergentu, a następnie wysusz. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
5. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką. Za pomocą szczoteczki do czyszczenia wyczyść elementy grzewcze, zmiatając resztki jedzenia.
6. Wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA

	To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE (2012/19/UE). Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddawać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.
---	--

NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE I METODA LECZENIA

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz składniki o wysokiej zawartości oleju.	Ostrożnie wylej nadmiar oleju lub tłuszczu z patelni, a następnie kontynuuj gotowanie.
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłustych pozostałości na patelni. Zawsze dokładnie czyść patelnię po każdym użyciu.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Moje świeże frytki nie są równomiernie usmażone.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać świeżych mączystych ziemniaków. Wybieraj ziemniaki, których opakowanie wskazuje, że nadają się do smażenia.
	Świeże frytki nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namocz świeże frytki w misce przez 30 minut (min), a następnie wyjmij je i osusz na papierze kuchennym.
	Do patelni dodano zbyt wiele składników.	Należy przestrzegać maksymalnej ilości składników określonej w "Wstępnie ustawionej tabeli gotowania".
	Niektóre rodzaje składników muszą być wstrząsane, obracane lub mieszane przez cały czas gotowania.	Wstrząśnij, obróć lub wymieszaj składniki kilka razy w międzyczasie.
Moje świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że frytki są odsączone we właściwy sposób.
		Pokrój świeże frytki nieco cienie, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby były bardziej chrupiące.
Patelni nie można prawidłowo wsunąć z powrotem do urządzenia.	Na patelni znajduje się zbyt wiele składników.	Nie wolno dopuścić, aby ilość składników na patelni przekroczyła maksymalną linię wskaźnika.
	Płyta podtrzymująca / ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w patelni.	Wciśnij płytę podtrzymującą / grill do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.

GWARANCJA

- Producent udziela gwarancji zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju zamieszkania klienta, na okres co najmniej 1 roku, licząc od daty sprzedaży urządzenia użytkownikowi końcowemu.
- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe lub produkcyjne.
- Naprawy gwarancyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe. Składając reklamację w ramach gwarancji, należy przedłożyć oryginalny dowód zakupu (z datą zakupu).
- Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku:
 - Normalne zużycie.
 - Nieprawidłowe użytkowanie, np. przeciążenie urządzenia, używanie niezatwierdzonych akcesoriów

- Użycie siły, szkody spowodowane przez czynniki zewnętrzne.
- Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi lub instrukcji montażu.
- Częściowo lub całkowicie zdemontowane urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



To urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i jest dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: RoHS 2 Directive 2011/65/EU, Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC, Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU, LVD Low Voltage Directive 2014/35/EU wraz z następującymi zmianami.

To urządzenie jest zgodne z odpowiednimi wymogami prawnymi Unii Europejskiej. Deklaracja zgodności produktu jest dostępna online pod adresem www.arovo.com/manuals.

Zgodnie z naszą polityką ciągłego ulepszania produktów, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych i optycznych bez uprzedzenia. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć pod adresem www.arovo.com/manuals.



VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER

Følgende sikkerhedsforanstaltninger skal altid følges for at reducere risikoen for elektrisk stød, personskade eller brand. Det er vigtigt at læse alle disse instruktioner omhyggeligt, før produktet tages i brug, og at gemme dem til senere brug eller til nye brugere.

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsregler. Disse omfatter følgende:

- Læs alle instruktioner. Hvis du ikke følger og overholder disse instruktioner, kan det føre til en ulykke.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Sluk altid for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn.
- Hvis tilslutningen til lysnettet er beskadiget, skal den udskiftes, og apparatet skal bringes til en autoriseret teknisk support.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen før brug.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse, og sørg for, at det er sat korrekt i.
- Brug ikke stikadaptere.
- Brug ikke apparatet, hvis kablet eller stikket er beskadiget.
- Hvis et af apparatets kabinetter går i stykker, skal du straks frakoble apparatet fra lysnettet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke strømledningen til at løfte, bære eller tage stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér netledningens tilstand. Beskadigede eller sammenfiltrede kabler øger risikoen for elektrisk stød. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller af en autoriseret teknisk service for at undgå fare.
- Apparatet er ikke egnet til udendørs brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Opbevar frituregryden og dens ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Stil aldrig produktet op ad væggen eller andre produkter. Der skal være mindst 10 cm fri plads på bagsiden, venstre/højre side og oversiden af produktet. Stil ikke ting oven på frituregryden, for det vil forhindre luftstrømmen og reducere effekten af varmluftopvarmning.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Produktet skal overvåges af en person, mens det er i brug.
- I perioden med fedtfri stegning vil der komme damp med høj temperatur ud af luftudgangsåbningen. Hænder og ansigt skal holdes væk fra dampen og luftudgangsåbningen. Og man skal passe på den varme damp og luft, når man flytter frituregryden væk fra produktet.
- Hvis produktet ryger, skal stikket straks tages ud. Fjern frituregryden fra produktet, når den er holdt op med at ryge.
- Kabinettet må ikke lægges i blød i vand eller vaskes under vandhanen, da der er elektriske komponenter og varmekomponenter i kabinettet.
- Lad ikke vand eller anden væske løbe ind i kabinettet, da det kan give elektrisk stød.
- Når produktet er i brug, må luftindtag og -udtag ikke tildækkes.
- Hæld aldrig olie i frituregryden, da det kan forårsage brand.
- Rør ikke ved indersiden af produktet, mens det arbejder, da det kan blive meget varmt.
- Dette produkt er manuelt betjent, så tilslut aldrig produktet til en ekstern timer eller et uafhængigt fjernbetjeningsystem.



Advarsel: Rør ikke ved overfladen, mens den er i brug. Temperaturen på den tilgængelige overflade kan være høj, når apparatet er i drift.

FORSIGTIG

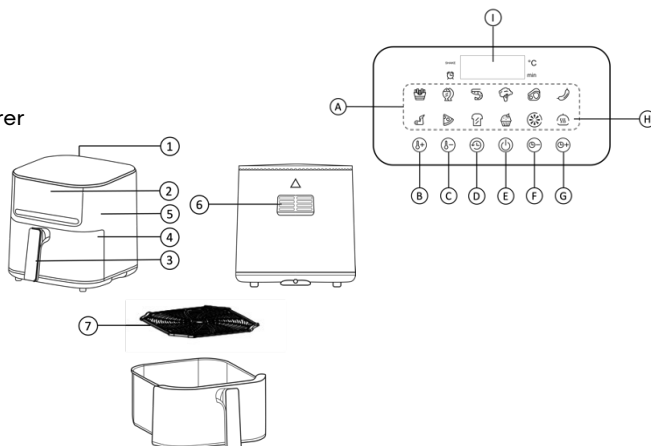
Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det bør ikke bruges i spisestuer i butikker, på kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer. Og bør ikke bruges af kunder på hoteller, moteller, pensionater eller morgenmadslokaler eller andre indkvarteringsmiljøer. Ingen dele, der kan serviceres af brugeren, indeni. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.

FORKLARING AF SYMBOLER

	Læs brugervejledningen.		Emballagen kan genbruges eller genanvendes. Emballagemateriale, der ikke længere er nødvendigt, bedes bortskaffet korrekt.
	Producenten af emballagen bidrager til omkostningerne ved affaldssorterings- og genanvendelsessystemet "Green Dot".		Dette produkt er sikkert at bruge i kontakt med fødevarer.
	Hvis du opdager transportskader, når du pakker produktet ud, bedes du straks kontakte din forhandler.		Emballagen kan genbruges eller genanvendes. Emballagemateriale, der ikke længere er nødvendigt, bedes bortskaffet korrekt.
	Overensstemmelseserklæring. Produkter mærket med dette symbol er i overensstemmelse med Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde. EU-overensstemmelseserklæringen kan rekvireres hos producenten.		Dette apparat er udstyret med en CEE 7/7 "Schuko" (Type F) og egnet til brug med følgende stikkontakter: CEE 7/3 og CEE 7/5.

GENERELLE FUNKTIONER

1. Luftindtag
2. Vis
 - A. Forudindstillede indikatorer
 - B. Temperatur op-knap
 - C. Temperatur ned-knap
 - D. Menu-knap
 - E. Tænd/sluk-knap
 - F. Time Down-knap
 - G. Time Up-knap
 - H. Hold varm-indikator
3. Håndtag
4. Stegepande - 6,5 L
5. Bolig
6. Luftudtag
7. Støtteplade



Inkluderet i kassen:

- 1 x hus
- 1 x Stegepande - 6,5L
- 1 x Støtteplade

TEKNISKE DATA

- Strømforsyning: 220 - 240V - 50/60Hz
- Indgangseffekt: 1600W
- Produktets dimensioner: 380 x 285 x 390 mm
- Produktvægt: 4,5 kg
- Kapacitet: 6,5L
- Ledningslængde: 1 m

FØR FØRSTE BRUG

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet. Fjern lim og etiketter på produktet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre stegepanden grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Bemærk: opvaskemaskine kan bruges til at vaske disse komponenter.
- Rengør produktet indvendigt og udvendigt med en våd klud.

KLARGØRING TIL BRUG

- Sæt produktet på en overflade, der er plan, jævn og stabil, og sæt ikke produktet på en overflade, der ikke er varmebestandig.
- Sæt stegepanden korrekt i frituregryden.
- Træk ledningen ud af ledningskapslen i bunden af produktet. Rul kablet helt ud, før du tilslutter det.
- Forsigtig:
 - Hæld aldrig olie eller anden væske i frituregryden.
 - Stil aldrig ting oven på produktet, for det vil forhindre luftstrømmen og reducere effekten af varmluftopvarmning.

BRUG AF APPARATET

1. Sæt stikket i stikkontakten.
2. Tag forsigtigt stegepanden ud af frituregryden ved at trække i håndtaget.
3. Kom madingredienserne i stegepanden.
4. Sæt stegepanden tilbage i frituregryden.
Forsigtig:
 - Brug aldrig frituregryden uden stegepanden i.
 - Rør ikke ved stegepanden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm.
 - Hold kun stegepanden i håndtaget.
5. Tænd for frituregryden ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
6. Tryk på temperaturknappen op eller ned for at vælge den ønskede temperatur.
7. Tryk på knappen Tid op eller ned for at vælge den ønskede tid.
8. Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningsprocessen.
Bemærk:
 - Under tilberedningen vises temperatur og tid skiftevis.
 - Hvis du vil ændre tilberedningstiden eller -temperaturen under tilberedningen, kan du til enhver tid trykke på den tilsvarende op- eller ned-knap for at gøre det.
 - Se "Madtilberedningstabellen" med grundlæggende madlavningsindstillinger for forskellige typer mad.
 - Nogle ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningstiden (se 'Madlavningstabellen'). For at ryste ingredienserne skal du holde i håndtaget og trække stegepanden ud, og derefter ryste den over vasken. Skub derefter stegepanden tilbage i frituregryden.

9. Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden udløbet.
10. Tag stegepanden ud, og tjek, om ingredienserne er klar.
Forsigtig:
 - Efter tilberedning med frituregryden kan der komme damp ud af frituregryden.
 - Stegepanden er varm efter tilberedningsprocessen. Placer den altid på en varmebestandig overflade.
11. Tøm stegepandens indhold i en skål eller på en tallerken.
Bemærk:
 - Vælt ikke stegepanden, da det vil få den overflødige olie, der opsamles i bunden af stegepanden, til at lække ud på madvarerne.
 - Hvis du vil have fat i store eller skrøbelige ingredienser, kan du bruge klemmer til at tage dem ud af stegepanden.
12. Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, kan frituregryden til enhver tid bruges til at tilberede en anden portion ingredienser.

MADLAVNING MED FORUDINDSTILLINGER

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.
2. Tryk på Menu-knappen for at vælge den foretrukne tilberedningsindstilling. Ikonet for den forudindstillede tilberedning blinker, når det er valgt.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte den foretrukne tilberedningsindstilling.
Bemærk:
 - Mindre mængder mad kræver kortere tilberedningstid.
 - Ved tilberedning af større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår osv.) skal du ryste, vende eller røre ingredienserne i stegepanden 2-3 gange for at opnå et ensartet resultat.

FORUDINDSTILLET MADLAVNINGSTABEL

I den følgende tabel kan du finde flere oplysninger om forudindstillingerne for madlavning.

	Forudindstillet type madlavning	Tid (min)	Temperatur	Væltning	Yderligere oplysninger
	Friske pommes frites	20	200°C / 400°F	Ja	• Brug melede kartofler. • Læg dem i blød i vand i 30 minutter, tør dem, og tilsæt derefter ¼ til 1 spsk olie. • Ryst, vend eller rør 4 gange ind imellem.
	Fisk	20	180°C / 360°F	Ja	• Hel fisk omkring 200 - 300 g / 7 - 11 oz
	Rejer	15	160°C / 320°F	Ja	
	Grøntsager	15	170°C / 340°F	Ja	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Nej	
	Pølse	20	200°C / 400°F	Ja	
	Kyllingevinger	20	200°C / 400°F	Ja	• Tilsæt ½ spsk olie. • Ryst, vend eller rør indimellem.

	Forudindstillet type madlavning	Tid (min)	Temperatur	Væltning	Yderligere oplysninger
	Brød	15	180°C / 360°F	Ja	
	Kage	20	170°C / 340°F	Ja	
	Tørret Frugt	20	5°C / 10°F	Nej	
	Holde Varmt	120	5°C / 10°F	Nej	

RENGØRING

Rengør produktet efter hver brug. Fjern olie og fedt fra bunden af gryden efter hver brug.

Advarsel:

- Lad stegepanden og apparatets indre køle helt af, før du begynder at rengøre det.
 - Nedsæk aldrig friturehuset i vand eller andre væsker, og hold det aldrig under rindende vand.
 - Indersiden af stegepanden er dækket af en ikke-klæbende maling. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til rengøringen, da det vil beskadige den ikke-klæbende lakering.
1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 30 minutter, før du begynder at rengøre det.
 2. Fjern olie og fedt fra bunden af stegepanden.
 3. Rengør stegepanden eller bunden af stegepanden med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Kom varmt vand i stegepanden sammen med lidt opvaskemiddel, og lad det trække i 10 minutter.
 4. Rengør friturehuset med en fugtig klud med et par dråber rengøringsmiddel, og tør det derefter. Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
 5. Rengør produktet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Brug en rengøringsbørste til at rengøre varmekomponenterne, og fjern eventuelle madrester væk.
 6. Tør alle dele før montering og opbevaring.

OPBEVARING

1. Træk stikket ud, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre inden opbevaring.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE

	Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU (2012/19/EU). For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. Hvis du vil returnere din brugte enhed, skal du kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljøvenlig genanvendelse.
---	--

FEJLFUNKTION OG BEHANDLINGSMETODE

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontroller, om stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt olieindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra panden, og fortsæt derefter madlavningen.
	Stegepanden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtede rester, der varmes op i gryden. Rengør altid gryden grundigt efter hver brug.
Mine friske pommes frites er ikke jævnt stegte.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	For at få det bedste resultat skal du bruge friske, melede kartofler. Vælg kartofler, hvor der står på emballagen, at de er egnet til stegning.
	Du har ikke lagt de friske pommes frites ordentligt i blød, før du stegte dem.	Læg de friske pommes frites i blød i en skål i 30 minutter (min.), tag dem derefter op, og tør dem på et stykke køkkenrulle.
	Du har puttet for mange ingredienser i stegepanden.	Følg den maksimale mængde ingredienser som beskrevet i 'Forudindstillet madlavningstabel'.
	Visse typer ingredienser skal rystes, vendes eller omrøres under hele tilberedningstiden.	Ryst, vend eller rør ingredienserne et par gange ind imellem.
Mine friske pommes frites er ikke sprøde.	Hvor sprøde pomfritterne bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.	Sørg for, at pomfritterne er drænet på den rigtige måde.
		Skær de friske pommes frites lidt tyndere for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
Stegepanden kan ikke skubbes ordentligt tilbage i apparatet.	Der er for mange ingredienser i stegepanden.	Mængden af ingredienser i stegepanden må ikke overskride den maksimale indikatorlinje.
	Støttepladen/grillen er ikke placeret korrekt i stegepanden.	Skub støttepladen/grillen ned i stegepanden, indtil du hører et klik.

GARANTI

- Producenten yder garanti i overensstemmelse med lovgivningen i kundens eget bopælsland, med et minimum på 1 år fra den dato, hvor apparatet sælges til slutbrugeren.
- Garantien dækker kun defekter i materiale eller udførelse.
- Reparationer under garantien må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Ved reklamation under garantien skal den originale købskvittering (med købsdato) fremlægges.
- Garantien gælder ikke i tilfælde af:
 - Normal slitage.
 - Forkert brug, f.eks. overbelastning af apparatet, brug af ikke-godkendt tilbehør
 - Magtanvendelse, skader forårsaget af ydre påvirkninger.
 - Skader forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen eller manglende overholdelse af installationsvejledningen.
 - Delvist eller helt afmonterede apparater.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING



Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: RoHS 2-direktivet 2011/65/EU, Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC, Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU, LVD Low Voltage Directive 2014/35/EU og følgende ændringer.

Dette apparat er i overensstemmelse med de relevante lovkrav i Den Europæiske Union. Produktets overensstemmelseserklæring er tilgængelig online på www.arovo.com/manuals.

I overensstemmelse med vores politik om løbende produktforbedringer forbeholder vi os ret til at foretage tekniske og optiske ændringer uden varsel. Den aktuelle version af denne brugsanvisning kan findes på www.arovo.com/manuals.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Følgende sikkerhetsregler må alltid følges for å redusere risikoen for elektrisk støt, personskade eller brann. Det er viktig at du leser alle disse instruksjonene nøye før du tar produktet i bruk, og at du tar vare på dem for senere bruk eller for nye brukere.

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler. Disse omfatter blant annet følgende:

- Les alle instruksjonene. Hvis du ikke følger og overholder disse instruksjonene, kan det føre til en ulykke.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
- Slå alltid av apparatet og koble det fra strømforsyningen hvis det forlates uten tilsyn.
- Hvis tilkoblingen til strømmettet er skadet og må skiftes ut, må du ta med apparatet til et autorisert teknisk serviceverksted.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet stemmer overens med nettspenningen før bruk.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt og pass på at det er satt riktig inn.
- Ikke bruk støpseladaptere.
- Ikke bruk apparatet hvis kabelen eller støpselet er skadet.
- Hvis noen av apparatets kapslinger går i stykker, må du umiddelbart koble apparatet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Du må ikke tvinge strømledningen eller bruke den til å løfte, bære eller trekke ut støpselet.
- Kontroller tilstanden til strømledningen. Skadede eller sammenfiltrede kabler øker risikoen for elektrisk støt. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller av en autorisert teknisk service for å unngå fare.
- Apparatet er ikke egnet for utendørs bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene som er forbundet med det.
- Oppbevar frityrkokeren og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Sett aldri produktet mot veggen eller andre produkter. Det bør være minst 10 cm ledig plass på baksiden, venstre/høyre side og oversiden av produktet. Ikke legg ting oppå frityrgrøyten, da dette hindrer luftstrømmen og reduserer effekten av varmluftsoppvarmingen.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk.
- Produktet må overvåkes av noen mens det brukes.
- I løpet av perioden med fettfri steking vil damp med høy temperatur slippes ut fra luftutløpsåpningen. Hendene og ansiktet skal holdes unna dampen og luftutløpsåpningen. Og man bør passe på den varme dampen og luften når man flytter frityrgrøyten bort fra produktet.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis det ryker fra produktet. Fjern frityrkokeren fra produktet etter at det har sluttet å ryke.
- Du må ikke legge huset i vann eller vaske det under vannkranen, for det er elektriske komponenter og varmekomponenter i huset.
- Ikke la vann eller annen væske strømme inn i huset, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Når produktet er i bruk, må du ikke dekke til luftinntaks- og utløpsåpningen.
- Hell aldri olje i frityrkokeren, da dette kan forårsake brann.
- Ikke ta på innsiden av produktet mens det arbeider, da det kan bli svært varmt.
- Dette produktet betjenes manuelt, og må derfor aldri kobles til en ekstern timer eller et uavhengig fjernkontrollsystem.



Advarsel: Ikke ta på overflaten mens den er i bruk. Temperaturen på den tilgjengelige overflaten kan være høy når apparatet er i drift.

FORSIKTIG

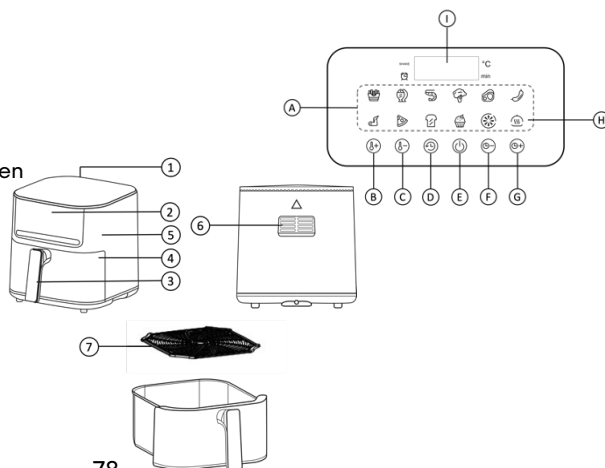
Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk. Den bør ikke brukes i spisesaler i butikker, på kontorer, gårder eller i andre arbeidsmiljøer. Og skal ikke brukes av kunder på hoteller, moteller, pensjonater, frokostrom eller andre overnattingssteder. Ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.

FORKLARING AV SYMBOLER

	Les brukerhåndboken.		Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Vennligst kast emballasjemateriale som ikke lenger er nødvendig på riktig måte.
	Produsenten av emballasjen bidrar til kostnadene for kildesorterings- og gjenvinningssystemet "Grønt Punkt".		Dette produktet kan trygt brukes i kontakt med matvarer.
	Hvis du oppdager transportskader når du pakker ut produktet, må du straks kontakte forhandleren.		Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Vennligst kast emballasjemateriale som ikke lenger er nødvendig på riktig måte.
	Samsvarserklæring. Produkter merket med dette symbolet er i samsvar med det europeiske økonomiske samarbeidsområdet. EU-samsvarserklæringen kan fås ved henvendelse til produsenten.		Dette apparatet er utstyrt med en CEE 7/7 "Schuko" (type F) og kan brukes med følgende stikkontakter: CEE 7/3 og CEE 7/5.

GENERELLE EGENSKAPER

1. Luftinntak
2. Vis
 - A. Forhåndsinnstilte indikatorer
 - B. Knapp for temperaturøkning
 - C. Knapp for å senke temperaturen
 - D. Menyknapp
 - E. På/av-knapp
 - F. Time Down-knapp
 - G. Tid opp-knapp
 - H. Hold varm-indikator
3. Håndtak
4. Stekepanne - 6,5 L
5. Boliger
6. Luftutløp
7. Støtteplate



Inkludert i esken:

- 1 x hus
- 1 x Stekepanne - 6,5 liter
- 1 x Støtteplate

TEKNISKE DATA

- Strømforsyning: 220 - 240V - 50/60Hz
- Inngangseffekt: 1600W
- Produktets dimensjoner: 380 x 285 x 390 mm
- Produktvekt: 4,5 kg
- Kapasitet: 6,5 liter
- Ledningslengde: 1 m

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Kontroller at all emballasje er fjernet fra produktet. Fjern limet og etikettene på produktet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre stekepannen grundig med varmt vann, rengjøringsmiddel og en ikke-slipende svamp. Merknad: Oppvaskmaskin kan brukes til å vaske disse komponentene.
- Rengjør innsiden og utsiden av produktet med en våt klut.

KLARGJØRING FOR BRUK

- Sett produktet på et jevnt, jevnt og stabilt underlag, og ikke på et underlag som ikke er varmebestandig.
- Sett stekepannen riktig inn i friturekokeren.
- Trekk ledningen ut av ledningskapselen i bunnen av produktet. Rull ut kabelen helt før du kobler den til.
- Forsiktig:
 - Hell aldri olje eller annen væske i friturekokeren.
 - Legg aldri ting oppå produktet, da dette hindrer luftstrømmen og reduserer effekten av varmluftsoppvarmingen.

BRUK AV APPARATET

1. Sett støpselet inn i stikkontakten.
2. Ta stekepannen forsiktig ut av frituregryten ved å trekke i håndtaket.
3. Ha ingrediensene i stekepannen.
4. Sett stekepannen tilbake i friturekokeren.

Forsiktig:

- Bruk aldri friturekokeren uten stekepannen i.
 - Ikke ta på stekepannen under og en stund etter bruk, da den blir svært varm.
 - Hold bare stekepannen i håndtaket.
5. Slå på frituregryten ved å trykke på av/på-knappen.
 6. Trykk på opp- eller ned-knappen for å velge ønsket temperatur.
 7. Trykk på opp- eller ned-knappen for å velge ønsket tid.
 8. Trykk på av/på-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

Merk:

- Under tilberedningen vises temperatur og tid vekselvis.
- Hvis du vil endre tilberedningstiden eller temperaturen under tilberedningen, kan du når som helst trykke på opp- eller ned-knappen.
- Se "Mattilberedningstabellen" med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for ulike typer mat.
- Noen ingredienser må ristes eller snus i løpet av tilberedningstiden (se "Tilberedningstabell"). For å riste ingrediensene holder du i håndtaket og trekker ut stekepannen, og rister deretter over vasken. Skyv deretter stekepannen tilbake i frituregryten.

9. Når du hører klokkeslettet, er tilberedningstiden utløpt.
10. Ta ut stekepannen og sjekk om ingrediensene er klare.
Forsiktig:
 - Etter tilberedning med friturekokeren kan det komme damp ut fra friturekokeren.
 - Stekepannen er varm etter tilberedningsprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag.
11. Tøm innholdet i stekepannen i en bolle eller på en tallerken.
Merk:
 - Velt ikke stekepannen, for da vil den overflødige oljen som har samlet seg i bunnen av stekepannen lekke ut på ingrediensene.
 - For å få tak i store eller skjøre ingredienser kan du bruke klemmer til å ta dem ut av stekepannen.
12. Etter at du har tilberedt ett parti med ingredienser, kan friturekokeren når som helst brukes til å tilberede et nytt parti med ingredienser.

MATLAGING MED FORHÅNDSINNSTILLINGER

1. Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.
2. Trykk på Menyknappen for å velge ønsket forhåndsinnstilling for tilberedning. Ikonet for forhåndsinnstillingen blinker når det er valgt.
3. Trykk på av/på-knappen for å starte den foretrukne forhåndsinnstillingen.
Merk:
 - Mindre mengder mat krever kortere tilberedningstid.
 - Ved tilberedning av større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, pinnekjøtt osv.) rister, snur eller rører du ingrediensene i stekepannen 2-3 ganger for å oppnå et jevnt resultat.

FORHÅNDSINNSTILT KOKETABELL

I tabellen nedenfor finner du mer informasjon om forhåndsinnstillingene for matlagning.

	Type forhåndsinnstilling for tilberedning	Tid (min)	Temperatur	Velte	Ytterligere informasjon
	Ferske pommes frites	20	200°C / 400°F	Ja	• Bruk melete poteter. • Legg dem i bløt i 30 minutter i vann, tørk dem og tilsett ¼ til 1 ss olje. • Rist, snu eller rør 4 ganger innimellom.
	Fisk	20	180°C / 360°F	Ja	• Hel fisk, ca. 200 - 300 g (7 - 11 oz)
	Reker	15	160°C / 320°F	Ja	
	Grønnsaker	15	170°C / 340°F	Ja	
	Pizza	18	170°C / 340°F	Nei	
	Pølse	20	200°C / 400°F	Ja	
	Kyllingvinger	20	200°C / 400°F	Ja	• Tilsett ½ ss olje. • Rist, snu eller rør innimellom.

	Type forhåndsinnstilling for tilberedning	Tid (min)	Temperatur	Velte	Ytterligere informasjon
	Brød	15	180°C / 360°F	Ja	
	Kake	20	170°C / 340°F	Ja	
	Tørket Fukt	20	5°C / 10°F	Nei	
	Hold Varmt	120	5°C / 10°F	Nei	

RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

Advarsel:

- La stekepannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du starter rengjøringen.
- Senk aldri frituregrytehuset ned i vann eller annen væske, og plasser det aldri under rennende vann.
- Innsiden av stekepannen er dekket med et ikke-klebende lakkert belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler til rengjøringen, da dette vil skade det ikke-klebende malte belegget.

1. Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, trekk ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles i 30 minutter før du begynner å rengjøre.
2. Fjern olje og fett fra bunnen av stekepannen.
3. Rengjør stekepannen eller bunnen av stekepannen med varmt vann, rengjøringsmiddel og en ikke-slipende svamp. Tilsett varmt vann i stekepannen sammen med litt vaskemiddel og la det trekke i 10 minutter.
4. Rengjør frituregrytehuset med en fuktig klut tilsatt noen dråper rengjøringsmiddel og tørk deretter. Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH, for eksempel blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
5. Rengjør innsiden av produktet med varmt vann og en ikke-slipende svamp. Bruk en rengjøringsbørste til å rengjøre varmekomponentene, og fei bort eventuelle matrester.
6. Tørk alle deler før montering og lagring.

LAGRING

1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre før oppbevaring.

MILJØVENNLIG AVFALLSHÅNDTERING

	Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU (2012/19/EU). For å unngå at ukontrollert avfallshåndtering skader miljøet eller menneskers helse, må avfallet resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. Hvis du vil returnere en brukt enhet, må du kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan levere dette produktet til miljøvennlig resirkulering.
---	--

FUNKSJONSFEIL OG BEHANDLINGSMETODE

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frityrkokeren slår seg ikke på.	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Kontroller at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder ingredienser med høyt oljeinnhold.	Hell forsiktig av overflødig olje eller fett fra pannen og fortsett deretter steking.
	Stekepannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes fettrester som varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen grundig etter hver bruk.
Mine ferske pommes frites er ikke jevnt stekt.	Du har ikke brukt riktig potetsort.	Bruk ferske, melete poteter for å få best mulig resultat. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Du har ikke lagt de ferske pommes fritesene i bløt før steking.	Legg de ferske pommes fritesene i bløt i en bolle i 30 minutter (min.), ta dem ut og tørk dem på et kjøkkenpapir.
	Du har tilsatt for mange ingredienser i stekepannen.	Følg maksimumsmengden av ingredienser som beskrevet i "Forhåndstilberedningstabellen".
	Enkelte typer ingredienser må ristes, snus eller røres gjennom hele koketiden.	Rist, snu eller rør ingrediensene noen ganger innimellom.
Mine ferske pommes frites er ikke sprø.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Sørg for at pommes fritesen er drenert på riktig måte.
		Skjær de ferske pommes fritesene litt tynnere for å gjøre dem sprøere.
		Tilsett litt mer olje for å gjøre dem sprøere.
Stekepannen kan ikke skyves ordentlig tilbake i apparatet.	Det er for mange ingredienser i stekepannen.	Ikke la mengden ingredienser i stekepannen overskride maksimumsindikatoren.
	Støtteplaten/grillen er ikke riktig plassert i stekepannen.	Skyv støtteplaten/grillen ned i stekepannen til du hører et klikk.

GARANTI

- Produsenten gir garanti i henhold til lovgivningen i kundens hjemland, med minimum 1 år fra den datoen apparatet ble solgt til sluttbrukeren.
- Garantien dekker kun material- og produksjonsfeil.
- Reparasjoner under garantien må kun utføres av et autorisert servicesenter. Ved reklamasjon i henhold til garantien må den originale kjøpsregningen (med kjøpsdato) sendes inn.
- Garantien gjelder ikke i tilfeller av:
 - Normal slitasje.
 - Feil bruk, f.eks. overbelastning av apparatet, bruk av ikke-godkjent tilbehør
 - Bruk av makt, skader forårsaket av ytre påvirkning.
 - Skader som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt eller at installasjonsinstruksjonene ikke er fulgt.
 - Helt eller delvis demonterte apparater.

SAMSVARSERKLÆRING



Dette apparatet er designet, konstruert og distribuert i samsvar med sikkerhetskravene i EU-direktivene: RoHS 2-direktiv 2011/65/EU, økodesign for energirelaterte produkter (ERP) 2009/125/EC, elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) direktiv 2014/30/EU, LVD lavspenningsdirektiv 2014/35/EU og følgende endringer.

Dette apparatet er i samsvar med de relevante lovkravene i EU. Samsvarserklæringen for produktet er tilgjengelig på www.arovo.com/manuals.

I samsvar med vår policy om kontinuerlig produktforbedring forbeholder vi oss retten til å gjøre tekniske og optiske endringer uten varsel. Den gjeldende versjonen av denne bruksanvisningen finner du på www.arovo.com/manuals.



MasterChef
THE TV SERIES

Arovo BV
Doblijn 26 - 1046 BN Amsterdam - The Netherlands
www.arovo.com

Made in China

Item No: DAN919103279
Batch No: 2023-10708 / 2024-10132

©2024 Shine TV Limited. MasterChef and the MasterChef logo are registered trademarks of Shine TV Limited and its affiliates. Licensed by Banijay Group. All Rights Reserved.