



MasterChef  
THE TV SERIES



# AIR FRYER 4.5L USER MANUAL

ITEM NO.: VRD919101300

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

# EN - AIR FRYER

## 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

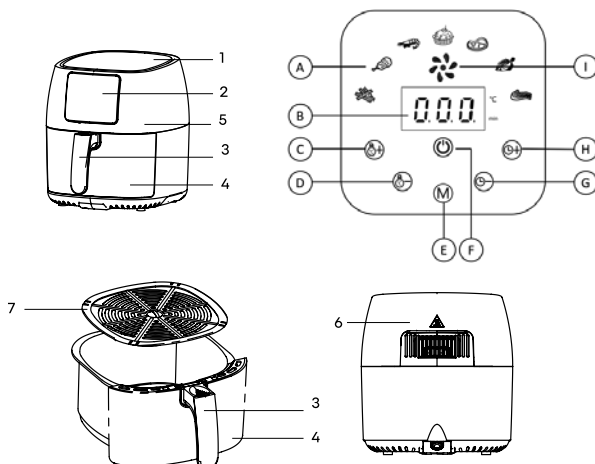
This appliance is for household use only. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms, or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments. No user-serviceable parts inside. Return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

## EXPLANATION OF SYMBOLS

	Read the user manual.		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.
	The manufacturer of the packaging contributes to the costs of the waste separation and recycling system "Green Dot".		he packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.
	If you notice any transport damage when unpacking the product, please contact you dealer without delay.		This product is safe to be used in contact with food.
	The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.		

## GENERAL FEATURES

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



**Included in the box:**

- 1 x Housing
- 1 x Frying Pan - 4,5L
- 1 x Support Plate

**TECHNICAL DATA**

- Power Supply: 220/240V - 0.3A - 50/60Hz
- Input Power: 1400W
- Product Dimensions: 367 x 274 x 313MM
- Product Weight: 5Kg
- Capacity: 4,5L

**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.

### USING THE KEEP WARM MODE


1. Press the power On/Off button to switch on the appliance.
2. Press the Menu button to select the 'Keep Warm' mode. The 'Keep Warm' icon will blink when selected.
3. Press the power On/Off button to start the keep warm mode.  
Note:
  - The keep warm timer is set to 120 minutes. To change the keep warm time, press the time down button. The time will be confirmed automatically.
  - The keep warm temperature is set to 90°C. To change the keep warm temperature, press the temperature down button. The temperature will be confirmed automatically.
  - During the keep warm mode, the fan and heater inside of the appliance turns on from time to time.
  - The keep warm mode is designed to keep your food warm immediately after it is cooked in the fryer. It is not meant for reheating.







### 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	Min-Max Amount of Ingredients	Time (Min)	Temperature	Overturn	Additional Information
	Fresh Fries	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Yes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use mealy potatoes.</li> <li>• Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil.</li> <li>• Shake, turn or stir 4 times in between.</li> </ul>

	<b>Cooking Preset Type</b>	<b>Min-Max Amount of Ingredients</b>	<b>Time (Min)</b>	<b>Temperature</b>	<b>Overturn</b>	<b>Additional Information</b>
	Chicken Drumsticks	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Yes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add ½ tbsp of oil.</li> <li>• Shake, turn or stir in between.</li> </ul>
	Shrimp	150 - 250 g / 5 - 9 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Yes	
	Cake	200 g / 7 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Yes	
	Beef Steak / Chops	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Yes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add ½ tbsp of oil.</li> </ul>
	Fish	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Yes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whole fish around 200 - 300 g / 7 - 11 oz</li> </ul>
	Ribs	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Yes	

## **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.

Problem	Possible Cause	Solution
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

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

Article Name: Air Fryer  
Article Number: VRD919101300  
EAN Barcode Number: 8720791433505



The object of the declaration described above is in conformity with the following harmonized standards:

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019  
EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010  
IEC 61000-3-2:2019  
IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019  
EN 62233:2008  
IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016  
IEC 60335-2-9:2019  
AfPS GS 2019:01 PAK

The object of the declaration described above follows the provisions of:

2009/125/EC (ERP)  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS 2)



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

# NL – AIR FRYER

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**

De volgende veiligheidsmaatregelen moeten altijd worden opgevolgd om het risico op elektrische schokken, persoonlijk letsel of brand te verminderen. Het is belangrijk om al deze instructies goed door te lezen voordat het product wordt gebruikt en ze voor naslag in de toekomst of nieuwe gebruikers te bewaren.

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

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

### Opgelet

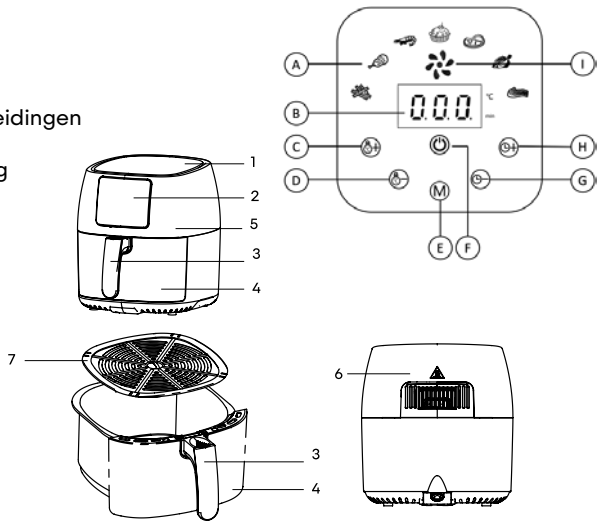
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in eetkamers van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. En mag niet worden gebruikt door klanten in hotels, motels, pensions of ontbijtkamers of andere accommodatieomgevingen. Het bevat geen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

### VERKLARING VAN SYMBOLEN

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

## ALGEMENE KENMERKEN

1. Luchtinlaat
2. Display
  - A. Aanduiding Standaardbereidingen
  - B. Scherm
  - C. Knop Temperatuur omhoog
  - D. Knop Temperatuur omlaag
  - E. Menu-knop
  - F. Aan-/uitknop
  - G. Knop Tijd omlaag
  - H. Knop Tijd omhoog
  - I. Ventilatorindicator
3. Handvat
4. Frituurpan - 4,5 L
5. Behuizingvesting
6. Luchtuitlaat
7. Steunplaat



### Inbegrepen in de doos:

- 1 x 1 x Airfryer Behuizing
- 1 x Frituurpan - 4,5L
- 1 x Steunplaat

## TECHNISCHE GEGEVENS

- Voeding: 220/240V - 0,3A - 50/60Hz
- Ingangsvermogen: 1400W
- Productafmetingen: 367 x 274 x 313MM
- Productgewicht: 5Kg
- Inhoud: 4,5L

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Zorg ervoor dat alle verpakkingen van het product zijn verwijderd.
- Verwijder de lijm en labels op het product
- Maak de kookpan/pot schoon voordat u het product voor de eerste keer gebruikt grondig met warm water, afwasmiddel en niet-schurende spons.

## 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.
- Trek de draad uit de draadcapsule aan de onderkant van het product. Rol de kabel volledig uit voordat u hem aansluit.
- Opgelet:
- Giet nooit olie of andere vloeistof in de airfryer.
- Plaats nooit iets op het product, omdat dit de luchtstroom belet en de werking van de heteluchtverwarming beperkt.

## 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.

### Opgelet:

- Gebruik de airfryer nooit zonder de pan.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat de pan zeer heet wordt.
- 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.

**Opmerking:**

- 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 tijdens de bereidingstijd worden geschud of omgedraaid (raadpleeg de 'Tabel voor bereiding van etenswaren'). Als u de ingrediënten wilt schudden, houdt u het handvat vast en trekt de frituurpan uit de airfryer. Vervolgens schud u de frituurpan boven de gootsteen. Schuif de frituurpan daarna weer in de airfryer.
9. Wanneer u het geluidssignaal van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.
  10. Trek de frituurpan uit de airfryer en controleer of de ingrediënten klaar zijn.  
Opgelet:
    - Na gebruik kan er stoom uit de airfryer komen.
    - Na bereiding van etenswaren is de frituurpan heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak.
  11. Leeg de frituurpan in een schaal of op een bord.  
Opmerking:
    - 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.

### **GEBRUIK VAN DE WARMHOUDMODUS**

1. Druk op de Aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op de Menu-knop om de modus 'Warmhouden' te selecteren. Wanneer deze modus wordt geselecteerd, gaat het pictogram 'Warmhouden' knipperen.
3. Druk op de Aan/uitknop om de warmhoudmodus te starten.

**Opmerking:**

- De warmhoudtimer is ingesteld op 120 minuten. Als u de warmhoudtijd wilt wijzigen, drukt u op de knop Tijd omlaag. De tijd wordt automatisch bevestigd.
- De warmhoudtemperatuur is ingesteld op 90°C. Als u de warmhoudtemperatuur wilt wijzigen, drukt u op de knop Temperatuur omlaag. De temperatuur wordt automatisch bevestigd.
- Tijdens de warmhoudmodus worden de ventilator en verwarming in het apparaat af en toe ingeschakeld.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw etenswaren warm te houden direct na bereiding in de fryer. De modus is niet bedoeld voor opwarmen.

### **BEREIDING MET STANDAARDBEREIDINGEN**

1. Druk op de Aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op de Menu-knop om de gewenste standaardbereiding te selecteren. Wanneer een standaardbereiding wordt geselecteerd, gaat het pictogram van de betreffende standaardbereiding knipperen.
3. Druk op de Aan/uitknop om de gewenste standaardbereiding te starten.

**Opmerking:**








- Kleinere hoeveelheden voedsel vereisen minder bereidingstijd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden voedsel bereidt (bijv. frites, garnalen, drumsticks, enz.), schud de ingrediënten in de frituurpan 2 tot 3 keer om een gelijkmatig resultaat te bereiken.

## REINIGING

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

## TABEL VOOR STANDAARDBEREIDINGEN

In de volgende tabel vindt u meer informatie over de standaardbereidingen.

	Type standaardbereiding	Min-Max hoeveelheid ingrediënten	Tijd (min.)	Temperatuur	Draaien	Aanvullende informatie
	Verse frites	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik kruimige aardappelen</li> <li>• Week 30 minuten in water, droog en voeg ¼ toe aan 1 eetlepel olie.</li> <li>• Schud, draai of roer tussendoor 4 keer.</li> </ul>
	Kipdrumsticks	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg 1/2 eetlepel olie toe.</li> <li>• Schud, draai of roer tussendoor.</li> </ul>
	Garnalen	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Ja	
	Cake	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Ja	
	Biefstuk/ karbonade	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg 1/2 eetlepel olie toe.</li> </ul>
	Vis	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hele vis ongeveer 200 - 300 g / 7 - 11 oz</li> </ul>
	Spareribs	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Ja	

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVOER



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 airfryer gaat niet aan.	Het apparaat is niet aangesloten.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent olierijke ingrediënten aan het bakken.	Giet overtollige olie of vet voorzichtig uit de pan en ga verder met de bereiding.
	De frituurpan bevat nog vetresten van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vette resten die in de pan opwarmen. Maak de pan na gebruik altijd goed schoon.
Mijn verse frites zijn niet gelijkmatig gefrituurd.	U heeft niet de goede aardappelen gebruikt.	Voor de beste resultaten gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Kies aardappelen waarvan op de verpakking is aangegeven dat ze geschikt zijn voor frituren.
	U heeft de verse frites vóór het frituren niet laten weken.	Laat de verse frites minimaal 30 minuten (min.) in een kom weken, haal ze vervolgens uit de kom en laat ze drogen op keukenpapier.
	U hebt te veel ingrediënten in de frituurpan gedaan.	Houd u aan de maximale hoeveelheid ingrediënten zoals aangegeven in de 'Tabel voor standaardbereidingen'.
	Bepaalde soorten ingrediënten moeten tijdens de bereidingstijd worden geschud, omgedraaid of geroerd.	Schud, draai of roer de ingrediënten tussendoor een paar keer.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Mijn verse frites zijn niet krokant.	De krokantheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat de frites op de juiste manier worden afgegoten.
		Snijd de frites wat dunner om ze krokanter te maken.
		Voeg een beetje meer olie toe om ze knapperiger te maken.
De frituurpan kan niet goed in het apparaat worden teruggeschoven.	Er zitten te veel ingrediënten in de frituurpan.	Laat de hoeveelheid ingrediënten in de frituurpan niet boven de aangegeven 'max' lijn uitkomen.
	De steunplaat/grill is niet goed in de frituurpan geplaatst.	Duw de steunplaat/grill omlaag in de frituurpan totdat u een klik hoort.

#### 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 geleverde 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.

#### **GARANTIE**

- De fabrikant geeft garantie in overeenstemming met de wetgeving van het eigen land van



verblijf van de klant, met een minimum van 1 jaar, te rekenen vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker is verkocht.

- De garantie dekt alleen defecten in materiaal of vakmanschap.
- De reparaties onder garantie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Bij het indienen van een aanspraak op garantie dient de originele aankoop bewijs (met aankoopdatum) te worden overlegd.
- De garantie is niet van toepassing in geval van:
  - Normale slijtage.
  - Onjuist 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**

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

Artikelnaam: Airfryer  
Artikelnummer: VRD919101300  
EAN-barcodenummer: 8720791433505



Het voorwerp van de hierboven beschreven verklaring is in overeenstemming met de volgende geharmoniseerde normen:

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019  
EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010  
IEC 61000-3-2:2019  
IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019  
EN 62233:2008  
IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016  
IEC 60335-2-9:2019  
AfPS GS 2019:01 PAK

Het voorwerp van de hierboven beschreven verklaring voldoet aan de bepalingen van:

2009/125/EC (ERP)  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS 2)

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

# FR - AIR FRYER

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité suivantes doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'électrocution, de blessure ou d'incendie. Lisez attentivement ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser ce produit, et conservez-les pour vous y référer ultérieurement ou les transmettre à de nouveaux utilisateurs.

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

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

- Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant son fonctionnement car il peut devenir très chaud.
- Ce produit fonctionne manuellement, ne le connectez donc jamais à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.










**Avertissement :** Ne touchez pas la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces exposées peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

## MISE EN GARDE

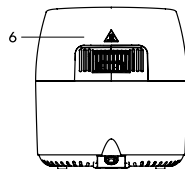
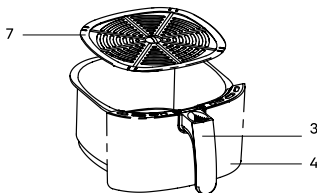
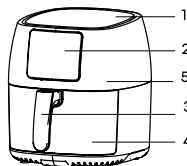
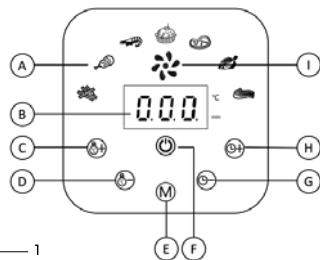
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger, les bureaux, les fermes ou tout autre environnement de travail. Et ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes ou salles de petit-déjeuner ou d'autres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

## EXPLICATION DES SYMBOLES

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

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. Entrée d'air
2. Écran
  - A. Indicateurs de préréglage
  - B. Écran
  - C. Bouton d'augmentation de la température
  - D. Bouton de diminution de la température
  - E. Bouton Menu
  - F. Bouton Marche/Arrêt
  - G. Bouton de diminution du temps
  - H. Bouton d'augmentation du temps
  - I. Indicateur de ventilateur
3. Poignée
4. Cuve de friture - 4,5 L
5. Logement
6. Sortie d'air
7. Plaque de support



## CONTENU DE LA BOÎTE :

- 1 x Boîtier de friture
- 1 x Cuve de friture - 4,5 L
- 1 x Plaque de support

## DONNÉES TECHNIQUES

- Alimentation électrique : 220/240 V - 0,3 A - 50/60 Hz
- Puissance d'entrée : 1400 W
- Dimensions du produit : 367 x 274 x 313 mm
- Poids du produit : 5 kg
- Capacité : 4,5 L

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés du produit.
- Retirez la colle et les étiquettes du produit.  
Nettoyez la marmite / le pot avant d'utiliser le produit pour première utilisation à fond avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et éponge non abrasive. Remarque : un lave-vaisselle peut être utilisé pour cela composants à laver.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.

## PRÉPARER L'UTILISATION

- Placez le produit sur une surface plane et stable, ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez correctement la marmite / le pot dans l'air fryer.
- Tirez le fil hors de la capsule de fil sous le produit. Déroulez complètement le câble avant de le connecter.
- Mise en garde :
  - 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. Branchez la fiche à une prise de courant.
2. Retirez délicatement la cuve de friture en tirant sur la poignée.
3. Insérez les ingrédients dans la cuve de friture.
4. Remettez la cuve de friture dans la friteuse.  
Mise en garde :

- N'utilisez jamais la friteuse sans la cuve de friture à l'intérieur.
  - Ne touchez pas la cuve de friture pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude.
  - Tenez la cuve de friture uniquement par la poignée.
5. Pour allumer la friteuse, 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 le bouton 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 le bouton correspondant 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 cuve de friture, puis secouez-la au-dessus de l'évier. Remettez ensuite la cuve de friture dans la friteuse.
9. Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est terminé.
  10. Sortez la cuve de friture et vérifiez que les ingrédients sont prêts.
- Mise en garde :
- Après la cuisson avec la friteuse, il se peut que de la vapeur s'échappe de la friteuse.
  - La cuve de friture est très chaude une fois la cuisson terminée. Placez-la toujours sur une surface résistante à la chaleur.
11. Videz la cuve de friture dans un saladier ou une assiette.
- Remarque :
- Ne retournez pas la marmite / le pot car cela entraînerait une fuite de l'excès d'huile qui s'accumule au fond de la marmite / le pot sur les ingrédients alimentaires.
  - Pour obtenir les ingrédients alimentaires gros ou délicats, vous pouvez utiliser une pince de cuisine pour les retirer de l'air fryer.
12. Une fois la cuisson d'un lot d'ingrédients alimentaires terminée, l'air fryer sans gras peut être utilisé pour cuire un autre lot d'ingrédients alimentaires à tout moment.

## **UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD**

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le mode « Maintien au chaud ». L'icône « Maintien au chaud » clignote lorsqu'elle est sélectionnée.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le mode de maintien au chaud.

### Remarque :

- La minuterie de maintien au chaud est réglée sur 120 minutes. Pour modifier le délai de maintien au chaud, appuyez sur la touche de diminution du temps. Le délai est confirmé automatiquement.
- La température de maintien au chaud est réglée sur 90 °C. Pour modifier la température de maintien au chaud, appuyez sur la touche de diminution de la température. La température est confirmée automatiquement.
- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et le chauffage à l'intérieur de l'appareil se mettent en marche de temps en temps.
- Le mode maintien au chaud est conçu pour garder vos aliments au chaud immédiatement après leur cuisson dans la friteuse. Il ne permet pas de réchauffer des aliments.

## CUISINER AVEC DES PRÉRÉGLAGES








1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le pré-réglage de cuisson souhaité. L'icône « Pré-réglage de cuisson » clignote lorsqu'elle est sélectionnée.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le pré-réglage de cuisson préféré.

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 cuve de friture 2 à 3 fois afin d'obtenir un résultat homogène.

## TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

Le tableau suivant fournit de plus amples informations sur les pré-réglages de cuisson.

	Type de pré-réglage de cuisson	Quantité min-max d'ingrédients	Durée (min)	Température	Retournement	Informations complémentaires
	Frites fraîches	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Oui	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez des pommes de terre farineuses.</li><li>• Trempez-les 30 minutes dans l'eau, séchez-les, puis ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe d'huile.</li><li>• Agitez, tournez ou remuez 4 fois.</li></ul>
	Pilon de poulet	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Oui	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez ½ c. à soupe d'huile.</li><li>• Agitez, tournez ou remuez.</li></ul>
	Crevettes	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Oui	
	Gâteau	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Oui	
	Steak de bœuf / côtelettes	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Oui	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez ½ c. à soupe d'huile.</li></ul>
	Poisson	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Oui	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poisson entier d'environ 200 - 300 g / 7 - 11 oz</li></ul>
	Côtes	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Oui	

## NETTOYAGE

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

Avertissement :

- Laissez la cuve de friture et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
  - Ne plongez jamais l'air fryer dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
  - L'intérieur de la poêle est recouvert d'une couche peinte antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour effectuer le nettoyage car cela endommagerait la couche peinte antiadhésive.
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. Retirez l'huile et la graisse du fond de la cuve de friture.
  3. Nettoyez la marmite / casserole ou le fond de la marmite / le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive, ajoutez de l'eau chaude dans la marmite / le pot avec un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper la marmite / le pot pendant 10 minutes.
  4. Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants, essuyez tout résidu alimentaire.
  5. Si l'appareil n'est pas dans un bon état de propreté, la surface peut se détériorer et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil, et son utilisation peut devenir dangereuse.
  6. Séchez toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

## RANGEMENT

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

## MISE AU REBUT 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 SOLUTION

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.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients à forte teneur en huile.	Versez avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve de friture contient toujours des résidus de graisse issus d'une précédente utilisation.	La fumée blanche est causée par des résidus graisseux qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve 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 faire frire.	Faites tremper les frites fraîches dans un bol pendant 30 minutes (Min), puis retirez-les et séchez-les sur un papier absorbant.
	Vous avez ajouté trop d'ingrédients dans la cuve.	Respectez la quantité maximale d'ingrédients indiquée dans le « Tableau des pré-réglages de cuisson ».
	Certains types d'ingrédients doivent être secoués, retournés ou remués pendant toute la durée de la cuisson.	Agitez, tournez ou remuez les ingrédients quelques fois.
Mes frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau des frites.	Veillez à ce que les frites soient égouttées correctement.
		Coupez les frites fraîches un peu plus finement pour les rendre plus croustillantes.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour les rendre plus croustillantes.



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

## GARANTIE

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



Nom de l'article : Air Fryer

Numéro d'article : VRD919101300

Numéro de code-barres EAN : 8720791433505

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux normes harmonisées suivantes :

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus suit les dispositions de :

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

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

# DE – HEISSLUFTFRITTEUSE

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen sollten stets befolgt werden, um die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen sowie die Brandgefahr zu verringern. Es ist wichtig, dass Sie alle Anweisungen vor Verwendung des Produkts sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen oder für neue Benutzer aufbewahren.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsregeln zu beachten. Dies umfasst Folgendes:

- Lesen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Unfällen führen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte in der Nähe von Kindern sind diese stets zu beaufsichtigen.
- Schalten Sie das Gerät stets aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird.
- Wenn der Netzanschluss beschädigt ist, muss dieser ersetzt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten technischen Kundendienst.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Spannung auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und vergewissern Sie sich, dass es ordnungsgemäß eingesteckt ist.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.
- Sollte eines der Gerätegehäuse brechen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Netzkabel keinesfalls verwenden, um das Gerät anzuheben, zu tragen oder anzustecken. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verworrene Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller oder eine qualifizierte Person ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
- Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen geeignet, falls diese eine angemessene ausführliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben oder beaufsichtigt werden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstehen.
- Die Heißluftfritteuse und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät keinesfalls direkt an eine Wand oder direkt neben andere Geräte stellen. Auf der Rückseite, der linken und rechten Seite und der Oberseite des Produkts sollten mindestens 10 cm Freiraum vorhanden sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse, da dies den Luftstrom und in der Folge die Effizienz des Heißluftsystems beeinträchtigt.
- Die freiliegenden Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät muss beobachtet werden, während es in Betrieb ist.
- Während dem fettfreien Frittieren tritt Dampf mit hoher Temperatur aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Hände und Gesicht stets in sicherer Entfernung von dem Dampf sowie den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittierbehälter von dem Gerät wegbewegen.
- Falls Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät, wenn kein Rauch mehr austritt.
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da das Gehäuse elektrische Komponenten und Heizelemente enthält.
- Lassen Sie keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse fließen, da es sonst zu Stromschlägen kommen kann.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass während der Verwendung des Geräts nicht ab.
- Gießen Sie keinesfalls Öl in die Heißluftfritteuse, da dies zu einem Brand führen kann. Berühren Sie das Innere des Geräts während des Betriebs nicht, da dies äußerst heiß ist.
- Dieses Gerät ist nur für den manuellen Betrieb ausgelegt. Schließen Sie das Gerät keinesfalls an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein ferngesteuertes System an.



**Achtung:** Bitte berühren Sie während der Benutzung nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.

### VORSICHT

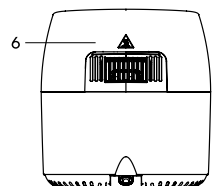
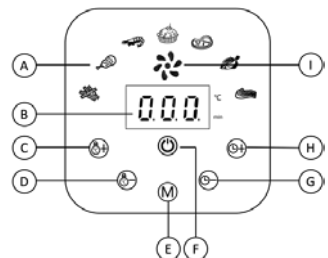
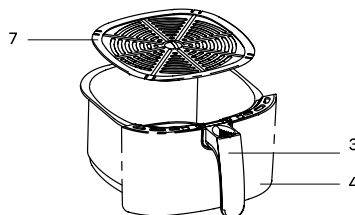
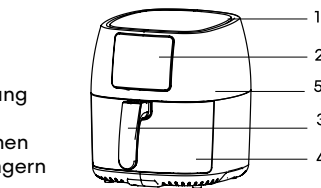
Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es darf nicht in Essbereichen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Es darf auch nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen, Frühstücksräumen oder anderen Unterkünften verwendet werden. Es befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile im Inneren. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Servicezentrum zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.

### ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

 <p>Lesen Sie die Bedienungsanleitung.</p>	 <p>Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Bitte entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.</p>
 <p>Der Hersteller der Verpackung beteiligt sich an den Kosten für das Abfalltrennungs- und Recyclingsystem „Grüner Punkt“.</p>	 <p>Dieses Gerät ist sicher im Kontakt mit Lebensmitteln.</p>
 <p>Sollten Sie beim Auspacken des Geräts Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Händler.</p>	 <p>Die Verpackung kann wiederverwendet oder recycelt werden. Bitte entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.</p>
 <p>Konformitätserklärung. Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Vorschriften für den Europäischen Wirtschaftsraum. Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller angefordert werden.</p>	

### ALLGEMEINE MERKMALE

1. Lufteinlass
2. Anzeige
  - A. Anzeige für Voreinstellung
  - B. Bildschirm
  - C. Taste Temperatur erhöhen
  - D. Taste Temperatur verringern
  - E. Menütaste
  - F. Ein/Aus-Taste
  - G. Taste Zeit verringern
  - H. Taste Zeit erhöhen
  - I. Lüfteranzeige
3. Griff
4. Frittierbehälter – 4,5 l
5. Gehäuse
6. Luftauslass
7. Trägerplatte



**Lieferumfang:**

- 1 Gehäuse
- 1 Frittierbehälter – 4,5 l
- 1 Trägerplatte

**TECHNISCHE DATEN**

- Spannungsversorgung: 220/240 V – 0,3 A – 50/60 Hz
- Eingangsleistung: 1400 W
- Abmessungen: 367 × 274 × 313 mm
- Gewicht: 5 kg
- Fassungsvermögen: 4,5 l

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial des Geräts entfernt wurde. Entfernen Sie Klebstoffrückstände und Etiketten von dem Gerät.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter vor der ersten Verwendung gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

**VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Oberfläche, nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
- Setzen Sie den Frittierbehälter ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse ein.
- Nehmen Sie das Kabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts. Rollen Sie das Kabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Achtung:
- Geben Sie keinesfalls Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom und in der Folge die Effizienz des Heißluftsystems beeinträchtigt.

**VERWENDEN DES GERÄTS**

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse, indem Sie am Griff ziehen.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierbehälter.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse.  
Achtung:
  - Die Heißluftfritteuse keinesfalls ohne eingesetzten Frittierbehälter verwenden.
  - Den Frittierbehälter während der Verwendung und direkt danach nicht berühren, da dieser sehr heiß wird.
  - Den Frittierbehälter nur am Griff festhalten.
5. Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
6. Drücken Sie die Taste für das Erhöhen bzw. Verringern der Temperatur, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
7. Drücken Sie die Taste für das Erhöhen bzw. Verringern der Zeit, um die gewünschte Zeit zu wählen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten.

**Anmerkung:**

- Während der Zubereitung werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt.
  - Wenn Sie während der Zubereitung die Zubereitungszeit oder die Temperatur ändern möchten, können Sie dies jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste tun.
  - In der Tabelle „Verwenden der Voreinstellungen“ finden Sie die Grundeinstellungen für verschiedenen Arten von Lebensmitteln.
  - Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt oder gewendet werden (siehe Tabelle „Verwenden der Voreinstellungen“). Um die Zutaten zu schütteln, halten Sie den Griff fest, ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und schütteln Sie diesen dann über dem Spülbecken. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in die Heißluftfritteuse.
9. Wenn Sie das Klingeln des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.
  10. Ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
- Achtung:

- Nach Verwendung der Heißluftfritteuse kann es sein, dass Dampf aus der Fritteuse aufsteigt.
  - Der Frittierbehälter ist nach dem Garvorgang heiß. Stellen Sie diesen stets auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab
11. Entleeren Sie den Frittierbehälter in eine Schüssel oder auf einen Teller.  
Anmerkung:
- Drehen Sie den Frittierbehälter nicht um, da sonst das unten im Frittierbehälter angesammelte Öl über die Lebensmittel laufen kann.
  - Um große oder zerbrechliche Lebensmittel aus dem Frittierbehälter herauszuholen, können Sie diese mit einer Küchenzange greifen.
12. Wenn die Zubereitung einer Mahlzeit abgeschlossen ist, kann die Heißluftfritteuse direkt für die nächsten Lebensmittel verwendet werden.

### VERWENDEN DER WARMHALTEFUNKTION



1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Menütaste, um die „Warmhaltefunktion“ zu wählen. Das Symbol „Warmhalten“ blinkt, wenn die Funktion ausgewählt ist.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Warmhaltefunktion zu starten.  
Anmerkung:
  - Der Warmhalte-Timer ist auf 120 Minuten eingestellt. Um die Warmhaltezeit zu ändern, drücken Sie die Taste „Zeit verringern“. Die Zeit wird automatisch bestätigt.
  - Die Warmhaltetemperatur ist auf 90 °C eingestellt. Um die Warmhaltetemperatur zu ändern, drücken Sie die Taste „Temperatur verringern“. Die Temperatur wird automatisch bestätigt.
  - Bei Verwendung der Warmhaltefunktion werden Gebläse und Heizung im Inneren des Geräts von Zeit zu Zeit eingeschaltet.
  - Die Warmhaltefunktion dient dazu, Ihre Speisen unmittelbar nach der Zubereitung in der Heißluftfritteuse warm zu halten. Sie ist nicht zum Aufwärmen gedacht.






### ZUBEREITUNG MIT VOREINSTELLUNGEN

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Menütaste, um die gewünschte Voreinstellung auszuwählen. Das Symbol für die Voreinstellung blinkt, wenn es ausgewählt ist.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung mit der ausgewählten Voreinstellung zu starten.  
Anmerkung:
  - Kleinere Mengen an Lebensmitteln benötigen eine kürzere Zubereitungszeit.
  - Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenkeulen usw.) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Frittierbehälter 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

### VERWENDEN DER VOREINSTELLUNGEN

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

	Voreinstellung	Min./Max. Zutatenmenge	Zeit [min]	Temperatur	Wenden	Zusätzliche Informationen
	Frische Pommes frites	500 g / 18 oz	18 - 25	200 °C	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehlig kochende Kartoffeln verwenden.</li> <li>• 30 Minuten in Wasser einweichen, abtrocknen und dann ¼ bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen.</li> <li>• Während der Zubereitung 4 Mal schütteln, wenden oder rühren.</li> </ul>
	Hähnchenkeulen	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Teelöffel Öl hinzugeben.</li> <li>• Während der Zubereitung schütteln, wenden oder rühren.</li> </ul>

	Voreinstellung	Min./Max. Zutatenmenge	Zeit [min]	Temperatur	Wenden	Zusätzliche Informationen
	Garnelen	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C	Yes	
	Kuchen	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C	Yes	
	Rindersteak/ Koteletts	450 g	15 - 25	160°C	Yes	• ½ Teelöffel Öl hinzugeben.
	Fisch	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C	Yes	• Ganzer Fisch ca. 200 - 300 g
	Rippchen	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C	Yes	

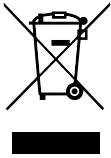
## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett vom Boden des Frittierbehälters.

Achtung:

- Lassen Sie den Frittierbehälter und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  - Tauchen Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie diese nicht unter fließendem Wasser ab.
  - Das Innere des Frittierbehälters ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  2. Entfernen Sie Öl und Fett vom Boden des Frittierbehälters.
  3. Reinigen Sie den Frittierbehälter bzw. den Boden des Frittierbehälters mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Frittierbehälter und lassen Sie diesen 10 Minuten einweichen.
  4. Reinigen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel oder Produkte mit saurem oder basischem pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel zur Reinigung des Geräts.
  5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizkomponenten zu reinigen, und entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände.
  6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung.

## 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 MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse schaltet nicht ein.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stellen Sie stets sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten Lebensmittel mit hohem Ölgehalt zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus dem Frittierbehälter und fahren Sie dann mit der Zubereitung fort.
	Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste von der letzten Verwendung.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan thoroughly after every use.
Meine frischen Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische, mehlig Kartoffeln, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Wählen Sie Kartoffeln, auf deren Verpackung steht, dass sie zum Frittieren geeignet sind.
	Sie haben die frischen Pommes frites vor der Zubereitung nicht eingeweicht.	Weichen Sie frische Pommes frites mindestens 30 Minuten in einer Schüssel ein, nehmen Sie diese dann heraus und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen.
	Sie haben zu viele Zutaten in den Frittierbehälter gegeben.	Halten Sie sich an die in der Tabelle „Verwenden der Voreinstellungen“ angegebene Höchstmenge an Zutaten.
	Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt, gewendet oder umgerührt werden.	Schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während der Zubereitung ein paar Mal um.
Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Ölmenge und der Menge an Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Pommes frites sorgfältig abgetropft sind.
		Schneiden Sie die Pommes frites etwas dünner, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie etwas mehr Öl dazu, um die Pommes frites knuspriger zu machen.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät zurückschieben.	Es sind zu viele Lebensmittel in dem Frittierbehälter.	Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten im Frittierbehälter die Maximum-Anzeige nicht überschreitet.
	Die Trägerplatte/der Rost ist nicht ordnungsgemäß im Frittierbehälter platziert.	Schieben Sie die Trägerplatte/den Rost in den Frittierbehälter, bis Sie ein Klicken hören.

#### AUFBEWAHRUNG

1. Das Gerät ausstecken und abkühlen lassen.
2. Sicherstellen, dass alle Teile sauber und trocken sind.

#### GARANTIE

- Der Hersteller gewährt eine Garantie nach den Rechtsvorschriften des Landes, in dem der Kunde seinen Wohnsitz hat, mit einer Frist von mindestens einem Jahr ab dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.
- Die Garantie gilt nur für Mängel bei Material oder Verarbeitung.
- Garantiereparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie muss die Quittung (mit Kaufdatum) eingereicht werden.
- Die Garantie schließt folgende Fälle aus:
  - Normaler Verschleiß.
  - Fehlerhafte Verwendung, z. B. Überlastung des Geräts, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör.
  - Anwendung von Gewalt, Schäden durch äußere Einflüsse.
  - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Nichteinhaltung der Installationsanweisungen zurückzuführen sind.
  - Teilweise oder vollständig zerlegte Geräte.

#### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Artikelbezeichnung: Heißluftfritteuse

Artikelnummer: VRD919101300

EAN-Nummer: 8720791433505



Das oben beschriebene Gerät steht im Einklang mit den folgenden harmonisierten Normen:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

Das oben beschriebene Gerät entspricht den Bestimmungen der Verordnungen:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

Im Sinne einer kontinuierlichen Produktverbesserung behalten wir uns technische und optische Änderungen ohne Vorankündigung vor. Die aktuelle Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).

# IT – FRIGGITRICE AD ARIA

## IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, infortuni o incendi, seguire sempre le seguenti precauzioni di sicurezza. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarle per riferimenti futuri o per nuovi utenti.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, vanno sempre seguite le precauzioni di sicurezza di base. Tra queste:

- Leggere tutte le istruzioni. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incidenti.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se 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 accertarsi che sia inserito correttamente.
- Non utilizzare adattatori.
- 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 e non utilizzarlo per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione. Se i cavi sono danneggiati o aggrovigliati il rischio di scosse elettriche aumenta. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato per evitare rischi.
- 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 e mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto le istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli.
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e devono essere sorvegliati affinché ciò non avvenga.
- Non appoggiare mai il prodotto a una parete o ad altri prodotti. Devono esserci almeno 10 cm di spazio libero sul lato posteriore, sui lati destro e sinistro e quello superiore del prodotto. Non collocare oggetti sopra la friggitrice ad aria per non impedire il flusso d'aria e ridurre l'effetto del riscaldamento ad aria calda.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.
- Quando il prodotto è in funzione dev'essere sorvegliato.
- Durante la frittura senza grassi, dall'apertura di uscita dell'aria esce vapore ad alta temperatura. Tenere lontani il viso e le mani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria. Inoltre, quando si allontana la friggitrice dal prodotto, fare attenzione al vapore e all'aria calda.
- Se dal prodotto fuoriesce fumo, staccare immediatamente la spina. Quando la fuoriuscita di fumo finisce, allontanare la friggitrice dal prodotto.
- Non immergere l'involucro nell'acqua e non 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'involucro per evitare scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo del prodotto, non coprire le aperture di ingresso e d'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. Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della superficie accessibile può essere elevata.

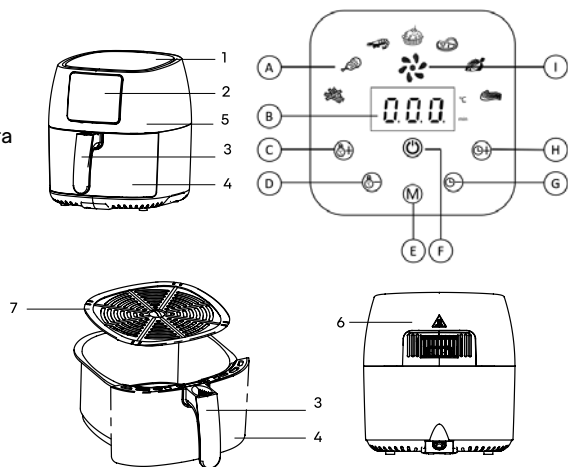
**Attenzione:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato nelle sale da pranzo di negozi, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. Non deve essere utilizzato dai clienti di alberghi, motel, pensioni, sale per la colazione o altre strutture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

## SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

	Leggere il manuale d'uso		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.
	Il produttore dell'imballaggio contribuisce ai costi del sistema di raccolta differenziata e al riciclaggio dei rifiuti "Green Dot".		L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Si prega di smaltire correttamente il materiale di imballaggio non più necessario.
	Se durante il disimballaggio del prodotto si notano danni dovuti al trasporto, contattare immediatamente il rivenditore.		Questo prodotto può essere utilizzato a contatto con gli alimenti.
	L'imballaggio può essere riutilizzato o riciclato. Si prega di smaltire correttamente il materiale d'imballaggio che non serve più.		

## CARATTERISTICHE GENERALI

- Ingresso aria
- Display
  - Indicatori preimpostati
  - Schermo
  - Pulsante di aumento della temperatura
  - Pulsante di abbassamento della temperatura
  - Pulsante del menu
  - Pulsante di accensione/ spegnimento Pulsante riduzione del tempo
  - Pulsante aumento del tempo
  - Indicatore di mantenimento in caldo
  - Indicatore della ventola
- Maniglia
- Padella - 4,5 L
- Involucro
- Uscita aria
- Piastra di supporto



**Incluso nella confezione:**

- 1 x Involucro
- 1 x Padella - 4,5L
- 1 x Piastra di supporto

**DATI TECNICI**

- Alimentazione: 220/240V - 0,3A - 50/60Hz
- Potenza in ingresso: 1400W
- Dimensioni del prodotto: 367 x 274 x 313MM
- Peso del prodotto: 5Kg
- Capacità: 4,5L

**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: questi componenti possono essere lavati in 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 cavo dalla capsula per il cavo 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 nella padella.
  4. Rimettere la padella nella friggitrice.
- Attenzione:**
- Non utilizzare mai la friggitrice senza la padella.
  - Non toccare la padella durante e subito dopo l'uso, perché diventa molto calda.
  - Tenere la padella solo per il manico.
5. Per accendere la friggitrice, premere il pulsante di accensione/spengimento.
  6. Premere il pulsante di aumento o diminuzione della temperatura per scegliere la temperatura desiderata.
  7. Premere il pulsante di aumento o diminuzione della durata per scegliere il tempo necessario.
  8. Premere il pulsante di accensione/spengimento per avviare il processo di cottura.

**Nota:**

- Durante la cottura vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo rimanente.
  - Durante la cottura, se si desidera modificare la temperatura o il tempo di cottura, 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 devono essere agitati o girati durante la cottura (consultare la "Tabella di preparazione degli alimenti"). Per agitare gli ingredienti, tenere il manico ed estrarre la padella ed agitarla sul lavandino. Quindi reinserire la padella nella friggitrice.
9. Quando si sente la campanella del timer, il tempo di cottura è finito.

10. Estrarre la padella e controllare se gli ingredienti siano pronti.  
Attenzione:
  - Dopo la cottura, dalla friggitrice potrebbe uscire del vapore.
  - Dopo il processo di cottura, la padella è calda. Posizionarla 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 estrarre dalla padella gli ingredienti di grandi dimensioni o fragili, si possono usare delle pinze.
12. Dopo aver completato una frittura, la friggitrice può essere utilizzata in qualsiasi momento per fare un'altra frittura.

### **UTILIZZO DELLA MODALITÀ DI MANTENIMENTO IN CALDO**







1. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
2. Premere il pulsante Menu per selezionare la modalità "Mantenimento in caldo". L'icona "Mantenere caldo" lampeggia quando è selezionata.
3. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare la modalità di mantenimento in caldo.  
Nota:
  - Il timer di mantenimento in caldo è impostato su 120 minuti. Per modificare il tempo di mantenimento in caldo, premere il pulsante di riduzione del tempo. La durata verrà confermata automaticamente.
  - La temperatura di mantenimento in caldo è impostata su 90°C. Per modificare la temperatura di mantenimento, premere il pulsante di riduzione della temperatura. La temperatura verrà confermata automaticamente.
  - Durante la modalità di mantenimento in caldo, di tanto in tanto la ventola e il riscaldatore all'interno dell'apparecchio si accendono.
  - La modalità di mantenimento in caldo è progettata per mantenere caldi i cibi subito dopo la cottura nella friggitrice. Non è prevista per il riscaldamento.

### **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. Quando viene selezionata, l'icona della preselezione di cottura lampeggia.
3. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare la preselezione di cottura preferita.  
Nota:
  - Se le quantità di cibo sono piccole, richiedono un tempo di cottura inferiore.
  - Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad es. patatine fritte, gamberi, cosce di pollo, ecc.) agitare, girare o mescolare gli ingredienti nella padella 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

## TABELLA DI COTTURA PREIMPOSTATA

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

	Tipo di preimpostazione di cottura	Quantità minima e massima di ingredienti	Tempo (Min)	Temperatura	Capovolgere	Informazioni aggiuntive
	Patatine fresche	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare patate farinose.</li> <li>Mettere a mollo per 30 minuti in acqua, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaino d'olio.</li> <li>Agitare, girare o mescolare 4 volte durante la cottura.</li> </ul>
	Cosce di pollo	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aggiungere ½ cucchiaino d'olio.</li> <li>Agitare, girare o mescolare durante la cottura.</li> </ul>
	Gamberi	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Si	
	Torta	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Si	
	Bistecca di manzo / Costole	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aggiungere ½ cucchiaino d'olio.</li> </ul>
	Pesce	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pesce intero circa 200 - 300 g / 7 - 11 once</li> </ul>
	Costine	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Si	

## PULIZIA

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo della pentola 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 ricoperto da uno strato di vernice antiaderente. Per la pulizia, non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi, che potrebbero danneggiare lo strato di vernice antiaderente.

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. Aggiungere acqua calda nella padella insieme a un po' di detersivo e lasciare in ammollo per 10 minuti.
4. Pulire l'involucro della friggitrice con un panno umido e qualche goccia di detersivo, quindi asciugare. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, prodotti con pH acido o

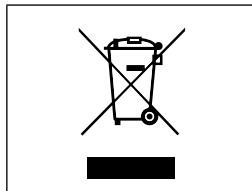
basico come la candeggina o prodotti abrasivi.

5. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e una spugna non abrasiva. Usare una spazzola per pulire i componenti del riscaldamento, spazzando via eventuali residui di cibo.
6. Asciugare tutte le parti prima del montaggio e dello stoccaggio.

### IMMAGAZZINAMENTO

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

### SMALTIMENTO ECOLOGICO



Questo marchio indica che il 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 a uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Quest'ultimo farà in modo che il prodotto sia riciclato in modo 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.	Gli ingredienti in cottura contengono molto 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 pentola. Pulire sempre accuratamente la pentola dopo ogni utilizzo.
Le mie patatine fresche non sono fritte in modo uniforme.	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.	Per ottenere i migliori risultati, utilizzare patate fresche e farinose. Scegliere patate la cui confezione indica che sono adatte alla frittura.
	Le patatine fresche non sono state messe a mollo prima della frittura.	Mettere a bagno le patatine fresche in una ciotola per 30 minuti (Min), quindi toglierle e asciugarle su carta da cucina.
	Nella padella sono stati aggiunti troppi ingredienti.	Rispettare la quantità massima di ingredienti indicata nella "Tabella di cottura preimpostata".
	Durante la cottura, alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati, girati o mescolati.	Agitare, girare o mescolare gli ingredienti un paio di volte durante la cottura.



Problema	Possibile causa	Soluzione
Le mie patatine fresche non sono croccanti.	Nella padella ci sono troppi ingredienti..	La quantità di ingredienti nella padella non deve superare la linea indicatrice massima.
		Cut the fresh fries a little thinner to make them crunchier.
		Add a bit more oil to make them crunchier.
La padella non può essere reinserita correttamente nell'apparecchio.	Nella padella ci sono troppi ingredienti.	La quantità di ingredienti nella padella non deve superare la linea indicatrice massima.
	La piastra di supporto/ griglia non è posizionata correttamente nella padella.	Spingere verso il basso nella padella la piastra di supporto/ griglia fino a sentire uno scatto.

## **GARANZIA**

- Il produttore fornisce una garanzia in conformità alla legislazione del Paese di residenza del cliente, a partire da un minimo di 1 anno 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. Quando si presenta un reclamo in garanzia, bisogna presentare la fattura di acquisto originale (con la data di acquisto).
- La garanzia non è valida nei casi di:
  - Normale usura.
  - Utilizzo non corretto, ad esempio sovraccarico dell'apparecchio, utilizzo di accessori non approvati.
  - Uso della forza, danni causati da fattori esterni.
  - Danni causati dall'inosservanza del manuale d'uso o dal mancato rispetto delle istruzioni d'installazione.
  - Apparecchi parzialmente o completamente smontati.

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

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

Nome dell'articolo: Friggitrice ad aria

Numero di articolo: VRD919101300

Codice a barre EAN: 8720791433505



L'oggetto della dichiarazione sopra descritta è conforme alle seguenti norme armonizzate:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

L'oggetto della dichiarazione sopra descritta segue le disposizioni di:

2017/1357/EU

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

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 queste istruzioni per l'uso è disponibile sul sito [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).

# ES - FREIDORA DE AIRE

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Respete siempre las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o incendio. Es importante que lea íntegra y atentamente estas instrucciones antes de usar el producto; asimismo, consérvelas por si necesita consultarlas más adelante o entregárselas a otros usuarios.

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

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










**Advertencia:** No toque la superficie del aparato durante su uso. Las superficies que quedan a la vista pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el funcionamiento del aparato.

### Atención

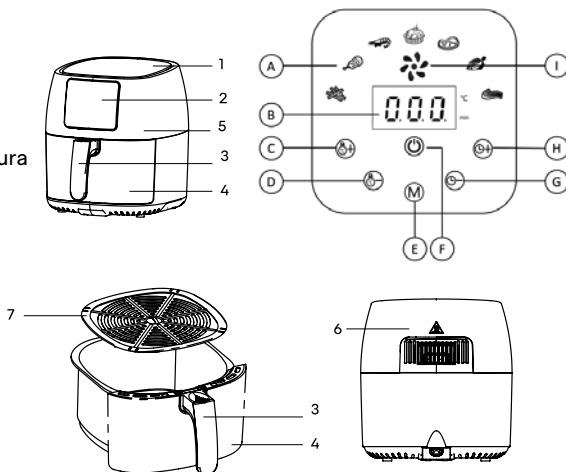
Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe usarse en comedores, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Y no debe ser utilizado por huéspedes en hoteles, moteles, casas de huéspedes, salas de desayuno u otros alojamientos. No contiene piezas reparables por el usuario.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

### SÍMBOLOS EXPLICATIVOS

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. Entrada de aire
2. Pantalla
  - A. Indicadores de preajustes
  - B. Pantalla
  - C. Botón para aumentar la temperatura
  - D. Botón para bajar la temperatura
  - E. Botón de encendido/apagado
  - F. Botón de encendido/apagado
  - G. Botón para menos tiempo
  - H. Botón para más tiempo
  - I. Indicador del ventilador
3. Asa
4. Freidora - 4,5 L
5. Vivienda Vivienda
6. Salida de aire
7. Placa portadora



## Contenido de la caja:

- 1 x Caja Air Fryer
- 1 x Freidora - 4,5L
- 1 x Placa portadora

## FICHA TÉCNICA

- Fuente de alimentación: 220/240V - 0,3A - 50/60Hz
- Potencia de entrada: 1400W
- Dimensiones del aparato: 367 x 274 x 313MM
- Peso del producto: 5Kg
- Capacidad: 4,5L

## PASOS PREVIOS AL USO POR PRIMERA VEZ

- Asegúrese de que se haya quitado todo el embalaje del producto.
- Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
- Limpiar la olla / sartén antes de usar el producto primero uso abundante con agua tibia, detergente y uso una esponja no abrasiva. Nota: se puede usar un lavavajillas componentes a lavar
- Limpiar el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.

## ANTES DEL USO

- Coloque el producto sobre una superficie nivelada y estable. No coloque el producto sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloque correctamente la olla / sartén en l'air fryer.
- Saque el hilo de la tapa del hilo debajo del producto. Desenrolle completamente el cable antes de conectarlo.
- Atención:
- 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.

## USO DEL APARATO

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
2. Retire con cuidado la cesta de la freidora tirando del asa.
3. Ponga los ingredientes en la freidora.
4. Vuelva a poner la cesta en la freidora.  
Atención:
  - No utilice nunca la freidora sin colocar dentro de ella la cesta.
  - No toque la cesta mientras la freidora esté funcionando ni durante un rato después de usarla, ya que alcanzará temperaturas muy altas.
  - Sujete la cesta sólo por el asa.
5. Para encender la freidora, pulse el interruptor de encendido/apagado.
6. Pulse los botones de temperatura arriba o abajo para seleccionar la temperatura necesitada.
7. Pulse los botones más o menos tiempo para seleccionar el tiempo necesitado.
8. Use el botón de encendido/apagado para comenzar a freír.  
Nota:
  - Cuando se esté cocinando, la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente.
  - Cuando esté en funcionamiento, 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 ser movidos o hay que darles la vuelta durante el tiempo de cocción (consulte la "Tabla de preparación de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, sujete el asa y saque la cesta, y luego sacúdala sobre el fregadero. Vuelva a poner la cesta en la freidora.
9. Cuando oiga el sonido del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción.
10. Saque la cesta y compruebe si los ingredientes están listos. .  
Atención:
  - Después de cocinar con la freidora, es posible que salga vapor de la freidora.
  - La cesta está caliente después de la cocción. Colóquela sobre una superficie resistente al calor.

11. Vacíe el contenido de la cesta de la freidora en un cuenco o una fuente.

Nota:

- No coloque la olla / sartén boca abajo o el exceso de aceite que se acumula en el fondo de la sartén / sartén se derramará sobre los ingredientes de los alimentos.
- Después de cocinar con la fibra de aire sin grasa, el vapor puede escapar de la fibra de aire.

12. Después de cocinar una serie de ingredientes alimentarios, l'air fryer sin grasa se puede utilizar en cualquier momento para cocinar otro lote de ingredientes alimentarios. letra partita di ingrediente alimentario.

### USO DEL MODO MANTENIMIENTO DEL CALOR

1. Use el botón de encendido/apagado para comenzar.

2. Pulse el botón Menú para seleccionar el modo "Mantenimiento del calor". El icono "Mantenimiento del calor" parpadeará cuando esté seleccionado.

3. Use el botón de encendido/apagado para comenzar el modo de mantenimiento del calor

Nota:

- El temporizador de mantenimiento del calor está ajustado a 120 minutos. Para cambiar el tiempo de mantenimiento del calor, pulse el botón de disminuir el tiempo. La hora se confirmará automáticamente.
- La temperatura de mantenimiento del calor está ajustada a 90°C. Para cambiar la temperatura de mantenimiento del calor, pulse el botón de reducción de temperatura. La temperatura se confirmará automáticamente.
- Durante el modo de mantenimiento del calor, el ventilador y el calefactor del interior del aparato se encienden de vez en cuando.
- El modo de mantenimiento del calor está diseñado para mantener caliente su comida inmediatamente después de cocinarla en la freidora. No está pensado para recalentarla.

### COCINAR CON PREAJUSTES

1. Use el botón de encendido/apagado para comenzar.

2. Pulse el botón Menú para seleccionar el modo "Cocinar con preajustes". El icono "Cocinar con preajustes" parpadeará cuando esté seleccionado.



3. Use el botón de encendido/apagado para comenzar los preajustes deseados






Nota:

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

### TABLA DE COCCIÓN PREAJUSTADA

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

	Tipo de preajuste de cocción	Cantidad mínima y máxima de ingredientes	Tiempo (Min)	Temperatura	Volcar	Información adicional
	Patatas fritas frescas	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C	Sí	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilice patatas harinosas.</li><li>• Remoje 30 minutos en agua, seque y añada ¼ a 1 cucharada de aceite.</li><li>• Agite, gire o remueva 4 veces entre medias.</li></ul>
	Muslos de pollo	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Sí	<ul style="list-style-type: none"><li>• Añada ¼ cucharada de aceite y agite</li><li>• Agite, gire o remueva 4 veces entre medias.</li></ul>

	Tipo de preajuste de cocción	Cantidad mínima y máxima de ingredientes	Tiempo (Min)	Temperatura	Volcar	Información adicional
	Gambas	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Sí	
	Pastel	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Sí	
	Bistec de ternera / Chuletas	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Sí	• Añada ½ cucharada de aceite y agite
	Pescado	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Sí	• Pescado entero alrededor de 200 - 300 g
	Costillas	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Sí	

## LIMPIEZA

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

Advertencia:

- Deje que la cesta y el interior del aparato se enfríen completamente antes de empezar a limpiar.
  - Nunca sumerja l'air fryer en agua u otros líquidos y nunca la ponga bajo agua corriente.
  - El interior de la sartén está cubierto con una capa antiadherente. No use utensilios de metal o limpiadores abrasivos para limpiar, ya que esto puede dañar la superficie antiadherente pintada.
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. Retire el aceite y la grasa del fondo de la freidora.
  3. Limpia la olla / olla o el fondo de la olla / olla con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva. Ponga agua caliente en la olla con un poco de detergente para platos. Deje remojar la sartén / cacerola durante 10 minutos.
  4. Limpiar el interior del producto con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpiar los componentes calefactores con un cepillo de limpieza y eliminar los restos de comida.
  5. Si el dispositivo no se mantiene en buen estado de limpieza, la superficie puede deteriorarse y comprometer inexorablemente la vida útil del dispositivo y su uso puede resultar peligroso.
  6. Seque todas las piezas antes de juntarlas y guardarlas.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos antes de almacenar el aparato.

## 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.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Compruebe si el enchufe está bien enchufado en la toma de corriente.
El aparato emite humo blanco.	Está cocinando alimentos con un alto contenido graso.	Vierta con cuidado el exceso de aceite o grasa de la freidora y siga cocinando.
	La freidora aún contiene residuos grasientos de un uso anterior.	El humo blanco se debe a residuos grasientos que se calientan en la freidora. Limpie siempre a fondo la freidora después de cada uso.
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 correctamente las patatas antes de freírlas.	Deje las patatas en remojo en un cuenco durante al menos 30 minutos; después retirelas y séquelas con papel de cocina.
	Has añadido demasiados ingredientes a la freidora.	Siga la cantidad máxima de ingredientes indicada en la "Tabla de cocción preajustada".
	Has añadido demasiados ingredientes a la freidora.	Agite, gire o remueva un par de veces entre medias.
Mis patatas fritas frescas no están crujientes	La cantidad de aceite y el contenido de agua de las patatas influyen en cómo quedan de crujientes.	Asegúrese de que las patatas fritas están bien escurridas.
		Corte las patatas un poco más finas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para que queden más crujientes.



Problema	Causa posible	Solución
La cesta de la freidora no se puede volver a deslizar correctamente hacia el interior del aparato.	Hay demasiados ingredientes en la freidora.	Evite que la cantidad de ingredientes que haya en la freidora supere la línea indicadora de nivel máximo.
	La placa de apoyo / rejilla no está bien colocada en la freidora.	Empuje la placa de apoyo / rejilla hacia el interior de la cubeta de la freidora hasta que oiga un chasquido.

## GARANTÍA

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

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

Nombre del artículo: Air Fryer

Número de artículo: VRD919101300

Número de código de barras EAN: 8720791433505



El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con las siguientes normas armonizadas:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

El objeto de la declaración descrita anteriormente sigue las disposiciones de:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

# HR – ZRAČNA PRŽILICA

## VAŽNE MJERE OPREZA U VEZI SIGURNOSTI

Obvezno slijedite sljedeće sigurnosne mjere opreza kako biste smanjili opasnost od električnog udara, ozljeda ili požara. Važno je da pažljivo pročitate ove upute prije upotrebe proizvoda te da ih spremite za buduće potrebe.

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

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










**Upozorenje:** Ne dodirujte površinu dok je u upotrebi. Temperatura dostupne površine može biti visoka dok se uređaj upotrebljava.

### OPREZ:

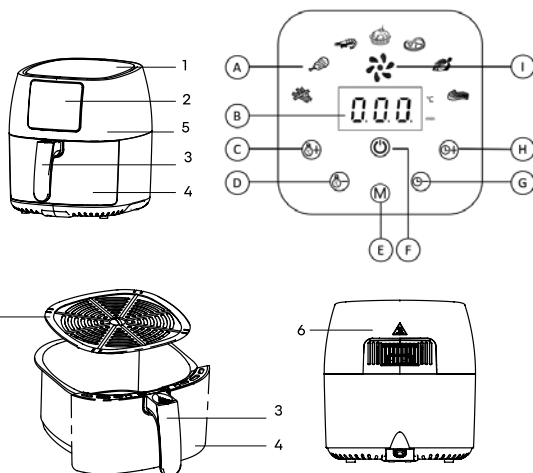
Ovaj uređaj namijenjen je samo za kućnu uporabu. Nemojte ga upotrebljavati u prostorima za objedovanje trgovačkih, uredskih, poljoprivrednih ili drugih radnih okruženja. Nije predviđen niti za upotrebu od strane posjetitelja hotela, motela, gostinjskih kuća, zalogajnica ili sličnih smještanih objekata.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

### OBJAŠNENJE SIMBOLA

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

### OPĆE ZNAČAJKE

1. Ulaz za zrak
2. Zaslon
  - A. Naprijed postavljeni indikatori
  - B. Zaslon
  - C. Gumb za povišenje temperature
  - D. Gumb za sniženje temperature
  - E. Gumb izbornika
  - F. Gumb za uključivanje/isključivanje
  - G. Gumb za skraćivanje vremena
  - H. Gumb za produljenje vremena
  - I. Indikator ventilatora
3. Ručka
4. Posuda za prženje – 4,5 l
5. Kućište
6. Izlaz zraka
7. Nosiva ploča



## Sadržaj pakiranja:

- 1 x 1 kućište zračne pržilice
- 1 x posuda za prženje – 4,5 l
- 1 x nosiva ploča

## TEHNIČKI PODACI

- Napajanje: 220/240 V – 0,3A – 50/60 Hz
- Ulazna snaga: 1400 W
- Dimenzije proizvoda: 367 x 274 x 313 mm
- Masa proizvoda: 5 Kg
- Kapacitet: 4,5L

## PRIJE PRVE UPORABE

- Pazite da uklonite svu ambalažu proizvoda. Uklonite ljepilo i oznake s proizvoda
- Prije prve upotrebe proizvoda, posudu za prženje temeljito operite vrućom vodom, deterdžentom i neobrazovnom spužvom. Napomena: te komponente možete oprati u perilici.
- Unutrašnjost i vanjštinu proizvoda obrišite mekom krpom.

## UPUTE ZA UPORABU

- Proizvod stavite na površinu koja je ravna, nivelirana i stabilna; proizvod nemojte stavljati na površinu koja nije otporna na toplinu.
- Posudu za prženje / lonac stavite u pržilicu na pravilan način.
- Izvucite kabel iz spremnika za kabel na dnu proizvoda. Prije ukopčavanja, odmotajte kabel do kraja.
- Oprez:
- Nikada ne ulijevajte ulje ili drugu tekućinu u pržilicu.
- Nikad ne stavljajte stvari na proizvod, to će spriječiti protok zraka i smanjiti učinak zagrijavanja vrućim zrakom.

## UPORABA APARATA

1. Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu za prženje iz pržilice povlačenjem ručke.
3. Sastojke hrane stavite u posudu za prženje.
4. Posudu za prženje vratite u pržilicu.  
Oprez:
  - Nikada nemojte koristiti pržilicu bez posude za prženje.
  - Posudu za prženje nemojte upotrebljavati tijekom i neko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje jako vruća.
  - Posudu za prženje držite isključivo za ručku. To turn on the fryer, press the power On/Off button.
5. Za uključivanje pržilice pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.
6. Pritisnite gumb za povišenje ili sniženje temperature za odabir željene temperature.
7. Pritisnite gumb za produljenje ili skraćivanje vremena za odabir željenog vremena.
8. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste započeli proces kuhanja.  
Napomena:
  - Tijekom kuhanja, temperatura i vrijeme prikazuju se naizmjenično.
  - Tijekom kuhanja, ako želite promijeniti vrijeme kuhanja ili temperaturu, pritisnite odgovarajući gumb za povišenje ili sniženje u bilo kojem trenutku da biste to učinili.
  - Pogledajte „Tablicu za pripremu hrane“ s osnovnim postavkama kuhanja za različite vrste hrane.
  - Neki sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje tijekom kuhanja (pogledajte „Tablicu za pripremu hrane“). Kako biste protresli sastojke, primite ručku i izvucite posudu za prženje iz uređaja, a zatim je protresite iznad sudopere. Posudu za prženje vratite u pržilicu.
9. Kada začujete zvono timera, vrijeme kuhanja je isteklo.

10. Izvucite posudu za prženje i provjerite jesu li sastojci spremni.  
Oprez:
  - Nakon pripreme hrane u pržilici, iz pržilice može krenuti mlaz pare.
  - Posuda za prženje je vruća nakon procesa kuhanja. Uvijek je postavite na površinu otpornu na toplinu.
11. Ispraznite sadržaj posude za prženje u zdjelu ili na tanjur.  
Napomena:
  - Nemojte okretati tavu za prženje, jer time može doći do nakupljanja viška ulja na dnu tave za prženje i njegovog curenja na sastojke.
  - Za dohvaćanje velikih ili lomljivih sastojaka možete se poslužiti hvataljkama kakobiste ih izvadili iz tave za prženje.
12. Nakon što dovršite pripremu jedne serije sastojaka, pržilicu bez masti u bilo kojem trenutku možete upotrijebiti za pripremu druge serije sastojaka.

### KORIŠTENJE NAČINA ZA ODRŽAVANJE TOPLINE


1. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
2. Pritisnite gumb Izbornik za odabir načina rada „Održavanje topline“. Ikona „Održavanje topline“ će treperiti kada je odaberete.
3. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste aktivirali način rada „Održavanje topline“.  
Napomena:
  - Timer za održavanje topline postavljen je na 120 minuta. Za promjenu vremena održavanja topline pritisnite gumb za skaćenje vremena. Vrijeme će se automatski potvrditi.
  - Temperatura održavanja topline postavljena je na 90 °C. Za promjenu temperature održavanja topline, pritisnite gumb za sniženje temperature. Temperatura će se automatski potvrditi.
  - Tijekom načina rada za održavanje topline, ventilator i grijač unutar uređaja povremeno se uključuju.
  - Način rada za održavanje topline dizajniran je za održavanje hrane toplom odmah nakon pripreme u pržilici. Nije namijenjen za podgrijavanje.







### KUHANJE S PRETHODNIM POSTAVKAMA

1. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
2. Pritisnite gumb Izbornik za odabir željene postavke kuhanja. Ikona „Postavke kuhanja“ će treperiti kada je odaberete.
3. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste aktivirali željene postavke kuhanja.  
Napomena:
  - Manje količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja.
  - Kada pripremate veće količine hrane (npr. pomfrit, kozice, batake itd.) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u posudi za prženje 2 do 3 puta kako biste postigli ujednačen rezultat.

### TABLICA POSTAVKI KUHANJA

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

	Vrsta unaprijed postavljenih postavki za kuhanje	Min./Maks. količina sastojaka	Vrijeme (min.)	Temperatura	Prevrtanje	Dodatni podaci
	Svjež pomfrit	500 g / 18 oz	18 - 25	200 °C / 400 °F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koristite brašnasti krumpir.</li> <li>• Namačite ga 30 minuta u vodi, osušite pa dodajte ¼ do 1 žlice ulja.</li> <li>• Protresite, okrenite ili promiješajte 4 puta tijekom prženja.</li> </ul>

	Vrsta unaprijed postavljenih postavki za kuhanje	Min./Maks. količina sastojaka	Vrijeme (min.)	Temperatura	Prevrtanje	Dodatni podaci
	Pileći bataci	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodajte ½ žlice ulja.</li> <li>• Protresite, okrenite ili promiješajte tijekom prženja.</li> </ul>
	Škampci	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Da	
	Torta	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Da	
	Goveđi odrezak/ kotleti	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodajte ½ žlice ulja.</li> </ul>
	Riba	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cijela riba oko 200 – 300 g / 7 – 11 oz</li> </ul>
	Rebarca	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Da	

## ČIŠĆENJE

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

- Pričekajte da se posuda za prženje i unutrašnjost aparata potpuno ohlade prije nego počnete s čišćenjem.
  - Zračnu pržilicu nikad ne uranjajte u vodu ili u drugu tekućinu i ne stavljajte je ispod tekuće vode.
  - Unutrašnjost tave za prženje prekrivena je neljepljivim obojenim slojem. Za čišćenje nemojte upotrebljavati kuhinjski pribor ili abrazivne materijale, jer tako biste oštetili neljepljivi obojeni sloj.
1. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi 30 minuta prije nego što počnete s čišćenjem.
  2. Uklonite ulje i masnoću s dna posude za prženje.
  3. Tavu za prženje ili dno tave za prženje operite vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom; u tavu za prženje dodajte tople vode i malo deterdženta. Tavu za prženje namačite 10 minuta.
  4. Vanjsku površinu proizvoda operite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom. Grijaće komponente očistite četkom za čišćenje i obrišite ostatke hrane.
  5. U slučaju rada s uređajem koji nije pravilno očišćen, može doći do oštećenja njegove površine i neizbježnog skraćanja životnog vijeka te bi njegova upotreba mogla postati nesigurna.
  6. Prije sastavljanja i pohrane osušite sve dijelove.

## SKLADIŠTENJE

1. Iskopčajte aparat i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije pohranjivanja.

## EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Ova oznaka ukazuje da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva u EU (2012/19/EU). Kako biste spriječili nanošenje štete okolišu ili narušavanje ljudskog zdravlja zbog nekontroliranog odlaganja otpada, pobrinite se da ga reciklirate s odgovornošću čime se omogućava ponovna upotreba materijalnih sirovina. Za povrat iskorištenog uređaja koristite sustave povrata i sakupljanja ili se obratite trgovcu od kojeg ste kupili proizvod. Oni ovaj proizvod mogu otpremiti na reciklažu sigurnu za okoliš.

## KVAROVI I NAČIN OTKLANJANJA

Problem	Mogući uzroci	Riješenje
Pržilica se ne uključuje.	Aparat nije uključen u struju.	Provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
Iz aparata može krenuti bijeli dim.	Pripremate sastojke s velikim udjelom ulja.	Pažljivo odlijte višak ulja ili masnoće iz posude i nastavite s kuhanjem.
	U posudi još uvijek ima masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zbog zaostale masnoće koja se zagrijava u posudi. Posudu uvijek temeljito očistite nakon svake uporabe.
Moj svježiji pomfrit nije ravnomjerno ispržen.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate koristite svježiji brašnasti krumpir. Birajte krumpir na čijem pakiranju piše da je pogodan za prženje.
	Prije prženja niste pravilno namočili pomfrit.	Namačite pomfrit u posudi 30 minuta (Min.), a zatim ga izvadite i ocijedite na kuhinjskom papiru.
	Dodali ste previše sastojaka u posudu.	Pridržavajte se uputa o maksimalnoj količini sastojaka kako je navedeno u „Tablici postavki kuhanja“.
	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti, okretati ili miješati tijekom kuhanja.	Protresite, okrenite ili promiješajte sastojke nekoliko puta tijekom prženja.
Pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.	Provjerite je li pomfrit ocijeden na ispravan način.
		Pomfrit izrežite na nešto tanje komade kako bi bio hrskaviji.
		Dodajte još malo ulja da budu hrskavije.

Problem	Mogući uzroci	Riješenje
Posuda za prženje ne može se pravilno vratiti u uređaj.	U posudi za prženje ima previše sastojaka.	Nemojte dopustiti da količina sastojaka u posudi za prženje premaši liniju oznake za maksimalnu količinu.
	Potporna ploča/rešetka nije pravilno postavljena u posudu za prženje.	Gurajte potporna ploču/rešetku nadolje, u posudu za prženje, dok ne čujete „klik“.

## JAMSTVO

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

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

Nazwa artykułu: Zračna Pržilica 5,5 l  
 Numer artykułu: VRD919101300  
 EAN broj crtičnog koda: 8720791433505



Predmet izjave koji je gore opisan sukladan je sa sljedećim harmoniziranim standardima:

EN 55014-1:2017  
 EN 55014-2:2015  
 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019  
 EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010  
 IEC 61000-3-2:2019  
 IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019  
 EN 62233:2008  
 IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016  
 IEC 60335-2-9:2019  
 AfPS GS 2019:01 PAK

Predmet gore opisane deklaracije slijedi odredbe:

2009/125/EC (ERP)  
 2014/30/EU (EMC)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS 2)



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

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

# SL - CVRTRNIK NA VROČ ZRAK

## POMEMBNA VARNOSTNA OBVESTILA

Naslednje varnostne napotke je treba vedno upoštevati, da preprečite tveganje električnega udara, telesnih poškodb ali požara. Pomembno je, da pred uporabo izdelka natančno preberete vsa ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo oziroma za nove uporabnike izdelka.

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

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










**Pozor:** Med uporabo se ne dotikajte površine naprave. Med delovanjem naprave se lahko izpostavljene površine močno segrejejo.

## OPOZORILO

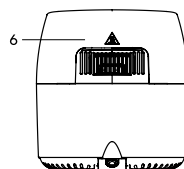
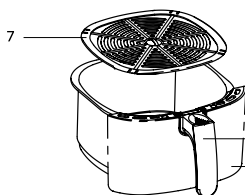
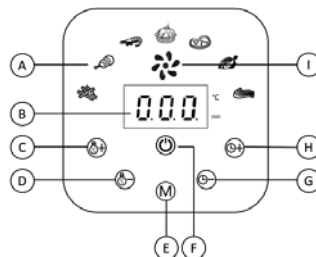
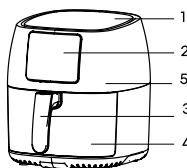
Ta naprava je primerna samo za uporabo v gospodinjstvu. Naprava ni primerna za uporabo v jedilnicah v trgovinah, pisarnah, na kmetijah ali v drugih delovnih okoljih. Naprava prav tako ni primerna za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih, zajtrkovalnicah ali drugih nastanitvenih okoljih.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

## RAZLAGA SIMBOLOV

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

## SPLOŠNE LASTNOSTI

1. Vstopna odprtina za zrak
2. Zaslon
- A. Indikatorji prednastavitve
- B. Zaslon
- C. Gumb za dvig temperature
- D. Gumb za znižanje temperature
- E. Menijski gumb
- F. Gumb za vklop/izklop
- G. Gumb za zmanjšanje časa
- H. Gumb za povečanje časa
- I. Indikator ventilatorja
3. Ročaj
4. Posoda za cvrtje – 4,5 L
5. Ohišje
6. Odprtina za odvajanje zraka
7. Podporna plošča



### **Priloženo v škatli:**

- 1 x ohišje
- 1 x posoda za cvrtje – 4,5 L
- 1 x podporna plošča

### **TEHNIČNI PODATKI**

- Napajanje: 220/240 V – 0,3 A – 50/60 Hz
- Vhodna moč: 1400 W
- Dimenzije izdelka: 367 x 274 x 313 mm
- Teža izdelka: 5 kg
- Prostornina: 4,5 L

### **PRED PRVO UPORABO**

- Poskrbite, da je odstranjena vsa embalaža izdelka. Odstranite lepilo in nalepke na izdelku.
- Pred prvo uporabo izdelka dobro očistite posodo za cvrtje z vročo vodo, detergentom in gobo, ki ne drgne površine. Namig: za pomivanje teh delov lahko uporabite tudi pomivalni stroj.
- Z mokro krpo očistite notranjost in zunanost izdelka.

### **PRIPRAVA NA UPORABO**

- Izdelek postavite na vodoravno, enakomerno in stabilno površino; izdelka ne postavljajte na površino, ki ni odporna na vročino.
- Posodo za cvrtje pravilno vstavite v cvrtnik.
- Izvlecite kabel iz predela za shranjevanje kabla na dnu izdelka. Povsem odvijte kabel, preden ga priključite.
- Opozorilo:
- V cvrtnik nikoli ne vlivajte olja ali drugih tekočin.
- Ne postavljajte predmetov na napravo, saj boste s tem preprečili pretok zraka in zmanjšali učinek segrevanja z vročim zrakom.

### **UPORABA NAPRAVE**

1. Priključite električni vtič v stensko vtičnico.
2. Previdno odstranite posodo za cvrtje iz cvrtnika, tako da povlečete ročaj.
3. Vstavite železna živila v ponev.
4. Posodo za cvrtje vstavite nazaj v cvrtnik.  
Opozorilo:
  - Nikoli ne uporabljajte cvrtnika, če v njem ni posode za cvrtje.
  - Ne dotikajte se posode za cvrtje med delovanjem naprave in še nekaj časa po uporabi, saj je zelo vroča.
  - Posodo za cvrtje držite samo za ročaj.
5. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb za vklop/izklop.
6. Pritisnite gumb za dvig ali znižanje temperature, da izberete želeno temperaturo.
7. Pritisnite gumb za povečanje ali zmanjšanje časa, da izberete želeni čas delovanja.
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 ustrezeni gumb za dvig ali znižanje.
  - Oglejte si »Preglednico prednastavitev za kuhanje« z osnovnimi nastavitvami kuhanja za različne vrste jedi.
  - Nekatere sestavine je treba med kuhanjem pretresti ali obračati (glejte »Preglednico prednastavitev za kuhanje«). Če želite sestavine pretresti, držite ročaj in izvlecite posodo za cvrtje, nato pa jih pretresite nad pomivalnim koritom. Posodo za cvrtje nato vstavite nazaj v cvrtnik.
9. Ko zaslišite zvonec časovnika, je čas kuhanja potekel.
10. Izvlecite posodo za cvrtje in preverite, ali so sestavine pripravljene.  
Opozorilo:
  - Po kuhanju v cvrtniku lahko iz njega uhaja para.
  - Posoda za cvrtje je po kuhanju vroča. Vedno jo postavite na toplotno odporno površino.

11. Vsebino posode za cvrtje izpraznite v skledo ali na krožnik.  
Opomba:
- Ne obračajte in ne nagibajte posode za cvrtje, saj se bo odvečno olje, ki se je zbralo na dnu posode, razlilo čez pripravljeno jed.
  - Večje kose ali krhke sestavine lahko iz posode za cvrtje vzamete s prijemalkami.
12. Po končanem kuhanju jedi lahko cvrtnik takoj uporabite za kuhanje nadaljnjih jedi.

### UPORABA NAČINA ZA OHRANJANJE TOPLOTE

1. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite napravo.
2. Pritisnite menijski gumb, da izberete način »Ohranjanje toplote«. Ikona »Ohranjanje toplote« bo ob izbiri utripala.
3. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da zaženete način za ohranjanje toplote.

Opomba:

- Časovnik za ohranjanje toplote je nastavljen na 120 minut. Če želite spremeniti čas ohranjanja toplote, pritisnite gumb za zmanjšanje časa. Čas se bo samodejno potrdil.
- Temperatura ohranjanja toplote je nastavljena na 90 °C. Če želite spremeniti temperaturo ohranjanja toplote, pritisnite gumb za znižanje temperature. Temperatura se bo samodejno potrdila.
- Med načinom za ohranjanje toplote se občasno vklopita ventilator in grelec v notranjosti naprave.
- Način za ohranjanje toplote je namenjen ohranjanju toplote hrane takoj po tem, ko je pripravljena v cvrtniku. Ta način ni namenjen pogrevanju hrane.

### KUHANJE S PREDNASTAVITVAMI



1. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite napravo.
2. Pritisnite menijski gumb, da izberete zeleno prednastavitev za kuhanje. Ikona prednastavitve za kuhanje bo ob izbiri utripala.
3. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da zaženete izbrano prednastavitev za kuhanje.






Opomba:

- Manjše količine hrane potrebujejo krajši čas kuhanja.
- Če pripravljate večje količine hrane (npr. ocvrtega krompirčka, kozic, piščančjih stegen itd.), sestavine v posodi za cvrtje večkrat pretresite, obrnite ali premešajte, da dosežete enakomeren rezultat.

### PREGLEDNICA PREDNASTAVITEV ZA KUHANJE

Naslednja preglednica vsebuje več informacij o prednastavitvah za kuhanje.

	Vrsta prednastavitve za kuhanje	Minimalna/maksimalna količina sestavin	Čas (minute)	Temperatura	Obračanje	Dodatne informacije
	Ocvrt krompirček	500 g / 18 oz	18 - 25	200 °C / 400 °F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uporabite mokast krompir.</li> <li>• Namočite ga v vodi za 30 minut, nato ga osušite in dodajte ¼ do 1 žlico olja.</li> <li>• Med kuhanjem 4-krat pretresite, obrnite ali premešajte.</li> </ul>
	Piščančja stegna	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Da	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodajte ½ žlice olja.</li> <li>• Med kuhanjem pretresite, obrnite ali premešajte.</li> </ul>

	Vrsta prednastavitve za kuhanje	Minimalna/maksimalna količina sestavin	Čas (minute)	Temperatura	Obračanje	Dodatne informacije
	Kozice	200 g / 7 oz	15 - 20	160 °C / 320 °F	Da	
	Pecivo	600 g / 21 oz	35 - 45	160 °C / 320 °F	Da	
	Goveji zrezek/kotleti	450 g / 16 oz	15 - 25	160 °C / 320 °F	Da	• Dodajte ½ žlice olja.
	Riba	250 g / 9 oz	15 - 20	180 °C / 360 °F	Da	• Cela riba približno 200-300 g / 7-11 oz
	Rebrca	400 g / 14 oz	15 - 20	180 °C / 360 °F	Da	

## ČIŠČENJE

Izdelek očistite po vsaki uporabi. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

Pozor:

- Preden začnete s čiščenjem, počakajte, da se posoda za cvrtje in notranjost naprave povsem ohladi.
  - Ohišja cvrtnika nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino in ga ne postavljajte pod tekočo vodo.
  - Notranjost posode za cvrtje je prekrita s premazom proti prijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih sredstev, saj lahko ti poškodujejo premaz proti prijemanju.
1. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da izklopite napravo, nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in pustite napravo, da se 30 minut ohlaja, preden začnete s čiščenjem.
  2. Odstranite olje in maščobo z dna posode za cvrtje.
  3. Posodo za cvrtje oziroma dno posode očistite z vročo vodo, detergentom in gobo, ki ne drgne površine. V posodo za cvrtje vlijte vročo vodo skupaj z nekaj detergenta in pustite namakati 10 minut.
  4. Očistite ohišje cvrtnika z vlažno krpo in nekaj kapljicami detergenta, nato pa pustite, da se posuši. Za čiščenje naprave ne uporabljajte topil, izdelkov s kislinskim ali bazičnim pH, kot so belila, ali abrazivnih izdelkov.
  5. Očistite notranjost naprave z vročo vodo in gobo, ki ne drgne površine. S čistilno krtačo očistite grelne elemente in odstranite morebitne ostanke hrane.
  6. Posušite vse dele, preden jih sestavite in napravo shranite.

## SHRANJEVANJE

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

## OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Ta oznaka pomeni, da tega izdelka po vsej EU ni dovoljeno odložiti med običajne gospodinjske odpadke (2012/19/EU). Da bi preprečili morebitno škodo okolju ali zdravju ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, izdelek odgovorno reciklirajte, saj s tem tudi spodbujate trajnostno ponovno uporabo surovin. Če želite vrniti rabljeno napravo, se obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Tam bodo poskrbeli za okolju prijazno recikliranje izdelka.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možni vzroki	Rešitev
Cvrtnik se ne vklopi.	Naprava ni priklopljena v električno vtičnico.	Preverite, ali je električni vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
Iz naprave uhaja bel dim.	V napravi kuhate sestavine, ki vsebujejo veliko olja.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode za cvrtje in nato nadaljujte s kuhanjem.
	V posodi za cvrtje so še vedno mastni ostanki od prejšnje uporabe.	Beli dim je posledica segrevanja mastnih ostankov v posodi za cvrtje. Posodo za cvrtje vedno temeljito očistite po vsaki uporabi.
Svež krompirček ni enakomerno ocvrt.	Niste uporabili pravilne vrste krompirja.	Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite svež mokast krompir. Izberite krompir, ki ima na embalaži navedeno, da je primeren za cvrtje.
	Surovega krompirčka pred cvrtjem niste pravilno namočili.	Namočite surov krompirček v posodo z vodo za najmanj 30 minut, nato pa ga vzemite iz vode in odcedite na kuhinjskem papirju.
	V posodo za cvrtje ste dodali preveč sestavin.	Upoštevajte maksimalno količino sestavin, kot je navedena v »Preglednici prednastavitev za kuhanje«.
	Nekatere vrste sestavin je treba med kuhanjem pretresti, obračati ali premešati.	Med kuhanjem sestavine večkrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Sveže ocvrt krompirček ni hrustljav.	Hrustljivost ocvrtega krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Poskrbite, da je krompirček odcejen na pravi način.
		Krompirčku dodajte malce več olja, da bo bolj hrustljav.
		Krompirčku dodajte malce več olja, da bo bolj hrustljav.



Težava	Možni vzroki	Rešitev
Posode za cvrtje ni mogoče pravilno potisniti nazaj v napravo.	V posodi za cvrtje je preveč sestavin.	Poskrbite, da količina sestavin v posodi za cvrtje ne sega čez črto, ki označuje maksimalno količino.
	Podporna plošča/žar ni pravilno vstavljen v posodo za cvrtje.	Potisnite podporno ploščo/žar navzdol v posodo za cvrtje, da zaslišite klik.

## 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 samo napake v materialu ali izdelavi.
- Garancijska popravila sme opravljati samo pooblaščen servisni center. Pri uveljavljanju zahtevka v času trajanja garancije je treba predložiti originalni račun (z datumom nakupa).
- Garancija ne velja v naslednjih primerih:
  - Običajna obraba.
  - Nepravilna uporaba, npr. preobremenitev naprave ali uporaba dodatne opreme, ki je ni odobril proizvajalec.
  - Uporaba sile in poškodbe naprave zaradi zunanjih vplivov.
  - Poškodbe naprave zaradi neupoštevanja navodil za uporabo ali neupoštevanja navodil za sestavljanje.
  - Delno ali povsem razstavljena naprava.

## IZJAVA O SKLADNOSTI

Mi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, Nizozemska, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), na lastno odgovornost izjavljamo, da izdelek:

Ime izdelka: Cvrtnik na vroč zrak

Številka izdelka: VRD919101300

Številka črtne kode EAN: 8720791433505



Zgoraj opisani predmet izjave je v skladu z naslednjimi harmoniziranimi standardi:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

Predmet zgoraj opisane izjave je skladen z določbami naslednjih uredb in direktiv:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

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

# PL – FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

## WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Należy zawsze przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa, aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń ciała lub pożaru. Przed użytkowaniem produktu należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Zachować je do użycia w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

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

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

- Nigdy nie należy dolewać oleju do frytkownicy, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie należy dotykać produktu po wewnętrznej stronie podczas pracy ze względu na bardzo wysoką temperaturę.
- Niniejszy produkt przeznaczony jest do ręcznej obsługi, dlatego nigdy nie należy podłączać go do zewnętrznego regulatora czasowego lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.










**Ostrzeżenie:** Nie dotykać powierzchni urządzenia, gdy jest używane. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest użytkowane.

### Przeestroga

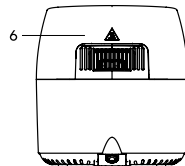
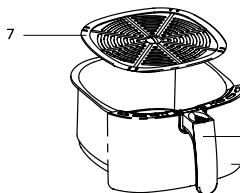
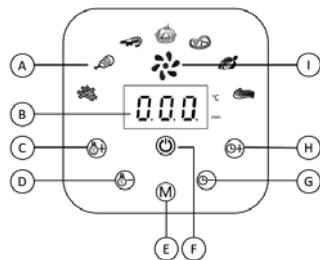
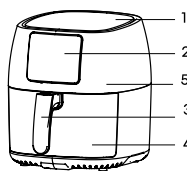
Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać w jadalniach warsztatów, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych miejscach pracy. Produkt nie powinien być używany przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach, pokojach śniadaniowych lub innych miejscach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

### OBJAŚNIENIE SYMBOLI

 <p>Zapoznać się z instrukcją obsługi.</p>	 <p>Deklaracja zgodności. Produkty oznaczone tym symbolem są zgodne z wymogami obowiązującymi w Europejskim Obszarze Gospodarczym. Deklarację zgodności UE można uzyskać od producenta. Produkt jest bezpieczny w kontakcie z żywnością.</p>
 <p>Producent opakowania uczestniczy w kosztach selektywnej zbiórki odpadów i systemie recyklingu odpadów „Green Dot”.</p>	 <p>The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.</p>
 <p>W razie zauważenia uszkodzeń transportowych podczas wypakowywania produktu należy niezwłocznie skontaktować się ze sprzedawcą. Nie połykać baterii, może spowodować oparzenia chemiczne.</p>	 <p>Produkt jest bezpieczny w kontakcie z żywnością.</p>
 <p>Opakowania można używać wielokrotnie lub poddawać recyklingowi. Prawidłowo utylizować materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne.</p>	

## OGÓLNE FUNKCJE

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
  - A. Wskaźniki ustawień wstępnych
  - B. Ekran
  - C. Przycisk zwiększania temperatury
  - D. Przycisk zmniejszania temperatury
  - E. Przycisk menu
  - F. Przycisk wł./wył.
  - G. Przycisk zmniejszania czasu
  - H. Przycisk zwiększania czasu
  - I. Wskaźnik wentylatora
3. Rączka
4. Misa do smażenia 4,5 l
5. Obudowa
6. Wylot powietrza
7. Podstawka mocująca



### Zawartość opakowania:

- 1 x Obudowa frytkownicy
- 1 x Misa do smażenia 4,5 l
- 1 x Podstawka mocująca

### DANE TECHNICZNE

- Zasilanie: 220–240 V, 0,3 A, 50/60 Hz
- Moc wejściowa: 1400 W
- Wymiary produktu: 367 x 274 x 313MM
- Masa produktu: 5 kg
- Pojemność: 4,5 l

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte. Należy usunąć taśmy i etykiety z produktu
- Przed pierwszym użyciem produktu należy dokładnie umyć patelnię z użyciem gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki. Uwaga: do mycia tych elementów można użyć zmywarki do naczyń.
- Produkt należy wyczyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.

### PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

- Produkt należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni odpornej na ciepło.
- Patelnię/garnek należy umieścić we frytkownicy w prawidłowy sposób.
- Przewód należy wyjąć z drucianej miski na dole produktu. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Przestroga:
  - Nigdy nie wlewać oleju ani innych płynów do frytkownicy.
  - Na produkcie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów, ponieważ uniemożliwi to przepływ powietrza i zmniejszy moc nagrzewania.

### KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieciowego.
  2. Ostrożnie wyjąć misę do smażenia z frytkownicy, ciągnąc za rączkę.
  3. Umieścić składniki w misie do smażenia.
  4. Misę do smażenia włożyć do frytkownicy.
- Przestroga:

- Nigdy nie używać frytkownicy bez włożonej misy do smażenia.
  - Nie należy dotykać misy do smażenia w trakcie ani przez pewien czas po użyciu ze względu na bardzo wysoką temperaturę.
  - Misę do smażenia należy trzymać wyłącznie za rączkę.
5. Aby wyłączyć frytkownicę, należy nacisnąć przełącznik wł./wył.
  6. Naciskać przyciski zwiększania lub zmniejszania temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę.
  7. Naciskać przyciski zwiększania lub zmniejszania czasu, aby ustawić żądany czas smażenia.
  8. Nacisnąć przycisk wł./wył., aby rozpocząć smażenie.

Uwaga:

- W trakcie smażenia na wyświetlaczu pokazywane są naprzemiennie temperatura i czas smażenia.
  - Aby w trakcie smażenia zmienić czas lub temperaturę, należy nacisnąć odpowiedni przycisk zwiększania lub zmniejszania.
  - Podstawowe ustawienia smażenia dla różnych rodzajów żywności można znaleźć w części „Tabela przygotowywania żywności”.
  - Niektóre składniki wymagają potrząsania lub obracania w czasie smażenia (patrz część „Tabela przygotowywania żywności”). Aby wstrząsnąć składnikami, należy chwycić za rączkę i wyciągnąć misę do smażenia, a następnie potrząsnąć nią nad zlewem. Potem włożyć misę do smażenia do frytkownicy.
9. Zakończenie smażenia jest sygnalizowane wyemitowaniem sygnału dźwiękowego.
  10. Wyciągnąć misę do smażenia i sprawdzić, czy składniki są odpowiednio przygotowane.
    - Przetwora:
      - Po zakończeniu smażenia z frytkownicy może wydobywać się para.
      - Po smażeniu misa do smażenia jest gorąca. Umieścić ją na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
  11. Wyjąć zawartość misy do smażenia do miski lub bezpośrednio na talerze.
 

Uwaga:

    - Patelni nie należy odwracać, ponieważ spowoduje to wyciek nadmiaru zgromadzonego na dnie patelni oleju na składniki żywności.
    - Aby wyjąć duże lub kruche składniki żywności, można użyć zacisków.
  12. Po zakończeniu smażenia jednej partii składników frytkownicę można w dowolnym momencie wykorzystać do usmażenia kolejnej partii.

### **KORZYSTANIE Z TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY**

1. Nacisnąć przycisk wł./wył., aby wyłączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk Menu, aby wybrać tryb „Keep Warm” (Utrzymaj temp.). Po wybraniu zacznie migać wskaźnik „Keep Warm” (Utrzymaj temp.).
3. Nacisnąć przycisk wł./wył., aby uruchomić tryb utrzymywania temperatury.

Uwaga:

- Zegar trybu utrzymywania temperatury jest domyślnie ustawiony na 120 minut. Aby zmienić czas trybu utrzymywania temperatury, należy nacisnąć przycisk zmniejszania czasu. Czas zostanie potwierdzony automatycznie.
- Temperatura trybu utrzymywania temperatury jest domyślnie ustawiona na 90°C. Aby zmienić temperaturę trybu utrzymywania temperatury, należy nacisnąć przycisk zmniejszania temperatury. Temperatura zostanie potwierdzona automatycznie.
- W trybie utrzymywania temperatury od czasu do czasu będą uruchamiane nagrzewnica i wentylator urządzenia.
- Tryb utrzymywania temperatury jest przeznaczony do utrzymywania temperatury żywności bezpośrednio po jego przygotowaniu. Nie wolno go używać do odgrzewania żywności.

### **SMAŻENIE PRZY UŻYCIU USTAWIEŃ WSTĘPNYCH**

1. Nacisnąć przycisk wł./wył., aby wyłączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk Menu, aby wybrać preferowane ustawienia wstępne smażenia. Po wybraniu zacznie migać wskaźnik ustawień wstępnych smażenia.








3. Nacisnąć przycisk wł./wyl., aby rozpocząć smażenie przy użyciu wybranych ustawień wstępnych.

Uwaga:

- Im mniejsza ilość żywności, tym krótszy wymagany czas smażenia.
- Podczas przygotowywania większych ilości żywności (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka itp.) należy potrząsać, obracać lub mieszać składniki w misie do smażenia dwa lub trzy razy.

### TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

W poniższej tabeli przedstawiono informacje o ustawieniach wstępnych smażenia.

	Rodzaj ustawień wstępnych smażenia	Min. i maks. ilość składników	Czas (min)	Temperatura	Obracanie	Dodatkowe informacje
	Świeże frytki	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C	Tak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Używać mącznych ziemniaków.</li> <li>• Moczyć przez 30 minut w wodzie, osuszyć, a następnie wymieszać z maks. jedną łyżeczką oleju.</li> <li>• Potrząsać, obracać lub mieszać cztery razy w trakcie smażenia.</li> </ul>
	Nóżki kurczaka	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C	Tak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymieszać z ½ łyżeczki oleju.</li> <li>• Potrząsać, obracać lub mieszać w trakcie smażenia.</li> </ul>
	Krewetki	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C	Tak	
	Ciasto	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C	Tak	
	Steki wołowe, kotlety	450 g	15 - 25	160°C	Tak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymieszać z ½ łyżeczki oleju.</li> </ul>
	Ryby	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C	Tak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Całe ryby około 200–300 g</li> </ul>
	Żeberka	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C	Tak	

## CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu wyczyścić produkt. Usunąć olej i tłuszcz ze spodu miski po każdym użyciu.

Ostrzeżenie:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż miska do smażenia i wnętrze urządzenia ostygną całkowicie.
- Nie zanurzać frytkownicy w wodzie ani żadnej innej cieczy i nie umieszczać jej pod bieżącą wodą.
- Wewnętrzna część patelni pokryta jest nieprzywierającą powłoką malarską. Do czyszczenia nie należy używać metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę malarską.

1. Nacisnąć przycisk wł./wył., aby wyłączyć urządzenie. Odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda ściennego i zostawić urządzenie na 30 minut przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Usunąć olej i tłuszcz ze spodu miski do smażenia.
3. Wyczyścić patelnię oraz dno patelni z użyciem gorącej wody, detergentu i miękkiej gąbki, wlewając na patelnię mieszankę gorącej wody z odrobiną detergentu. Moczyć patelnię przez 10 minut.
4. Wyczyścić wewnętrzną część produktu z użyciem gorącej wody i miękkiej gąbki. Za pomocą szczotki wyczyścić elementy grzejne i usunąć wszystkie resztki jedzenia.
5. Jeżeli urządzenie nie będzie regularnie czyszczone, jego powierzchnia może się uszkodzić, co wpłynie na okres eksploatacji urządzenia i może obniżyć bezpieczeństwo jego użytkowania.
6. Osuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

## PRZECHOWYWANIE

1. Odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda sieciowego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Przed przechowywaniem oczyścić wszystkie części i je wytrzeć.

## UTYLIZACJA W SPOSÓB BEZPIECZNY DLA ŚRODOWISKA



Ten znak wskazuje, że tego produktu nie należy usuwać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego na terenie UE (2012/19/EU). Aby nie dopuścić do zagrożenia dla środowiska ani ludzkiego zdrowia w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać urządzenie odpowiedzialnemu recyklingowi w celu promowania zrównoważonego odzysku surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu odbioru odpadów lub skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione. Sklep może przyjąć taki produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

## AWARIE I SPOSÓB POSTĘPOWANIA

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Frytkownica nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazda sieciowego.	Sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilającego jest prawidłowo podłączona do gniazda ściennego.



<b>Problem</b>	<b>Możliwe przyczyny</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Smażenie składników o dużej zawartości tłuszczu.	Ostrożnie wylać nadmiar oleju lub tłuszczu z misy, a następnie kontynuować smażenie.
	Misa do smażenia nie została oczyszczona z tłuszczu po ostatnim użyciu.	Biały dym powstaje po podgrzaniu pozostałości tłuszczu w misie. Zawsze dokładnie czyścić misę po każdym użyciu.
Frytki są usmażone nierównomiernie.	Do smażenia użyto niewłaściwego gatunku ziemniaka.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać świeżych mącznych ziemniaków. Wybrać ziemniaki, na których opakowaniu jest informacja o przydatności do smażenia.
	Frytki zostały nieprawidłowo namoczone przed rozpoczęciem smażenia.	Moczyć frytki w misie przez 30 minut, a następnie wyjąć je i osuszyć na ręcznikach kuchennych.
	W misie do smażenia umieszczono za dużo składników.	Przestrzegać zalecanych wartości maksymalnych składników podanych w części „Tabela przygotowywania potraw”.
	Pewne rodzaje składników należy wstrząsać, obracać lub mieszać w trakcie smażenia.	Potrząsać, obracać lub mieszać składniki kilka razy w trakcie smażenia.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju oraz wody w ziemniakach.	Upewnić się, że frytki zostały prawidłowo osuszone.
		Ziemniaki należy pokroić na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodać trochę więcej oleju, aby były bardziej chrupiące.
Nie można wsunąć misy do smażenia z powrotem do urządzenia w prawidłowy sposób.	W misie do smażenia jest za dużo składników.	Nie można dopuścić do tego, aby ilość składników w misie przekroczyła linię wskaźnika maksymalnego poziomu.
	Płyta nośna/grill nie zostały prawidłowo umieszczone w misie do smażenia.	Płytę nośną/grill należy dociskać w misie do smażenia, aż zatrzaśnie się na miejscu.

## **GWARANCJA**

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

## **DEKLARACJA ZGODNOŚĆ**

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

Nazwa artykułu: Frytkownica Beztłuszczowa  
Numer artykułu: VRD919101300  
Numer kodu kreskowego EAN: 8720791433505



Przedmiot powyższej deklaracji jest zgodny z następującymi zharmonizowanymi normami:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

Przedmiot określony w deklaracji i opisany powyżej jest zgodny z postanowieniami:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

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

# DA - AIR FRYER

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER

Følgende sikkerhedsforanstaltninger skal altid følges for at reducere risiko for elektrisk stød, persontilskadecomst og/eller brand. Det er vigtigt at læse alle instruktioner i denne brugsanvisning omhyggeligt inden apparatet tages i brug, samt at gemme den for fremtidig reference eller til nye brugere.

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges.

Disse omfatter følgende punkter:

- Læs alle instruktioner. Såfremt man ikke følger og overholder disse instruktioner kan det føre til en ulykke.
- Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Det er vigtigt med opsyn, 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 strømforsyningen er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Bring apparatet til en autoriseret el-installatør.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på mærkaten, svarer til strømforsyningens spænding for anvendelse.
- Tilslut apparatet til en jordet stikkontakt, og sørg for, at det er isat korrekt.
- Brug ikke stikadaptere.
- Brug ikke apparatet, hvis kablet eller stikket beskadiget.
- Såfremt en hvilken som helst af apparatets yderbeklædninger går i stykker, skal apparatet straks afbrydes fra strømforsyningen for at forebygge risikoen for elektrisk stød.
- Træk ikke i strømledningen og brug den ikke at løfte, bære eller tage apparatets stik ud af kontakten.
- Kontroller strømledningens tilstand. Beskadigede eller sammenfildrede kabler øger risikoen for elektrisk stød. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller af en autoriseret el-installatør for at undgå farefulde situationer.
- Apparatet er ikke egnet til udendørs brug.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion vedrørende brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Opbevar airfryeren og dens ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet. Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Stil aldrig produktet op mod væggen eller andre produkter. Der skal være mindst 10 cm fri plads bagpå, på venstre/højre side og over produktet. Læg ikke ting oven på airfryeren, da dette forhindrer luftstrømmen og reducerer effekten af varmluftsopvarmning.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Der skal holdes øje med produktet, når det er tændt.
- Under fedtfri stegning vil der blive udsendt damp med høj temperatur fra luftudtagsåbningen. Hænderne og ansigtet skal være i god afstand fra dampen og luftudtagsåbningen. Pas godt på med den varme damp og luft, når fryeren flyttes væk fra produktet.
- Hvis der kommer røg fra produktet, skal stikket straks trækkes ud af kontakten. Fjern fryeren fra produktet, når der ikke længere kommer røg.
- Læg ikke kabinettet i blød eller vask det under vandhanen, da der er elektriske komponenter og varmekomponenter i kabinettet.
- Vand eller anden væske må ikke kunne komme ind i kabinettet, da det vil kunne resultere i elektrisk stød.
- Luftindtag- og udtag må ikke tildækkes mens produktet er i brug.
- Hæld aldrig olie direkte i fryeren, da dette kan forårsage brand.
- Rør ikke ved produktets inderside når det er tændt, da det kan blive meget varmt.
- Dette produkt er manuelt betjent. Det må derfor aldrig tilsluttes en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.










**Advarsel:** Berør venligst ikke overfladen under brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er tændt.

## FORSIGTIG

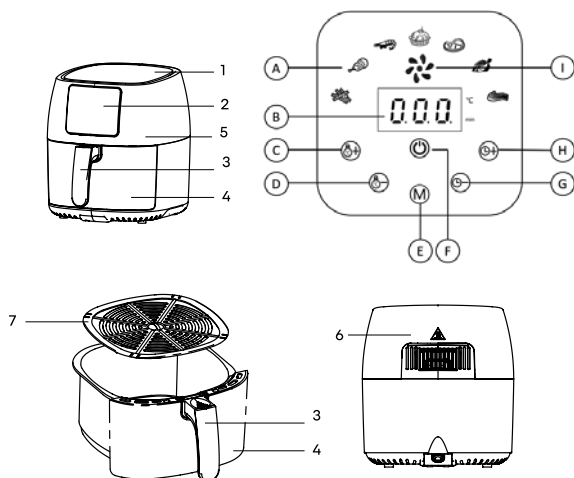
Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Det bør ikke anvendes i personalerum i butikker, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer. Det bør heller ikke anvendes af gæster på hoteller, moteller, pensionater, bed-and-breakfast eller andre overnatningssteder. Indeholder ingen dele, der kan repareres af brugeren. Aflever apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.

## FORKLARING AF SYMBOLER

	Læs betjeningsvejledningen.		Overensstemmelseserklæring. Produkter mærket med dette symbol overholder regler fastsat af EØS. EU-overensstemmelseserklæringen kan rekvireres hos producenten.
	Producenten af emballagen bidrager til omkostningerne til affaldssortering samt genbrugssystemet "Green Dot".		Emballagen kan genbruges eller genanvendes. Bortskaf venligst al emballage, der ikke længere er nødvendig.
	Hvis du konstaterer nogen form for transportskade, når du udpakker produktet, bedes du venligst straks kontakte din forhandler.		Dette produkt er sikkert at anvende i kontakt med fødevarer.
	Emballagen kan genbruges eller genanvendes. Bortskaf venligst al emballage, der ikke længere er nødvendig.		

## GENERELLE EGENSKABER

1. Luftindtag
2. Skærm
  - A. Forudindstillede indikatorer
  - B. Skærm
  - C. Knap til temperatur op
  - D. Knap til temperatur ned
  - E. Menuknap
  - F. Tænd/sluk-knap
  - G. Knap til mindre tid
  - H. Knap til mere tid
  - I. Ventilator indikator
3. Håndtag
4. Stegepande - 4,5 liter
5. Kabinet
6. Luftudtag
7. Støtteplade



## KASSENS INDHOLD:

- 1 x Airfryer Kabinet
- 1 x Stegepande - 4,5 liter
- 1 x Støtteplade

## TEKNISKE DATA

- Strømforsyning: 220/240 V - 0,3 A - 50/60 Hz
- Indgangsstrøm: 1400 W
- Produktets mål: 367 x 274 x 313 mm
- Produktets vægt: 5 kg
- Kapacitet: 4,5 liter

## FØR IBRUGTAGNING

- Sørg for, at al emballage er fjernet fra produktet. Fjern limen og mærkaterne på produktet.
- Inden du tager produktet i brug første gang, skal stegepanden rengøres grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp. Bemærk: der kan anvendes opvaskemaskine til opvask af disse dele.
- Rengør produktets inder- og yderside med en våd klud.

## FORBEREDELSE FØR BRUG

- Anbring produktet på en overflade, der er jævn, vandret og stabil, og undlad at placere produktet på en overflade, der ikke tåler varme.
- Sæt stegepanden/gryden korrekt ind i fryeren.
- Træk ledningen ud af ledningsholderen i bunden af produktet. Rul kablet helt ud, før du sætter det i kontakten.

### Forsigtig:

- Hæld aldrig olie eller andre væsker ned i fryeren.
- Læg aldrig ting oven på produktet, da dette forhindrer luftstrømmen og reducerer effekten af varmluftsopvarmning.

## BRUG AF APPARATET

1. Sæt stikproppen i stikkontakten.
2. Fjern forsigtigt stegepanden fra fryeren ved at trække i håndtaget.
3. Kom maden i stegepanden.
4. Sæt stegepanden tilbage i fryeren.

### Forsigtig:

- Anvend aldrig fryeren uden stegepanden isat.
  - Rør ikke ved stegepanden under, og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm.
  - Hold kun fast i stegepanden med håndtaget.
5. For at tænde for fryeren skal du trykke på tænd/sluk-knappen.
  6. Tryk på knappen for temperatur op eller ned for at vælge den ønskede temperatur.
  7. Tryk på knappen for mindre eller mere tid for at vælge den ønskede tid.
  8. Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen af maden.

### Bemærk:

- I løbet af tilberedningen vises temperatur og tid skiftevis.
  - Hvis du ønsker at ændre tilberedningstiden eller temperaturen undervejs, kan du til enhver tid trykke den tilhørende knap op eller ned.
  - Se "Tabel over madtilberedning" med grundlæggende tilberedningsindstillinger for forskellige typer mad.
  - Nogle ingredienser skal omrystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Tabel over madtilberedning"). Når madvarerne skal omrystes, tager du fat i håndtaget og trækker stegepanden ud. Herefter kan der omrystes hen over vasken. Skub herefter stegepanden tilbage i fryeren.
9. Når du hører timeren ringe, er tilberedningstiden gået.

10. Træk stegepanden ud og kontroller om ingredienserne er færdige.  
**Forsigtig:**
  - Efter tilberedning med fryseren kan der stadig komme damp ud af fryseren.
  - Stegepanden er varm efter tilberedningsprocessen. Placer den altid på en varmebestandig overflade.
11. Tøm indholdet af stegepanden over i en skål eller på en tallerken.  
**Bemærk:**
  - Vend ikke stegepanden rundt, da det vil få den overskydende olie, der er opsamlet i bunden af stegepanden, til at dryppe ud på maden.
  - For at tage større eller skrøbelige stykker mad op af stegepanden, kan du bruge en paletkniv.
12. Efter at have afsluttet første tilberedning af mad, kan den fedtfri fryser anvendes til at tilberede endnu en portion af maden igen.

### BRUG AF TILSTANDEN "HOLD VARM"

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.
2. Tryk på Menu-knappen for at vælge tilstanden "Hold varm". "Hold varm"-ikonet blinker, når det er valgt.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte tilstanden "hold varm".

**Bemærk:**

- "Hold varm"-timeren er indstillet til 120 minutter. For at ændre "hold varm"-tiden skal du trykke på knappen for tid ned. Tiden bekræftes automatisk.
- "Hold varm"-temperaturen er indstillet til 90°C. For at ændre "hold varm"-temperaturen skal du trykke på knappen for temperatur ned. Temperaturen bekræftes automatisk.
- I løbet af "hold varm"-tilstanden går blæseren og varmelegemet inde i apparatet i gang af og til.
- Hold varm"-tilstanden er beregnet til at holde din mad varm umiddelbart efter, at den er blevet tilberedt i fryseren. Den er ikke beregnet til genopvarmning.

### TILBEREDNING MED FORUDINDSTILLINGER


1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.
2. Tryk på Menu-knappen for at vælge den foretrukne indstilling for tilberedning. Ikonet for forudstilling af tilberedning begynder at blinke, når det er valgt.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte den foretrukne indstilling for tilberedning.







**Bemærk:**

- Mindre mængder madvarer forkorter tilberedningstiden.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår osv.), skal du ryste, vende eller røre rundt i ingredienserne i stegepanden 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

### FORUDINDSTILLET TILBEREDNINGSTABEL

I den følgende tabel vil du kunne finde mere information om forudindstillingerne for tilberedning.

	Forudindstillet tilberedningstype	Mængde af ingredienser - min./maks	Tid (min.)	Temperature	Vending	Yderligere information
	Frisklavede pommes frites	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug melede kartofler.</li> <li>• Udblød dem 30 minutter i vand, tør dem og tilsæt derefter ¼ til 1 spsk. olie.</li> <li>• Ryst, vend eller rør rundt 4 gange i løbet af tilberedningen.</li> </ul>

	Forudindstillet tilberedningstype	Mængde af ingredienser - min./maks	Tid (min.)	Temperature	Vending	Yderligere information
	Kyllingelår	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilsæt ½ spsk. olie.</li> <li>• Ryst, vend eller rør rundt i løbet af tilberedningen.</li> </ul>
	Rejer	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Ja	
	Kage	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Ja	
	Bøf / koteletter	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilsæt ½ spsk. olie.</li> </ul>
	Fisk	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Yes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hel fisk på ca. 200 - 300 g / 7 - 11 oz</li> </ul>
	Revelsben	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Ja	

## RENGØRING

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

### Advarsel:

- Lad stegepanden og indersiden af apparatet køle helt af, før du begynder rengøringen.
  - Nedsenk aldrig airfryeren i vand eller anden væske, og stil den aldrig under rindende vand.
  - Indersiden af stegepanden er påført en non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til rengøringen, da dette vil beskadige non-stick-belægningen.
1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet og tag stikproppen ud af stikkontakten. Lad herefter apparatet køle af i 30 minutter, før du begynder rengøringen.
  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, tilsæt varmt vand i stegepanden sammen med lidt rengøringsmiddel. Læg stegepanden i blød i 10 minutter.
  4. Rengør indersiden af produktet med varmt vand og en ikke-slibende svamp. Brug en rengøringsbørste til at rengøre varmekomponenterne, børst eventuelt overskydende madrester væk.
  5. Hvis apparatet ikke er i god rengøringsmæssig stand, kan dets overflade nedbrydes, hvilket vil påvirke længden af apparatets levetid og sikkerheden ved brug.
  6. Aftør alle dele inden samling og opbevaring.

## OPBEVARING

1. Tag apparatet ud af stikkontakten og lad det afkøle.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre før opbevaring.

## MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Denne mærkning indikerer, at dette produkt ikke må bortskaffes med andet husholdningsaffald i hele EU. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret bortskaffelse af affald, indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljømæssig sikker genanvendelse.

## FEJL OG AFHJÆLPNING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Fryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet stikkontakten.	Kontroller, om stikproppen er sat korrekt i stikkontakten.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder madvarer med et højt olieindhold.	Hæld forsigtigt den overskydende olie eller fedt ud af panden og fortsæt derefter madlavningen.
	Stegepanden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Den hvide røg skyldes, at der opvarmes fedtresten i panden. Rengør altid panden grundigt efter hver brug.
Mine frisklavede pommes frites er ikke stegt lige meget.	Du har ikke brugt den rigtige type kartoffel.	For at opnå det bedste resultat skal du bruge nye, melede kartofler. Vælg kartofler, hvor emballage angiver, at de egner sig til friturestegning.
	Du har ikke lagt de frisklavede pommes frites ordentligt i blød før stegning.	Læg de frisklavede pommes frites i blød i en skål i 30 minutter (mindst), tag dem op og lad dem tørre på et stykke køkkenrulle.
	Du har lagt for mange ingredienser i stegepanden.	Følg den maksimale mængde ingredienser som beskrevet i "Forudindstillet tilberedningstabell".
	Visse typer ingredienser skal rystes, vendes eller røres rundt i løbet af hele tilberedningen.	Ryst, vend eller rør ingredienserne rundt nogle gange i løbet af tilberedningen.
Mine frisklavede pommes frites er ikke sprøde.	Sprødheden af dine pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i pommes fritterne.	Sørg for, at dine pommes frites er blevet aftørret korrekt.
		Skær dine pommes frites lidt smallere for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem sprødere.



Problem	Mulig årsag	Løsning
Stegepanden kan ikke skubbes ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i stegepanden.	Sørg for at mængden af ingredienser i stegepanden ikke overstiger indikatorstregen for maksimum.
	Den tilhørende plade / rist er ikke placeret korrekt i stegepanden.	Skub den tilhørende plade / rist ned i stegepanden, indtil du hører et "klik".

#### **GARANTI**

- Producenten yder garanti i overensstemmelse med lovgivningen i kundens hjemland, gældende i minimum 1 år fra den dato, hvor apparatet bliver solgt til slutbrugeren.
- Garantien dækker kun fejl i materialer eller udførelse.
- Reparationer, der udføres under garantien må kun foretages af et autoriseret servicecenter. Når der fremsættes et krav i henhold til garantien, skal den oprindelige købsfaktura (med købsdato) indsendes.
- Garantien gælder ikke i tilfælde af:
  - Normal slitage
  - Forkert brug, f.eks. overbelastning af apparatet, brug af ikke-godkendt tilbehør
  - Brug af magt, skader forårsaget af ydre påvirkninger
  - Skader forårsaget af manglende overholdelse af brugervejledningen eller manglende overholdelse af installationsvejledningen
  - Delvist eller fuldstændigt demonterede apparater

#### **OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

Vi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, Nederlandene, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), erklærer på eget ansvar, at produktet:

Artikelnavn: Air Fryer

Varenummer: VRD919101300

EAN stregkodenummer: 8720791433505



Formålet med den ovenfor beskrevne erklæring er i overensstemmelse med følgende harmoniseringsstandarder:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

Formålet med den ovenfor beskrevne erklæring følger bestemmelserne i:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

I overensstemmelse med vores politik om løbende produktforbedringer forbeholder vi os retten til at foretage tekniske og optiske ændringer uden yderligere varsel. Den aktuelle version af denne brugsanvisning kan findes på [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).

# NO - AIR FRYER

## VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

For å redusere sjansen for elektrisk støt, kroppsskade eller brann, bør følgende sikkerhetsprosedyrer alltid følges. Før du bruker produktet, er det viktig å lese alle disse instruksjonene grundig. Du bør også lagre dem for senere bruk eller med nye brukere.

Ved bruk av elektriske apparater må en rekke grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges.

Disse inkluderer følgende:

- Les alle instruksjonene. Hvis ikke disse instruksjonene følges og etterleves kan det føre til en ulykke.
- Barn må være under tilsyn av en voksen for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Det er nødvendig med tett oppfølging når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
- Skru alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten fra støpselet hvis du går fra apparatet uten tilsyn.
- Hvis tilkoblingen til strømmettet er skadet, må den byttes. Ta med apparatet til en autorisert elreparatør.
- Sjekk før bruk at spenningen som er angitt på merkelappen stemmer med nettstrømmen.
- Koble apparatet til et jordet strømuttak og sørg for at støpselet er satt godt inn.
- Ikke bruk adaptere.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet eller ledningen er skadet.
- Hvis noen av apparatets deksler går i stykker må apparatet umiddelbart kobles fra strømmettet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ikke bruk kraft på strømledningen eller bruk den til å løfte, bære eller koble fra apparatet.
- Kontroller strømledningens tilstand jevnlig. Skadde eller flokete ledninger øker risikoen for elektrisk støt. Hvis ledningen er skadet, må den byttes av produsenten eller en autorisert tekniker for å unngå fare.
- Apparatet er ikke egnet for utendørs bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år og eldre, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner i trygg bruk av apparatet og forstår farene som bruken medfører.
- Oppbevar luftfrityrkokeren og dens ledning utilgjengelig for barn under 8 år. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må være under tilsyn av en voksen for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Sett aldri produktet inntil veggen eller andre produkter. Det bør være minst 10 cm fritt rom på baksiden, på venstre/høyre side og på oversiden av produktet. Ikke plasser ting på toppen av luftfrityrkokeren, for dette vil hindre luftstrømmen og redusere effekten av varmluftoppvarmingen.
- Temperaturen på overflatene det er mulig å komme i kontakt med kan være høy når apparatet er i bruk.
- Når produktet er i bruk må noen følge med på det.
- I perioden med fettfri steking vil det slippes ut damp med høy temperatur fra luftutløpsåpningen. Hendene og ansiktet må ikke komme i nærheten av dampen og luftutløpsåpningen. Det er også viktig å passe seg for den varme dampen og luften når man fjerner produktet fra luftfrityrkokeren.
- Hvis produktet ryker må du umiddelbart trekke ut støpselet. Fjern produktet fra luftfrityrkokeren etter at den har sluttet å røyke.
- Ikke senk huset ned i vann, eller vask det under springen, det er nemlig elektriske komponenter og varmekomponenter i huset.
- Ikke la vann eller annen væske strømme inn i huset, dette kan gi elektriske støt.
- Luftinntaks- og utløpsåpningen må ikke dekkes til når produktet er i bruk.
- Hell aldri olje i luftfrityrkokeren, dette kan føre til brann.
- Ikke berør innsiden av produktet mens det er i bruk, da den kan bli svært varm.
- Dette produktet er manuelt betjent, du må derfor aldri koble produktet til et eksternt tidsur eller uavhengig fjernkontrollsystem.








**Advarsel:** Unngå å berøre overflaten under bruk. Når apparatet er i bruk, kan temperaturen på den tilgjengelige overflaten være høy.

## FORSIKTIG

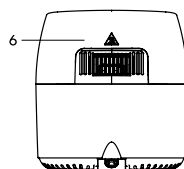
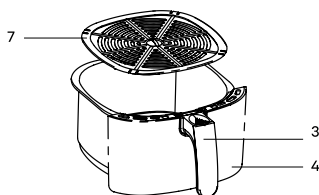
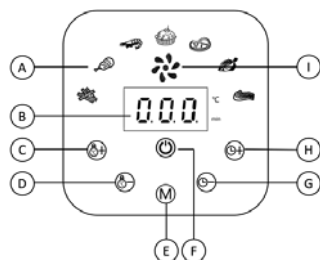
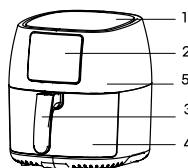
Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Det skal ikke brukes i kantiner i butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer. Og skal heller ikke brukes av gjester på hoteller, moteller, gjestehus eller frokostrom eller andre overnattingsmiljøer. Ingen innvendige deler kan repareres av brukeren. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.

## FORKLARING AV SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.		Samsvarserklæring. Produkter som er merket med dette symbolet oppfyller EØS-kravene. EU-samsvarserklæringen kan etterspørres fra produsenten.
	Produsenten av emballasjen bidrar til kostnadene for avfallssorterings- og resirkuleringssystemet «Grønt punkt».		Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Kvitt deg på korrekt måte med emballasjemateriell du ikke lenger skal bruke.
	Hvis du oppdager transportskader når du pakker ut produktet, vennligst kontakt forhandleren din med en gang.		Dette produktet kan trygt brukes i kontakt med mat..
	Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Kvitt deg på korrekt måte med emballasjemateriell du ikke lenger skal bruke.		

## GENERELLE EGENSKAPER

- Luftinntak
- Display
  - Forhåndsinnstilte indikatorer
  - Skjerm
  - Temperatur opp-knapp
  - Temperatur ned-knapp
  - Meny-knapp
  - På/av-knapp
  - Tid ned-knapp
  - Tid opp-knapp
  - Vifte-indikator
- Håndtak
- Stekepanne - 4,5 L
- Hus
- Luftutløp
- Støtteplate



## **INKLUDERT I BOKSEN:**

- 1 x Frityrgryste Hus
- 1 x Stekepanne - 4,5L
- 1 x Støtteplate

## **TEKNISKE DATA**

- Strømforsyning: 220/240V - 0.3A - 50/60Hz
- Inngangseffekt: 1400W
- Produktdimensjoner: 367 x 274 x 313MM
- Produktvekt: 5Kg
- Kapasitet: 4,5L

## **FØR FØRSTE GANGS BRUK**

- Sørg for at all produktemballasje er fjernet. Fjern limet og etiketter fra produktet.
- Før du bruker produktet for første gang må du rengjøre stekeskuffen grundig med varmt vann, vaskemiddel og ikke-skurende svamp. Merk: du kan bruke oppvaskmaskinen til å vaske disse delene.
- Rengjør innsiden og utsiden av produktet med en fuktig klut.

## **KLARGJØRING FOR BRUK**

- Sett produktet på en overflate som er i vater, er jevn og stabil. Ikke plasser produktet på en overflate som ikke tåler varme.
- Sett stekeskuffen korrekt inn i luftfrityrkokeren.
- Trekk ledningen ut av ledningskapselen på undersiden av produktet. Rull ut ledningen helt før du plugger den inn.
- Forsiktig:
- Tilsett aldri olje eller annen væske i frityrgrysten.
- Stabl aldri noe oppå et produkt fordi dette vil begrense luftstrømmen og redusere oppvarmingseffekten av varm luft.

## **BRUK AV APPARATET**

1. Branchez la fiche à une prise de courant.
2. Retirez délicatement la cuve de friture en tirant sur la poignée.
3. Insérez les ingrédients dans la cuve de friture.
4. Remettez la cuve de friture dans la friteuse.  
Forsiktig:
  - Bruk aldri en frityrgryste uten en stekepanne inni.
  - Unngå å berøre stekepannen mens den er i bruk og en stund etterpå, siden den blir ganske varm.
  - Bruk bare håndtaket til å holde i stekepannen.
5. Bare trykk på av/på-knappen for å slå på frityrgrysten.
6. Velg ønsket temperatur ved å trykke på knappen for temperatur opp eller ned.
7. For å velge ønsket tid, bruk knappen for tid opp eller ned.
8. Stekeprosessen starter når du trykker på på/av-knappen.  
Merk:
  - Temperaturen og tiden vises vekselvis under tilberedningen.
  - Du kan justere tilberedningstiden eller temperaturen når som helst under prosessen ved å trykke på den tilsvarende opp- eller ned-knappen.
  - Se "Tabell for tilberedning av mat" for grunnleggende tilberedningsparametere for ulike matkategorier.
  - Se "Tabell for tilberedning av mat" for en liste over ingredienser som krever risting eller vending på forskjellige punkter under tilberedningen. Ved å holde i håndtaket mens du fjerner stekepannen, kan du riste ingrediensene over vasken. Skyv stekepannen inn i frityrgrysten igjen.
9. Steketiden er over når du hører timerens klokke.
10. Kontroller at ingrediensene er tilberedt før du fjerner kokepannen.

Forsiktig:

- Det kan komme damp ut av fritrygryten etter tilberedning.
- Etter at maten er tilberedt, er stekepannen varm. Plasser den på en varmebestandig overflate til enhver tid.

11. Legg innholdet i stekepannen i en bolle eller på en tallerken.

Merk:

- Ikke legg stekeskuffen på siden da dette vil føre til at den overflødig oljen som er samlet opp i bunnen lekker ut på matingrediensene.
- For å ta ut store eller skjøre matingredienser, kan du bruke en klype til å ta dem ut av stekeskuffen.

12. Etter å ha fullført tilberedningen av en batch med matingredienser, kan den fettfrie fritrykokeren når som helst brukes til å tilberede en ny batch med matingredienser.

### BRUK AV VARMHOLDINGSMODUS

1. Apparatet kan slås på ved å trykke på av/på-knappen.
2. Velg "Hold varm"-modus ved å trykke på menyknappen. Når "Hold varm"-ikonet er valgt, vil det blinke.
3. For å aktivere varmholdingsmodus, trykk på av/på-knappen.

Merk:

- 120 minutter er stilt inn på varmholdingstimeren. Ved å trykke på tid ned-knappen kan du endre varmholdingstiden. Tiden bekreftes automatisk.
- 90 °C er valgt som varmholdingstemperatur. Trykk på temperatur ned-knappen for å endre varmholdingsinnstillingen. Automatisk bekreftelse av temperaturen vil skje.
- Apparatets vifte og varmeapparat slås på med jevne mellomrom mens det er i varmholdingsmodus.
- Hold varm-innstillingen er beregnet på å holde maten varm så snart den kommer ut av fritrygryten. Oppvarming er ikke tiltenkt.

### MATLAGING MED FORHÅNDSINNSTILLINGER



1. Apparatet kan slås på ved å trykke på av/på-knappen.
2. Favorittforhåndsinnstillingen for matlaging kan velges ved å trykke på Menyknappen. Når den er valgt, flimrer ikonet for forhåndsinnstilt tilberedning.
3. Trykk på på/av-knappen for å starte ønsket forhåndsinnstilling for tilberedning.






Merk:

- Mindre mat må tilberedes i kortere tid.
- For å sikre et jevnt resultat ved tilberedning av større mengder mat (som pommes frites, reker, trommestikker osv.), rist, snu eller rør matvarene i stekepannen 2 til 3 ganger.

### FORHÅNDSINNSTILT STEKETABELL

Du finner mer informasjon om forhåndsinnstillingene for tilberedning i tabellen nedenfor.

	Type forhåndsinnstilt tilberedning	Min-Maks mengde ingredienser	Tid (Min)	Temperatur	Velte	Ytterligere informasjon
	Ferske pommes frites	500 g / 18 oz	18 - 25	200°C / 400°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk melete poteter.</li><li>• Bløtlegg 30 minutter i vann, tørk og tilsett deretter ¼ til 1 ss olje.</li><li>• Rist, snu eller rør 4 ganger innimellom.</li></ul>
	Kylling Drumsticks	800 g / 28 oz	20 - 25	180°C / 360°F	Ja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilsett ½ ss olje.</li><li>• Rist, snu eller rør innimellom.</li></ul>

	Type forhåndsinnstilt tilberedning	Min-Maks mengde ingredienser	Tid (Min)	Temperatur	Velte	Ytterligere informasjon
	Reker	200 g / 7 oz	15 - 20	160°C / 320°F	Ja	
	Kake	600 g / 21 oz	35 - 45	160°C / 320°F	Ja	
	Biff / koteletter	450 g / 16 oz	15 - 25	160°C / 320°F	Ja	• Tilsett ½ ss olje.
	Fisk	250 g / 9 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Ja	• Hel fisk rundt 200 - 300 g / 7 - 11 oz
	Ribbe	400 g / 14 oz	15 - 20	180°C / 360°F	Ja	

## RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk. Skrap av rester av fett og olje hver gang pannen brukes.


Advarsel:

- La stekepannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du begynner rengjøringen.
  - Senk aldri luftfrityrkokeren ned i vann eller annen væske eller plasser den under rennende vann.
  - Innsiden av stekeskuffen er dekket med et påmalt non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenutstyr av metall eller skurende rengjøringsmidler for å rengjøre, dette vil skade det påmalte non-stick-belegget.
1. Før du begynner å rengjøre, må du slå av apparatet ved å trykke på av/på-knappen, trekke støpselet ut av stikkkontakten og vente i 30 minutter til det er avkjølt.
  2. Rengjør bunnen av stekepannen for olje og fett.
  3. Rengjør stekekurven eller bunnen av stekekurven med varmt vann, vaskemiddel og ikke-skurende svamp. Tilsett varmt vann i stekepannen sammen med litt vaskemiddel. Bløtlegg stekekurven i 10 minutter.
  4. Rengjør innsiden av produktet med varmt vann og en ikke-skurende svamp. Bruk en børste til å rengjøre varmekomponentene, børst bort eventuelle matrester.
  5. Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overflaten forringes og uopprettelig påvirke varigheten til apparatets levetid. Det kan også bli farlig å bruke.
  6. Tørk alle deler før apparatet settes sammen og lagres.

## OPPBEVARING

1. La apparatet avkjøles etter at du har trukket ut støpselet.
2. Forsikre deg om at alle komponentene er ryddige og tørre før oppbevaring.

## MILJØVENNLIG AVHENDING

	<p>Denne merkingen angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall (2012/19/EU). For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse som skyldes ukontrollert avfallshåndtering, skal produktet resirkuleres på en ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av ressurser. For å levere inn det brukte produktet ditt, vennligst bruk retur- og innsamlingsystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljøvennlig resirkulering.</p>
---	--

## FUNKSJONSFEIL OG BEHANDLINGSMETODE

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frityrkokeren slår seg ikke på.	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Kontroller at støpselet er riktig satt inn i stikkkontakten.
Apparatet produserer hvit røyk.	Du tilbereder mat som inneholder mye olje.	Fortsett matlagingen etter at du har tømt overflødig olje eller fett forsiktig ut av pannen.
	Det er fortsatt fett fra tidligere bruk i stekepannen.	Det er fettrester som varmes opp i pannen som produserer den hvite røyken. Vask pannen ordentlig etter hver bruk.
Mine nykuttede pommes frites er ikke stekt likt.	Du brukte ikke riktig potetsort.	Bruk nye poteter som er melete for best resultat. Velg poteter hvis emballasje indikerer at de kan stekes.
	Du har ikke bløtlagt de ferske pommes fritesene tilstrekkelig før du steker dem.	De ferske pommes fritesene skal suge i en bolle i 30 minutter (Min), hvoretter de skal fjernes og tørkes på kjøkkenpapir.
	Stekepannen har allerede for mange komponenter i seg.	Følg "Forhåndsinnstilt tilberedningstabell" til punkt og prikke.
	Under tilberedningsprosessen må visse ingredienser ristes, roteres eller røres.	Rist, snu eller rør ingrediensene noen ganger innimellom.
Mine ferske pommes frites er ikke sprø.	Mengden olje og vann i pommes frites bestemmer hvor sprø de er.	Forsikre deg om at pommes frites er ordentlig drenert.
		For å gjøre de ferske pommes fritesene sprøere, skjær dem litt tynnere.
		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 antall ingredienser i stekepannen overskride den maksimale indikatorlinjen.
	Støtteplaten / grillen er ikke riktig plassert i stekepannen.	Skyv støtteplaten / grillen ned i stekepannen til du hører et klikk.



## **GARANTI**

- Produsenten gir en garanti i henhold til lovverket i kundens eget bostedsland, på minimum 1 år, fra datoen da apparatet selges til sluttbrukeren.
- Garantien dekker kun material- eller produksjonsfeil.
- Reparasjoner som faller under garantien skal kun utføres av et autorisert servicesenter. Når du fremsetter krav under garantien, må det originale kjøpsbeviset (med kjøpsdato) sendes inn.
- Garantien vil ikke gjelde i tilfeller som skyldes:
  - Vanlig slitasje
  - Feil bruk, f.eks. overfylling av apparatet, bruk av ikke-godkjente tilbehør
  - Bruk av kraft, skade som skyldes ekstern påvirkning
  - Skade som skyldes manglende overholdelse av brukerhåndboken eller manglende overholdelse av installasjonsinstruksjonene
  - Delvis eller helt demonterte apparater

## **SAMSVARERKLÆRING**

Vi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, Nederland, [www.arovo.com](http://www.arovo.com), erklærer med dette, under vårt eget ansvar, at produktet:

Artikkelnavn: Air Fryer [Frityrgrøte]

Artikkelnummer: VRD919101300

EAN-strekkodenummer: 8720791433505



Gjenstanden for ovennevnte erklæring er i samsvar med følgende harmoniserte standarder:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

IEC 61000-3-2:2019

IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 62233:2008

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016

IEC 60335-2-9:2019

AfPS GS 2019:01 PAK

Erklæringens ovenfor beskrevne formål er i samsvar med følgende regler:

2009/125/EC (ERP)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS 2)

I samsvar med vår policy om kontinuerlig produktforbedring forbeholder vi oss retten til å gjøre tekniske og optiske endringer uten varsel. Den mest oppdaterte versjonen av denne instruksjonshåndboken kan finnes på [www.arovo.com/manuals](http://www.arovo.com/manuals).



MasterChef  
THE TV SERIES

Arovo BV  
Doblijn 26 - 1046 BN Amsterdam - The Netherlands  
[www.arovo.com](http://www.arovo.com)

Made in China

Item No: VRD919101300  
Batch No: 2023-10203

©2023 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.