COD. 6195105100

REV. 0 del 21/09/2022

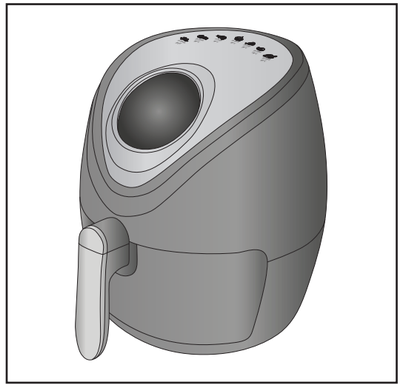
Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070

Ariete



Friggitrice ad aria
Air fryer
Friteuse sans huile
Luftfriteuse
Freidora de aire
Fritadeira sem óleo
Heteluchtfriteuse
Φριτέζα αέρα
Фритюрница
مقلاة هوائية
Повітряна фритюрниця
Frytkownica beztłuszczowa
Varmluftfrituregryde

CE EAC

4616

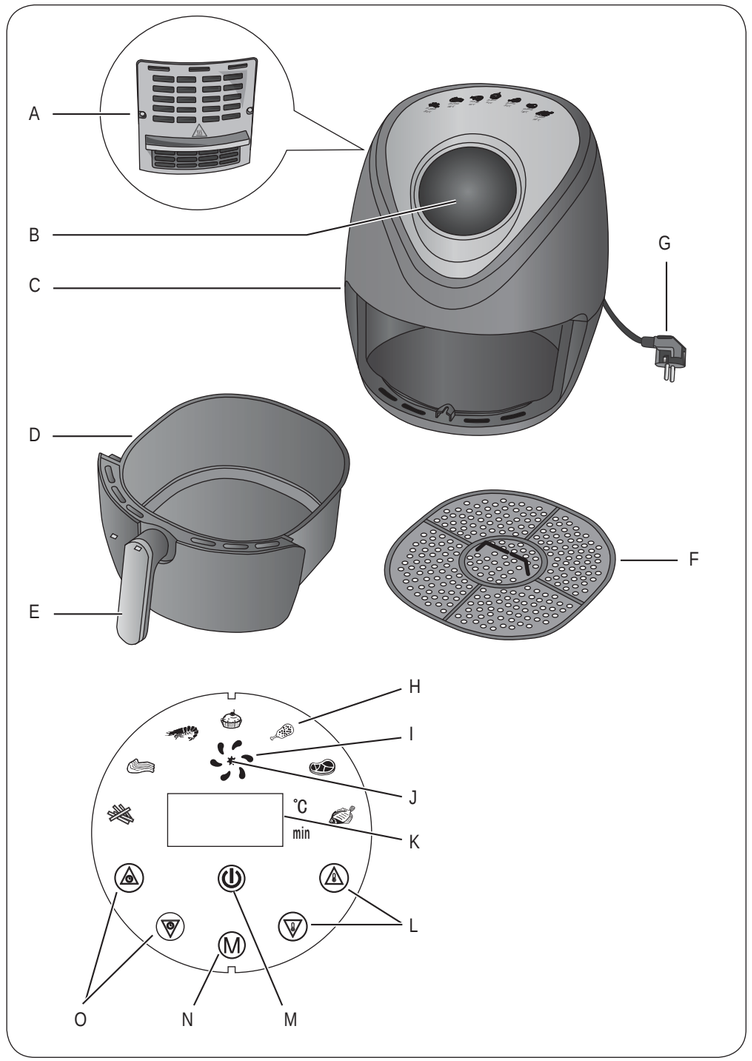


Fig. 1

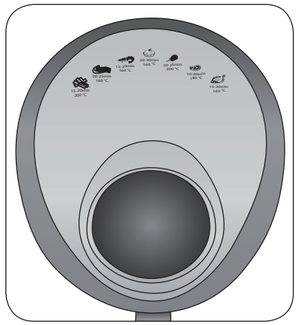


Fig. 2

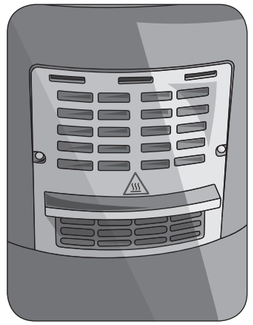


Fig. 3

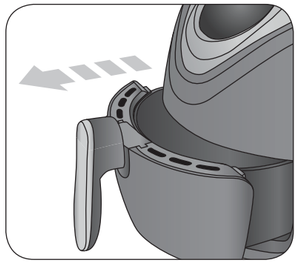


Fig. 4

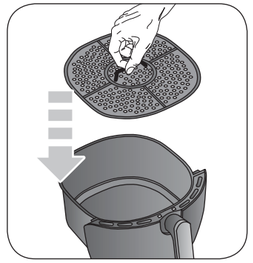


Fig. 5

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.
Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:

 Pericolo per i bambini

 Avvertenza relativa a ustioni

 Pericolo dovuto a elettricità

 Attenzione - danni materiali

 Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per cucinare gli alimenti. Il prodotto non è adatto per cucinare cibi liquidi. Se per esigenze di cottura si devono aggiungere piccole dosi di liquido, potete farlo con molta attenzione, verificando che il liquido sia assorbito da parte del cibo solido prima di versarne altro. Nel caso si versasse troppo liquido, si potrebbero verificare problematiche di fuoriuscita in parti dell'apparecchio creando problemi di pulizia e/o danni all'apparecchio. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. La modifica dell'apparecchio determina l'annullamento della garanzia.

RISCHI RESIDUI

 Attenzione!
Pericolo dovuto a elettricità. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

 Avvertenza relativa a ustioni. Non toccare il contenitore, il disco forato e le parti metalliche dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
- nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
- nelle fattorie;
- l'utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;

- negli ambienti tipo bed and breakfast.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

⚠ Pericolo per i bambini

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza o conoscenza soltanto sotto sorveglianza o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Evitare che un bambino afferrando il cavo di alimentazione possa far cadere l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

Avvertenza relativa a ustioni

- Non toccare il disco forato, il contenitore e le parti metalliche interne dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde. Pericolo di ustioni.
- Quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica e lasciarlo raffreddare prima di eseguire la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene ancora cibo.
- Non accendere l'apparecchio quando non contiene cibo.

- Inserire gli ingredienti, sempre e solo nel contenitore per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non ostruire le prese d'aria.
- Non riempire il contenitore con olio. Pericolo di incendio.
- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani ed il viso lontano dalla presa d'aria.
- Quando si rimuove il contenitore dal corpo dell'apparecchio, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal contenitore.
- Se fuoriesce del fumo nero dalla presa d'aria, spegnere subito l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di corrente. Attendere che termini la fuoriuscita di fumo dalla presa d'aria. Estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio.
-  Attenzione: superficie calda.

 Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Se l'apparecchio sarà utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato comprato, fate verificare l'idoneità elettrica dell'apparecchio presso un Centro di Assistenza Tecnica.
- Se decidete di utilizzare una prolunga elettrica, quest'ultima deve essere adeguata alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzate l'apparecchio se avete la mani bagnate o se avete i piedi nudi.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori ecc...) sulla stessa presa di corrente. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- L'apparecchio ed il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con superfici calde.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contrasto con spigoli vivi o con parti taglienti.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione.
- In caso di temporale scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Attenzione - danni materiali

- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Dopo aver staccato la spina del cavo di alimentazione elettrica dalla presa e dopo che tutte le parti si saranno raffreddate, l'apparecchio potrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo e appena umido di acqua. Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende...).
- Prima di riporre l'apparecchio scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Riporre l'apparecchio al coperto, in un luogo fresco e asciutto.

Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Accendere l'apparecchio solo quando è in posizione di lavoro.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Quando vi dovete assentare anche per poco tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di corrente.

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Presa d'aria
B - Pannello di controllo touch
C - Corpo dell'apparecchio
D - Contenitore
E - Impugnatura
F - Disco forato
G - Cavo di alimentazione
H - Programmi
I - Spia di ventilazione
J - Spia di cottura
K - Visualizzatore del tempo e della temperatura
L - Tasti di impostazione della temperatura
M - Tasto di accensione/spegnimento
N - Tasto di selezione dei programmi
O - Tasti di impostazione del tempo di cottura

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione dell'apparecchio:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

PRIMA DELL' L'USO

- Rimuovere i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e lontano dall'acqua. L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile e resistente alle alte temperature.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.

Attenzione!

Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare il contenitore (D) e il disco forato (F).

- Afferrare l'impugnatura (E) ed estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio (C), (Fig. 4).
- Inserire il disco forato nel contenitore e appoggiarlo sul fondo (Fig. 5).

ISTRUZIONI PER L'USO

- Mettere gli alimenti nel contenitore.
- Inserire il contenitore nel corpo dell'apparecchio.

Se il contenitore non è stato inserito correttamente l'apparecchio non si avvia.

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Premere i tasti di impostazione della temperatura (L) e selezionare la temperatura di cottura. È possibile impostare la temperatura da 80°C a 200°C, ad intervalli di 5°C.
- Premere i tasti di impostazione del tempo di cottura (O) ed impostare il timer. È possibile impostare il tempo da 1 minuto a 60 minuti, ad intervalli di un minuto.

Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti di impostazione del tempo e della temperatura.

- In alternativa premere il tasto di selezione dei programmi (N). Selezionare il programma di cottura corrispondente al tipo di alimento raffigurato (vedere "Consigli di preparazione" per i dettagli dei programmi).
- Premere il tasto accensione/spegnimento (M) per avviare la cottura.
- La spia di ventilazione (I) si accende ad indicare che il sistema di ventilazione è entrato in funzione. La spia di cottura (J) si accende.
- L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti.

Durante la cottura si potrà notare che la spia di cottura (J) si accende e si spegne periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura. Sul display si alterna il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, utilizzare i tasti di impostazione.
La friggitrice ad aria può essere usata per la preparazione di una grande varietà di alimenti. Fare riferimento al libro delle ricette.
È possibile preriscaldare gli alimenti per 3-5 minuti prima di impostare il tempo di cottura, oppure aggiungere direttamente il tempo di riscaldamento a quello di cottura.

Non riempire il contenitore con olio.

Non sovraccaricare il contenitore con molto cibo.

Quando usate l'apparecchio per la prima volta può accadere che emani un leggero odore e un po' di fumo: non preoccupatevi, è perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, come ad esempio, per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.
- Afferrare l'impugnatura ed estrarre il contenitore tirando verso l'esterno. L'apparecchio smette di funzionare.
- Scuotere il contenitore per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il contenitore nella sua sede.


Attenzione!
Pericolo di ustioni. Non toccare il contenitore, il disco forato e le parti metalliche dell'apparecchio.


Pericolo di ustioni. Quando si rimuove il contenitore dal corpo dell'apparecchio, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal contenitore.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e si spegne. Se gli ingredienti non sono pronti basterà reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto.
Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto accensione/spegnimento (M). La spia di cottura (J) si spegne. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.
- Estrarre il contenitore.


Attenzione!
Pericolo di ustioni. Non versare il contenuto del contenitore sul piatto. Pericolo di caduta del disco forato.

- Estrarre gli alimenti con un mestolo di legno per non danneggiare lo strato antiaderente .Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.


Attenzione!
Pericolo di ustioni. Non toccare il contenitore, il disco forato e le parti metalliche dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

Per rimuovere gli ingredienti larghi o fragili dal contenitore usare delle pinze per alimenti.

Un eventuale eccesso di olio viene raccolto nel fondo del contenitore.

Quando avete finito di cuocere gli ingredienti, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Consigli di preparazione

Se si desidera si può lasciare preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti.
- Premere i tasti di impostazione della temperatura (L) e selezionare la temperatura di cottura.
- Premere i tasti di impostazione del tempo di cottura (O) ed impostare il timer su più di tre minuti.
- Premere il tasto accensione/spegnimento (M).

L'apparecchio entra in funzione.
Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
Per un risultato croccante aggiungere un cucchiaio d'olio alle patate fresche o surgelate.
Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.
La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 1,2-1,8 kg circa.
Utilizzate paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.

Programmi preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul pannello di controllo.

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
	patate fritte surgelate	200	15
	carne	180	25
	crostacei	160	20
	dolci	160	30
	pollo	200	20
	carne rossa	180	20
	pesce	160	20

Ogni simbolo corrisponde ad un programma di cottura. Il programma è impostato con una temperatura e tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di cibo utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura anche dei programmi di cottura preimpostati.

Patatine fritte (surgelate)	15 – 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	Prima cottura: 18 minuti Seconda cottura: 12 minuti	140° 180°
Fritto (di verdura)	10 – 15 minuti	200°
Quarti di patate	18 – 22 minuti	180°
Crocchette	12 – 15 minuti	185°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 – 25 minuti	180°
Bistecca	10 – 15 minuti	180°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 – 20 minuti	160°
Torta	20 – 30 minuti	160°
Quiche	25 – 30 minuti	180°
Pesce	15 – 20 minuti	200°
Cotoletta di maiale	10 – 15 minuti	200°
Involtini primavera	10 – 15 minuti	200°

Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a “0” l’apparecchio suona e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l’apparecchio, premere il tasto accensione/spegnimento (M). La spia di cottura (J) si spegne. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

Se si estrae il contenitore durante la cottura l’apparecchio si spegnerà automaticamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione!

Prima di procedere alla pulizia dell’apparecchio scollegare sempre la spina dalla presa di corrente. Ogni intervento va eseguito quando l’apparecchio è freddo.



Attenzione!

Non immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.



Attenzione!

Controllare le condizioni del cavo di alimentazione del vostro apparecchio regolarmente prima di utilizzarlo e nel caso di danneggiamento portarlo al più vicino centro di assistenza per farlo sostituire solo dal personale specializzato.

Non fare uso di utensili abrasivi per pulire l’apparecchio.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.
Pulire la parte interna dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare le superfici.
Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dei componenti

Il disco forato e il contenitore possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Afferrare l'impugnatura (E) ed estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio (C), (Fig. 4).

Per ammorbidire i residui di cibo è possibile riempire il contenitore con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Lasciare agire per 10 minuti. Lavare ed asciugare.

Il contenitore e il disco forato sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato, sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere i tasti di controllo del tempo di cottura ed impostare il tempo di preparazione richiesto. Premere il tasto accensione/spegnimento per avviare la cottura.
	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il contenitore all'interno dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel contenitore. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere i tasti di controllo della temperatura di cottura ed impostare la temperatura richiesta. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Premere i tasti di controllo del tempo di cottura ed impostare il tempo di preparazione richiesto. Vedere il libro delle ricette.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o che sono ricoperti da altri (patatine) devono essere mescolati durante la cottura.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel contenitore.
Il contenitore non è stato inserito correttamente.	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel contenitore. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	State preparando ingredienti più grassi.	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nel contenitore. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel contenitore sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o olio presente nel contenitore. Pulire accuratamente il contenitore dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Non state usando il tipo di patate adatto alla frittura.	Utilizzate patate fresche ed assicuratevi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicuratevi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions. The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:

 Danger for children

 Warning of burns

 Danger due to electricity

 Warning – material damage

 Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

You can use the appliance to cook food. The product is not suitable for liquid preparations. If you need to add small quantities of liquid, you can do it very carefully, verifying that the liquid is absorbed by the solid food before pouring more liquid. An excess of liquid, could cause. Any other use of the appliance is not intended by the manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Any change to the appliance will void the warranty.

RESIDUAL RISKS

 Warning!
Danger due to electricity. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

 Warning of burns. Do not touch the container, the perforated disc and the metal parts of the appliance in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
- in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
- on farms;
- guests of hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge

service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.

⚠ Danger for children

- 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.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.

⚠ Warning of burns

- Do not touch the container, the perforated disc and the metal parts of the appliance in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts. Danger of burns.
- When the appliance is not functioning unplug it from the wall socket and let it cool down before cleaning.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Do not turn on the appliance when it does not contain food.
- Always and only place the ingredients into the container to prevent food from touching the electric resistances.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the container with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When you remove the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face far from the container.

- If you see dark smoke coming our from the air intake, turn off the appliance immediately. Unplug it from the socket-outlet. Wait for the smoke emission from the air intake to stop. Remove the container from the appliance body.
-  Attention: hot surface.

 Danger due to electricity

- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- If the appliance will be used in a country other than that in which it was bought, check the appliance electrical suitability at a Technical Service Center.
- If you decide to use an extension cord, it must be adequate for the appliance power, to avoid hazards to the operator and for the safety of the environment where they work.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.
- Do not plug any other high power appliance (electric heaters, irons, radiators, into the same socket.) into the same socket. Danger of electric overload.
- The appliance and the power cord must not come into contact with hot surfaces.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not move the appliance pulling it by the power cord.
- Remove the power cable from the socket-outlet in case of a thunderstorm.

 Warning – material damage

- Always unroll the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- In order not to compromise the appliance safety, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- The appliance must only be cleaned with a soft, slightly damped, cloth after unplugging the appliance and allowing all its parts to cool down. Never use solvents which may damage the plastic parts.
- Do not position the appliance near inflammable materials (fabric, curtains..).
- Always unplug the appliance before putting it away. Wait for the hot parts to cool down.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.

⚠ Danger of damage originating from other causes

- Turn on the appliance only when it is in working position.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- When you have to leave for even a short period of time, turn off the appliance and always unplug the electric power cord.

For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Air intake
B - Touch control panel
C - Appliance body
D - Container
E - Handle
F - Perforated disc
G - Power cord
H - Programs
I - Ventilation indicator light
J - Cooking indicator light
K - Time and temperature viewer
L - Temperature setting buttons
M - On/off button
N - Program selection button
O - Cooking time setting buttons

Identification data

On the label under the base of the appliance are reported the following identifications data of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

BEFORE USE

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Place the appliance on a flat surface and away from the water. The appliance must be used and rested on a stable and heat-resisting surface.
- Totally unwind the power cord.

Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.

Warning!
Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

Before using the appliance for the first time, wash the container (D) and the perforated disc (F).
- Grab the handle (E) and remove the container from the body of the appliance (C), (Fig. 4).
- Insert the perforated disc into the container and place it on the bottom (Fig. 5).

INSTRUCTIONS FOR USE

- Add the food into the container.
- Insert the container in the body of the appliance.

If the container is not inserted correctly the appliance does not start working.

- Insert the plug into a power outlet.
- Press the temperature setting buttons (L) and select the cooking temperature. The temperature can be set from 80°C to 200°C, at intervals of 5°C.
- Press the cooking time setting buttons (O) and set the timer. Time can be set from 1 minute to 60 minutes, at intervals of 1 minute each.

To increase the selection speed, press and hold down the time and temperature setting keys.
- Alternatively, press the program selection button (N). Select the cooking program corresponding to the type of food shown (see "Preparation Tips" for details on the programs).
- Press the on/off button (M) to start cooking.
- The ventilation indicator light (I) turns on to indicate that the ventilation system has started to operate. The cook indicator (J) turns on.
- The appliance starts to cook food.

During cooking it occurs that the cooking indicator (J) comes on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature. The display alternates the time, which decreases, and the selected temperature. To change the time and temperature during cooking, use the setting buttons.
The air fryer can be used for preparing a large variety of foods. Refer to the recipes book.
It is possible to preheat the food for 3-5 minutes before setting the cooking time, or directly add the heating time to the cooking time.

Do not fill the container with oil.

Do not overload the container with a lot of food.

When using the appliance for the first time, it may happen that give off a slight odour and a bit of smoke: don't worry, it's perfectly normal because some parts were lightly lubricated, the phenomenon will disappear after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

The appliance can be paused during its functioning, for example to stir the ingredients during the cooking process.
- Grab the handle and remove the container by pulling it. The appliance stops working.
- Shake the container to cook the ingredients evenly.
- For the appliance to start working again, insert again the container in the appliance body.



Warning!
Danger of burns. Do not touch the container, the perforated disc and the metal parts of the appliance.

Danger of burns. When you remove the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face far from the container.

After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, simply reinsert the container into the appliance and set the timer for a few minutes.
To manually switch the appliance off, press the on/off button (M). The cooking indicator light (J) turns off. The ventilation system stops a few moments later.

- Remove the container from the appliance.

Warning!
Danger of burns. Do not pour the contents of the container onto the plate. Danger of the perforated disc falling.

- Remove the food using a wooden ladle to avoid damaging the non-stick layer. Pour the food onto a plate. Serve out.

Warning!
Danger of burns. Do not touch the container, the perforated disc and the metal parts of the appliance in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.

Make sure that the ingredients cooked with the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

To remove large or fragile ingredients from the container use food tongs.

An oil excess is collected in the container bottom.

When you have finished cooking the ingredients, the appliance can be used immediately to prepare other ingredients.

Preparation tips

If you want you can preheat the appliance empty.

- Press the temperature setting buttons (L) and select the cooking temperature.
- Press the cooking time setting buttons (O) and set the timer for more than three minutes.
- Press the on/off button (M).

The appliance starts functioning.
The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For a crispier result add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.
You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.
The optimal amount to make crispy fries is about 1.2-1.8 kg.
Use ready made doughs to prepare stuffed snacks easily and quickly. Moreover, ready made doughs cook faster than the home made ones.

Pre-set programs

The following table shows the control panel pre-set programs.

		Temperature (°C)	Time (min)
	frozen chips	200	15
	meat	180	25
	shellfish	160	20
	sweets	160	30
	chicken	200	20
	red meat	180	20
	fish	160	20

Each symbol corresponds to a cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and cooking time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is also possible to change the time and temperature of the preset cooking programs.

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	First cooking: 18 minutes Second cooking: 12 minutes	140° 180°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Potato quarters	18 – 22 minutes	180°
Nuggets	12 – 15 minutes	185°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	180°
Beef steak	10 – 15 minutes	180°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°

Fish	15 – 20 minutes	200°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°

EN

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance emits a sound and switces off automatically. To manually switch the appliance off, press the on/off button (M). The cooking indicator light (J) turns off. The ventilation system stops a few moments later.
If the container is extracted during cooking, the appliance will switch off automatically.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning!
Always unplug the appliance before cleaning it. Each operation must be carried out when the appliance is cold.

Warning!
Never immerse the appliance in water or other liquids.

Warning!
Check the state of the power cable of your appliance on a regular basis before using it, and if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.
Clean the internal part of the appliance with a non abrasive cloth, soaked in hot water. Dry the surfaces.
Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning of components

The perforated disc and the container are dishwasher-safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- Grab the handle (E) and remove the container from the body of the appliance (C), (Fig. 4).

To soften food residues, you can fill the container with hot water. Add a few drops of detergent. Leave on for 10 minutes. Wash and dry.

The container and the perforated disc are made of non-stick material: opacity and signs, that may appear after prolonged use, are normal and do not affect cooking and food taste.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Press the on/off button to start cooking.
	The container has not been inserted correctly.	Insert the container in the appliance correctly.
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Add fewer ingredients in the container. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature control buttons and set the required temperature. Refer to the recipes book.
	The preparation time set is too short.	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use baked snacks or brush snacks with oil before placing them into the container.
The container has not been inserted correctly.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Add fewer ingredients in the container. Small food quantities are easier to be cooked evenly.

Problems	Possible causes	Solutions
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients rich in fats.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the container. Clean the container accurately after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	You are not using a kind of potatoes suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced in the in the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utiliser l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.
Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:

 Danger pour les enfants

 Avertissements sur les brûlures

 Danger électrique

 Attention - dégâts matériels

 Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

On peut utiliser cet appareil pour cuisiner les aliments. Le produit n'est pas fait pour cuisiner des aliments liquides. Si pour des exigences de cuisson il faut ajouter des petites quantités de liquide, c'est possible le faire avec attention, en vérifiant que le liquide soit absorbé par les aliments solides avant d'en verser encore. S'il y a trop liquide, on pourrait avoir des problèmes de déversement dans des parties de l'appareil que causent problèmes de nettoyage e/o dommages à l'appareil. Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. La modification de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

 Attention!
Danger électrique. Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

 Avertissements sur les brûlures. Ne touchez pas le récipient, le disque perforé et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables comme:
- les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels;
- dans les fermes;
- par les clients d'hôtel, de motel et autres milieux à caractère résidentiel;
- dans les locaux type bed and breakfast.

- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

⚠ Danger pour les enfants

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir reçu et compris les instructions sur l'usage sûr et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Éviter que les enfants ne fassent tomber l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.

⚠ Avertissements sur les brûlures

- Ne touchez pas le récipient, le disque perforé et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendre que les parties chaudes aient refroidi. Danger de brûlures.
- Quand l'appareil n'est pas en service, débrancher la fiche de la prise de courant électrique el le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il contient encore de la nourriture.
- Ne pas allumer l'appareil quand il ne contient pas de nourriture.
- Insérez toujours et uniquement les ingrédients dans le récipient pour éviter le contact des aliments avec les résistances électriques.

- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne pas remplir le récipient avec huile. Danger d'incendie.
- Pendant l'utilisation, air et vapeur chaudes sortent de la prise d'air. Ne pas mettre les mains et le visage près de la prise d'air.
- Quand on sort le récipient du corps de l'appareil, s'échappent aussi air et vapeur chaudes. Ne pas mettre les mains et le visage près du récipient.
- Si de la fumée noire sorts de la prise d'air, éteindre immédiatement l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant. Attendre que il n'y a plus de fumée sortant de la prise d'air. Sortir le récipient du corps de l'appareil.
-  Attention: surface chaude.

 Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaquette corresponde effectivement à celle du réseau.
- Si l'appareil est utilisé dans un pays différent de celui dans lequel il a été acheté, faîtes vérifier la compatibilité électrique dans un Centre de Service Après-Vente Agréé.
- Si on décide d'utiliser une rallonge électrique, cette dernière doit être adaptée à la puissance de l'appareil afin d'éviter que l'opérateur se retrouve en situation de danger et pour la sécurité de l'environnement.
- Branchez toujours l'appareil à une prise pourvue de mise à terre.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.
- Ne brancher aucun autre appareil qui demande puissance élevée (poele, fer à repasser, radiateurs électriques etc.) sur la prise de courant. Danger de surcharge électrique.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation contre les angles vifs ou les parties coupantes.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation.
- En cas d'orage, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Attention - dégâts matériels

- Déroulez toujours le cordon d'alimentation avant utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté depuis des minuteries externes ou depuis des installations séparées, commandées à distance.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine, approuvés par le fabricant.
- Une fois que l'appareil aura été débranché et que toutes les parties auront refroidi, il sera possible de le nettoyer exclusivement avec un chiffon non abrasif et à peine humide. N'utilisez jamais de solvants car ils altèrent les parties en plastique.
- Ne pas positionner l'appareil près de matériaux inflammables (tissu, rideaux).
- Avant de ranger l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.
- Ranger l'appareil dans un endroit couvert, frais et sec.

Dangers provenant d'autres causes

- Allumez l'appareil uniquement lorsqu'il est en position de travail.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Si on doit s'absenter, même pour peu de temps, il faut toujours éteindre l'appareil et débrancher son cordon d'alimentation de la prise de courant.

Pour éliminer correctement le produit, aux sens de la Directive Européenne 2012/19/EU, lire la notice jointe au produit.

• CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Prise d'air
B - Écran tactile
C - Corps de l'appareil
D - Récipient
E - Poignée
F - Disque perforé
G - Cordon d'alimentation
H - Programmes
I - Voyant de ventilation
J - Voyant de cuisson
K - Afficheur du temps et de la température
L - Touches de réglage de la température
M - Touche de marche/arrêt
N - Touche de sélection des programmes
O - Touche de programmation du temps de cuisson

Données d'identification

Sur la plaque situé sous la base de soutien de l'appareil sont reportés les donnés d'identifications de l'appareil suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Retirer les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Disposer l'appareil sur une surface plate et éloignée des points d'eau. L'appareil doit être utilisé et laissé au repos sur une surface stable et résistante aux hautes températures.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Attention!
Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez le récipient (D) et le disque perforé (F).
- Saisissez la poignée (E) et retirez le récipient du corps de l'appareil (C), (Fig. 4).

Insérez le disque perforé dans le récipient et placez-le sur le fond (Fig. 5).

MODE D'EMPLOI

- Mettez les aliments dans le récipient.
- Insérer le récipient dans le corps de l'appareil.

Si le récipient n'a pas été inséré correctement, l'appareil n'entre pas en service.

- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Appuyer sur les touches de réglage de la température (L) et sélectionner la température de cuisson. Il est possible de régler la température de 80ºC à 200ºC, par intervalles de 5ºC.
- Appuyer sur les touches de réglage du temps de cuisson (O) et programmer le minuteur. On peut régler le temps de 1 minute à 60 minutes, par intervalles d'une minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir enfoncées les touches de réglage du temps et de la température.

- Ou bien appuyer sur la touche de sélection des programmes (N). Sélectionner le programme de cuisson correspondant au type d'aliment représenté (voir les "Conseils de préparation" pour les détails des programmes).
- Appuyer sur la touche marche/arrêt (M) pour démarrer la cuisson.
- Le voyant de ventilation (I) s'allume pour indiquer que le système de ventilation est entré en fonction. Le voyant de cuisson (J) s'allume.
- L'appareil commence à cuire les aliments.

Pendant la cuisson le voyant de cuisson (J) s'allume et s'éteint périodiquement. Ca indique les interventions du thermostat que garde la température de cuisson convenable. Sur l'écran on voit en alternance le temps, qui diminue, et la température sélectionnée. Pour modifier le temps et la température pendant la cuisson, utiliser les touche de réglage.
La friteuse à air peut être utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Consulter le livre de recettes.
Il est possible de préchauffer les aliments pendant 3-5 minutes avant de régler le temps de cuisson, ou bien on peut rajouter directement le temps de préchauffage à celui de cuisson.

Ne pas remplir le récipient avec huile.

Ne surchargez pas le récipient avec beaucoup de nourriture.

Quand on utilise l'appareil pour la première fois, on pourra noter une légère odeur et un peu de fumée: il est inutile de s'inquiéter; il s'agit d'un phénomène parfaitement normal car certaines parties ont été légèrement lubrifiées, qui s'estompera après peu. Cela n'aura aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, comme par exemple, pour mixer les ingrédients pendant le procès de cuisson.
- Saisir la poignée et sortir le récipient tirant vers l'extérieur. L'appareil s'arrête.
- Secouer le récipient pour cuisiner les ingrédients uniformément.
- Pour remettre en service l'appareil, insérer le récipient à sa place.



Attention!
Danger de brûlures. Ne touchez pas le récipient, le disque perforé et les parties métalliques de l'appareil.



Danger de brûlures. Quand on sort le récipient du corps de l'appareil, s'échappent aussi air et vapeur chaudes. Ne pas mettre les mains et le visage près du récipient.

À la fin de la cuisson, l'appareil émet un "bip" et s'éteint. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de réintroduire le panier dans l'appareil et régler le minuteur sur quelques minutes.
Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur la touche marche/arrêt (M). Le voyant de cuisson (J) s'éteint. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.
- Sortir le récipient.



Attention!
Danger de brûlures. Ne versez pas le contenu du récipient dans l'assiette. Risque de chute du disque perforé.

- Retirez les aliments à l'aide d'une louche en bois pour ne pas abîmer la couche anti-adhérente. Versez les aliments dans une assiette. Servir à table.



Attention!
Danger de brûlures. Ne touchez pas le récipient, le disque perforé et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

S'assurer que les ingrédients cuisinés avec l'appareil soient dorés et non noirs ou marron. Eliminer les éventuels restes de brulé des aliments.

Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles du récipient, utilisez des pinces alimentaires.

Un éventuel excès d'huile se recueille dans le fond du récipient.

Quand vous avez terminé de cuisiner les ingrédients, l'appareil peut être réutilisé immédiatement pour préparer des autres aliments.

Conseils de préparation

Si vous souhaitez vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients.
- Appuyer sur les touches de réglage de la température (L) et sélectionner la température de cuisson.
- Appuyer sur les touches de réglage du temps de cuisson (O) et programmer le minuteur sur plus de trois minutes.
- Appuyer sur la touche marche/arrêt (M).

L'appareil est en service.
Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
Una majeure quantité d'ingrédients demande un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité inférieure un temps légèrement plus court.
Mélanger les ingrédients plus petits à moitié cuisson optimise le résultat final et aide une cuisson uniforme.
Pour un résultat croustillant ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées.
Les snacks à cuisiner dans le four peuvent aussi être cuisinés dans la friteuse sans huile.
La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environs 1,2-1,8 kg.
Utiliser des pates prêtes pour préparer des snacks en manière vite et facile. De plus les pates prêtes cuisinent plus vitement de celles faites maison.

Programmes préétablis

Le tableau suivant montre les programmes préétablis présents sur l'écran de contrôle.

		Température (°C)	Temps (min)
	frites surgelées	200	15
	viande	180	25
	crustacés	160	20
	desserts	160	30
	poulet	200	20

	viande rouge	180	20
	poisson	160	20

FR

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson conseillé selon le type d'aliment. Le temps de cuisson est indicatif, ça dépends aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Il est possible de modifier le temps et la température même sur les programmes préétablis.

Frites (surgelées)	15-20 minutes	200º
Frites (fraîches)	Première cuisson: 18 minutes Deuxième cuisson: 12 minutes	140º 180º
Friture (de légumes)	10-15 minutes	200º
Quartiers de pommes de terre	18-22 minutes	180º
Nuggets	12-15 minutes	185º
Croquettes de poulets	10 minutes	200º
Hauts de cuisse de poulet	20-25 minutes	180º
Beefsteak	10-15 minutes	180º
Boulettes de viande	8 minutes	180º
Langoustines	15-20 minutes	160º
Tarte	20-30 minutes	160º
Quiche	25-30 minutes	180º
Poisson	15-20 minutes	200º
Côtelette de porc	10-15 minutes	200º
Rouleau de printemps	10-15 minutes	200º

Fonction extinction automatique

Cet appareil est doué d'un minuteur. Quand le minuteur arrive a "0", l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur la touche marche/arrêt (M). Le voyant de cuisson (J) s'éteint. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.
Si on retire le panier pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement.

Attention!
Avant de nettoyer l'appareil, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant. Chaque intervention doit être effectué quand l'appareil est froid.

Attention!
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.

Attention!
Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation de l'appareil avant de l'utiliser et s'il est abîmé, l'amener dans le centre d'assistance le plus proche pour que le personnel spécialisé le remplace.

Ne pas utiliser des outils abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyer les parties en plastique avec un linge humide non abrasif et les sécher avec un linge sec. Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec un tissu non abrasif, imprégné d'eau chaude. Sécher les surfaces.
Nettoyer les résistances avec un chiffon sec pour éliminer les éventuels restes de nourriture.

Nettoyage des composants

Le disque perforé et le récipient peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.
- Saisissez la poignée (E) et retirez le récipient du corps de l'appareil (C), (Fig. 4).

Pour ramollir les résidus alimentaires, vous pouvez remplir le récipient d'eau chaude. Ajouter quelque goutte de détergent. Laissez agir 10 minutes. Laver et sécher.

Le récipient et le disque perforé sont en matériau antiadhésif : l'effet mat et les traces qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont tout à fait normaux et ne compromettent en rien la cuisson et le goût des aliments.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branche dans la prise de courante.	Brancher l'appareil à la prise de courant qui doit être munie d'une prise de terre.
	Le minuteur n'a pas été réglé.	Appuyer sur les touches de réglage du temps de cuisson et programmer le temps de préparation requis. Appuyer sur la touche marche/arrêt pour démarrer la cuisson.
	Le récipient n'a pas été inséré correctement.	Bien insérer le récipient dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevé.	Mettez moins d'ingrédients dans le récipient. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.
	La température choisie est trop basse.	Appuyer sur les touches de réglage de la température de cuisson et sélectionner la température requise. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de préparation saisi est trop court.	Appuyer sur les touches de réglage du temps de cuisson et programmer le temps de préparation requis. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne son pas cuites uniformément.	Certains ingrédients nécessitent d'être mixés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut ou qui sont couverts avec des autres ingrédients (frites) doivent être mélangé pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sot pas croustillantes.	Vous êtes en train d'utiliser des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.	Utilisez des snacks cuits au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les placer dans le récipient.
Le récipient n'a pas été inséré correctement.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevé.	Mettez moins d'ingrédients dans le récipient. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche sorts de l'appareil.	On a utilisé des ingrédients plus riches en graisses.	Si vous frirez des ingrédients plus grasses, il y a plus d'huile qui se recueille dans le récipient. L'huile produis plus fumée blanche pendant la cuisson. Ca n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Dans le récipient il y a des restes de graisse des cuissons précédentes.	la fumée blanche est causée par le réchauffement du graisse ou huile dans le récipient. Nettoyer soigneusement le récipient après l'usage.
Les pommes de terre fraiches, coupés en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Vous êtes en train d'utiliser un type de pommes de terre qui n'est pas adapte à la friture.	Utiliser pommes de terre fraiches et mélangez-les pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les frire.	Rincer et sécher les pommes de terre et éliminer tout l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraiches, coupés en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et la quantité d'huile utilisé.	Bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour une texture croustillante meilleure.
		Ajouter un peu plus d'huile pour une texture croustillante meilleure.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen.
Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:

⚠ Gefahr für Kinder

⚠ Hinweise zu Verbrühungsgefahr

⚠ Gefahr wegen Strom

⚠ Achtung - Sachschäden

⚠ Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENER GEBRAUCH

Das Gerät darf zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden. Das Produkt ist zum Kochen von flüssigen Lebensmitteln ungeeignet. Wenn beim Kochen nötig ist, kleine Mengen Flüssigkeit dazu zu geben, können Sie es mit viel Aufmerksamkeit machen und dabei prüfen, dass diese Flüssigkeit aufgesaugt wird, bevor Sie mit anderen Flüssigkeit begießen. Wenn Sie zu viel Flüssigkeit schütteln, könnte diese in unterschiedliche Teile des Geräts ausfließen und dabei Reinigungsprobleme oder Schäden verursachen. Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Alle Veränderungen des Geräts bedingen das Erlöschen der Garantie.

RESTRISIKEN

⚠ Achtung!
Gefahr wegen Strom. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ Hinweise zu Verbrühungsgefahr. Den Behälter, die Lochscheibe und die Metallteile des Geräts nicht sofort nach dem Ausschalten des Geräts berühren und einige Minuten warten. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

• Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
• Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
• Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
• Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

⚠ Gefahr für Kinder

• Das Gerät darf von Kindern mit einem Alter von mehr als 8 Jahre oder von Personen mit körperlichen, sensoriellen und phychuschen Behinderungen verwendet werden sowie von Personen, die über die nötige Erfahrung und Wissen nicht verfügen, nur unter der Bedingung, dass es eine angemessen Aufsicht ausgeübt wird oder dass sie über den sicheren Gebrauch des Geräts und die möglichen Gefaren unterrichtet worden sind.
• Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
• Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
• Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
• Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
• Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
• Bitte vermeiden SIe, dass Kinder am Kabel ziehen und somit das Abstürzen des Gerätes verursachen.
• Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.

Hinweise zu Verbrühungsgefahr

• Die Lochscheibe, den Behälter und die inneren Metallteile des Geräts nicht sofort nach dem Ausschalten des Geräts berühren und einige Minuten warten. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind. Verbrennungsgefahr.

- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Stromdose ausziehen und vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Wenn das Gerät noch Lebensmitteln enthält, darf es nicht bewegt werden.
- Wenn das Gerät keine Lebensmitteln enthält, darf es nicht eingeschaltet werden.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in den Behälter, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Die Luftlöcher nicht verstopfen.
- Den Behälter nicht mit Öl füllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Luftlöchern. Hände und Gesicht weit von den Luftlöchern halten.
- Beim Herausziehen des Behälters aus dem Gerätekörpers werden auch heiße Luft und Dampf ausgestoßen. Hände und Gesicht weit vom Behälter halten.
- Wenn aus dem Luftloch eine schwarzer Rauch ausfließt, soll man das Gerät sofort ausschalten. Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Warten, bis kein Rauch mehr aus dem Luftloch ausfließt. Den Behälter aus dem Gerätkörper herausziehen.
- ⚠ Achtung: Warme Oberfläche.

⚠ Gefahr wegen Strom

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wird das Gerät in einem anderen Land in Betrieb genommen, in dem es gekauft wurde, bitte seine elektrischen Eigenschaften bei einem technischen Service Center überprüfen lassen.
- Wenn Sie entscheiden, ein Verlängerungskabel zu verwenden, müssen dies der Geräteleistung entsprechen, um den Bediener und die Sicherheit des Raumes, in dem das Gerät benutzt wird, nicht zu gefährden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.
- Keine sonstige Hochspannungsgeräte (Heizungen, Bügeleisen, Heizkörper, usw anschließen.) auf der selben Netzstecker. Stromüberlastungsgefahr.
- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen.

- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Versorgungskabel soll nicht mit scharfen Kanten bzw Teilen in Kontakt kommen.
- Das Gerät nicht am Stromkabel ziehen.
- Bei Gewitter das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.

 Achtung - Sachschäden

- Vor dem Gebrauch stets das Stromkabel abwickeln.
- Das Gerät darf nicht mit externen Timer oder getrennten ferngesteuerten Anlagen versorgt werden.
- Um die Sicherheit des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, dürfen nur von Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Zur Pflege des Gerätes als erstes den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen, anschließend warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Das Gerät ausschließlich mit einem weichen und leicht feuchten Tuch reinigen. Keine Lösungsmittel verwenden, da diese die Plastikteile beschädigen.
- Das Gerät nie neben verbrennbaren Stoffen stellen (Textilien, Gardinen).
- Bevor Sie das Gerät aufräumen, den Stecker des Versorgungskabels immer aus der Steckdose ziehen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, usw).
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät nicht abbauen. Das Gerät enthält keine innere Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.
- Das Gerät in einer geschlossenen, kühlen und trockenen Stelle aufbewahren.

 Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Das Gerät nur einschalten, wenn es sich in Betriebsposition befindet.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollten Sie, auch für kurze Zeit, die Stelle verlassen, wo das Gerät betrieben wird, das Gerät immer ausschalten und immer das Versorgungskabel aus der Steckdose ziehen.

 Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EG verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

- DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.

DE

GERÄTEBESCHREIBUNG

A - Luftloch
B - Touch-Bedienfeld
C - Gehäuse des Gerätes
D - Behälter
E - Griff
F - Lochscheibe
G - Anschlusskabel
H - Programme
I - Belüftungsanzeige
J - Kochkontrollanzeige
K - Zeit- und Temperaturanzeige
L - Einstellungstasten der Temperatur
M - Taste zum Einschalten/Ausschalten
N - Taste zur Programmauswahl
O - Tasten zur Einstellung der Kochzeit

Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätebasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

VOR DER VERWENDUNG

- Das Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche und nicht in der Nähe von Wasser stellen. Das Gerät muss auf einer festen, für hohe Temperaturen geeigneten Oberfläche benutzt und abgestellt werden.
- Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Überprüfen, ob die Netzspannung der Hausinstallation mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.



Achtung!
Das Gerät min. 10 cm von Wänden, Möbeln oder anderen Geräten entfernt stellen.

Den Behälter (D) und die Lochscheibe (F) vor dem ersten Gebrauch reinigen.

- Fassen Sie den Griff (E) und ziehen Sie den Behälter aus dem Gerätegehäuse (C) heraus (Abb. 4).
- Setzen Sie die Lochscheibe in den Behälter ein und legen Sie sie auf den Behälterboden (Abb. 5).

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
- Den Behälter in den Gerätkörper einschieben.

Wenn der Behälter nicht korrekt eingeschoben wurde, startet das Gerät nicht.

- Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken.
- Drücken Sie die Einstelltasten der Temperatur (L) und wählen Sie die Kochzeit. Es ist möglich, die Temperatur zwischen 80°C und 200°C, in Schritten von 5°C, einzustellen.

- Drücken Sie die Einstelltasten der Kochzeit (O) und stellen Sie den Timer ein. Sie können den Timer in einminütigen Intervallen von 1 Minute bis 60 Minuten einstellen.

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, müssen die Einstelltasten der Zeit und der Temperatur gedrückt gehalten werden.

- Drücken Sie alternativ die Auswahltaste der Programme (N). Wählen Sie das Kochprogramm, das der Art der dargestellten Speise entspricht (siehe “Zubereitungstipps” für die Programmdetails).
- Taste zum Einschalten/Ausschalten (M), um das Kochen zu starten.
- Die Belüftungsanzeige (I) schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Belüftungssystem aktiviert wurde. Die Kochanzeige (J) schaltet sich ein.
- Das Gerät fängt an, die Lebensmitteln zu kochen.

Während des Kochens kann man bemerken, dass sich die Kochanzeige (J) regelmäßig ein- und ausschaltet. Dies zeigt die Thermostateingriffe an, die die richtige Kochtemperatur sichern. Auf dem Display wechseln sich die Zeit, die abnimmt und die ausgewählte Temperatur ab. Um die Zeit und die Temperatur während des Kochens abzuändern, müssen Sie die Einstelltasten verwenden.
Die Luft-Fritteuse kann für die Zubereitung einer großen Vielfalt von Lebensmitteln verwendet werden. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
Es ist möglich, die Lebensmittel für 3-5 Minuten vorzuheizen, bevor die Kochzeit eingestellt wird oder direkt die Heizzeit der Kochzeit hinzufügen.

Den Behälter nicht mit Öl füllen.

Überladen Sie den Behälter nicht mit einer großen Menge an Lebensmitteln.

Beim ersten Gebrauch kann es passieren, dass das Gerät einen leichten Geruch und etwas Rauch ausgibt: Keine Sorge! Das ist absolut normal, weil einige Teile leicht geschmiert sind. Nach einiger Zeit wird den Geruch verschwinden. Dies hat keine Einwirkung auf der Betriebsweise des Geräts.

Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingeschaltet werden, zum Beispiel, um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.

- Den Griff verwenden, um den Behälter herauszuziehen, dabei nach außen ziehen. Das Gerät schaltet sich aus.
- Den Behälter schütteln, damit die Lebensmitteln gleichmäßig kochen.
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, den Behälter in seinen Sitz einschieben.



Achtung!
Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht den Behälter, die Lochscheibe und die Metallteile des Geräts.



Verbrennungsgefahr. Beim Herausziehen des Behälters aus dem Gerätekörpers werden auch heiße Luft und Dampf ausgestoßen. Hände und Gesicht weit vom Behälter halten.

Am Ende des Kochvorganges gibt das Gerät eine Beep-Ton aus und schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zutaten nicht fertig sind, reicht es, den Behälter wieder in das Gerät einzusetzen und den Timer auf einige Minuten einzustellen.
Um das Gerät manuell auszuschalten, müssen Sie die Einschalt-/Ausschalttaste (M) drücken. Die Kochanzeige (J) schaltet sich aus. Das Belüftungssystem stoppt einige Augenblicke später.

- Den Behälter herausziehen.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Verschütten Sie den Inhalt des Behälters nicht auf den Teller. Es besteht die Gefahr, dass die Lochscheibe abfällt.

- Die Speisen mit einem Holzlöffel herausnehmen, um die Antihaftschicht nicht zu beschädigen, und auf einen Teller schütten. Servieren.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Den Behälter, die Lochscheibe und die Metallteile des Geräts nicht sofort nach dem Ausschalten des Geräts berühren und einige Minuten warten. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Die eventuellen Verbrennungsreste aus den Lebensmitteln entfernen.

DE

Verwenden Sie eine Lebensmittelzange, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Behälter zu nehmen.

Den eventuellen Ölüberfluss wird am Boden des Behälter gesammelt.

Wenn Sie mit dem Kochen der Lebensmitteln fertig sind, kann das Gerät zur Vorbereitung anderer Lebensmitteln verwendet werden.

Vorbereitungsratschläge

Eventuell kann man das Gerät ohne Zutaten vorwärmen.

- Drücken Sie die Einstelltasten der Temperatur (L) und wählen Sie die Kochzeit.
- Drücken Sie die Einstelltasten der Kochzeit (O) und stellen Sie den Timer auf mehr als drei Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste zum Einschalten/Ausschalten (M).

Das Gerät läuft.

Die kleineren Lebensmitteln brauchen eine kürzere Kochzeit im Vergleich zu den größeren.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine geringerer Menge eine etwas geringere Zeit benötigt.

Das Mischen der kleineren Zutaten bei der Hälfte der Kochzeit vereinfacht ein gleichmäßiges Kochergebnis.

Fügen Sie für ein knuspriges Ergebnis einen Esslöffel Öl den frischen oder gefrorenen Kartoffeln hinzu.

Die im Ofen vorzubereitenden Snacks können auch in der Luft-Fritteuse gekocht werden.

Um knusprige Chips zubereiten zu können, ist die optimale Kartoffelmenge etwa 1,2-1,8 kg.

Verwenden Sie fertige Teigwaren, um gefüllte Snacks leicht und schnell vorzubereiten. Ferner kochen die schon fertige Teigwaren schneller als die Hausgemachten.

Voreingestellte Programme

Die nachfolgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme an, die auf dem Bedienfeld vorhanden sind.

		Temperatur (°C)	Zeit (min)
	gefrorene Pommes Frites	200	15
	Fleisch	180	25
	Krustentiere	160	20
	Süßigkeiten	160	30
	Huhn	200	20
	Rotfleisch	180	20
	Fisch	160	20

Jedes Symbol entspricht einem Kochprogramm. Das Programm ist mit einer Kochtemperatur und -zeit eingestellt, die auf Grundlage der Art des Lebensmittels empfohlen wird. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmitteln ab. Es ist möglich, die Zeit und Temperatur auch von voreingestellten Kochprogrammen zu verändern.

Pommes Frites (gefrorene)	15 – 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	Erstes Kochen: 18 Minuten Zweites Kochen: 12 Minuten	140° 180°
Frittiertes (aus Gemüse)	10 – 15 Minuten	200°
Kartoffelspalten	18 – 22 Minuten	180°
Kroketten	12 – 15 Minuten	185°
Hühnerkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 – 25 Minuten	180°
Steak	10 – 15 Minuten	180°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 – 20 Minuten	160°
Kuchen	20 – 30 Minuten	160°
Quiche	25 – 30 Minuten	180°

Fisch	15 – 20 Minuten	200°
Schweinekotelett	10 – 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 – 15 Minuten	200°

Funktion für das automatische Ausschalten

Das Gerät besitzt eine Zeitschaltuhr. Wenn der Timer “0” erreicht, ertönt das Gerät und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, müssen Sie die Einschalt-/Ausschalttaste (M) drücken. Die Kochanzeige (J) schaltet sich aus. Das Belüftungssystem stoppt einige Augenblicke später.

Wenn man den Behälter während des Kochens herausnimmt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!
Bevor Sie das Gerät reinigen, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Jeder Eingriff soll beim kalten Gerät erfolgen.

Achtung!
Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Achtung!
Vor dem Gebrauch den Zustand des Gerätestromkabels regelmäßig prüfen Falls dies beschädigt ist, das Kabel bei einem zuständigen Service Center nur durch Fachpersonal ersetzen lassen.

Keine Scheuermittel für die Reinigung des Gerätes verwenden.

Reinigung des Geräts

Die Plastikteile mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trocknen.

Das Innere des Gerät mit einem nicht scheuerenden, mit Wasser durchtränktem Tuch wischen. Die Oberflächen trocknen.

Die Wiederständen mit einem trockenen Tuch wischen, um Lebensmittenreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Die Lochscheibe und der Behälter können in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ kann man ein normale Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden.

- Fassen Sie den Griff (E) und ziehen Sie den Behälter aus dem Gerätegehäuse (C) heraus (Abb. 4).

Um Lebensmittelreste aufzuweichen, können Sie den Behälter mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten einwirken lassen. Spülen und trocknen.

Der Behälter und die Lochscheibe sind aus Antihaftmaterial gefertigt: Die Oberfläche könnte nach einer gewissen Zeit matt werden. Dies ist nach einem verlängertem Gebrauch absolut normal und beeinträchtigt nicht die Kochresultate und das Geschmack der gekochten Lebensmitteln.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker wurde nicht in die Stromdose eingesteckt.	Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die Steuertaste der Kochzeit und stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein. Drücken Sie die Einschalt-/Ausschalttaste, um das Kochen zu starten.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Den Behälter in das Gerät gut einschieben.
Die Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß.	Weniger Zutaten in den Korb geben. kleinere Mengen sind leichter zu garen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Steuertaste der Kochtemperatur und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
	Die eingestellte Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Steuertaste der Kochzeit und stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Einige Sorte Zutaten müssen mehrmals während des Kochens gerührt werden.	Die Zutaten, die nach oben steigen oder die von anderen Zutaten gedeckt werden (Kartoffeln), müssen während des Kochens gerührt werden.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden gerade Snack Sorten, die mit traditionellen Methoden gekocht werden müssen.	Verwenden Sie ofengebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Behälter geben.
Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß.	Weniger Zutaten in den Korb geben. kleinere Mengen sind leichter zu garen.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Sie bereiten fettere Zutaten vor.	Wenn fettere Lebensmitteln braten, lagert sich mehr Öl im Behälter ab. Während des Kochens generiert das Öl einen Rauch, der weißer als sonst ist. Dies hat keine Wirkung auf der Vorbereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Behälter sind Fettreste aus den vorherigen Kochprozessen geblieben.	Der weiße Rauch wird von der Erwärmung des im Behälter vorhandenen Fett bzw. Öl. Nach dem Gebrauch den Behälter gründlich reinigen.
Die frischen Kartoffeln, die als Stäbchen geschnittenen Kartoffeln, sind nicht gleichmäßig gebraten.	Sie verwenden eine Art Kartoffeln, die nicht zum Braten geeignet sind.	Verwenden Sie bitte frische Kartoffeln und rühren sie sie während des Kochens.
	Vor dem Braten, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln waschen und die ganze Stärke entfernen, die sich auf die Oberfläche der Kartoffeln gelagert hat.
Die frischen, in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln sind knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der enthaltenen Wassermenge und von der in der Fritteuse vorhandenen Ölmenge.	Bevor man das Öl hinzufügt, soll die Kartoffeln außen gut getrocknet sein.
		Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden, damit sie knuspriger werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas especificas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.
Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:

 Peligro para los niños

 Advertencia relativa a quemaduras

 Peligro debido a electricidad

 Atención – daños materiales

 Peligro de daños debidos a otras causas

ES

USO PREVISTO

Se puede utilizar el aparato para cocinar los alimentos. El aparato no es adecuado para cocinar alimentos líquidos. Si hay que añadir pequeñas dosis de líquido para las exigencias de cocción, se puede hacer con mucho cuidado, controlando que el líquido sea absorbido por una parte de los alimentos sólidos antes de verter más. En caso de que se vertiera demasiado líquido, se podrían causar problemas de perdidas del mismo en varias partes del aparato creando problemas de limpieza y/o daños al aparato. Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato. Cualquier modificación del aparato anulará la garantía.

RIESGOS RESTANTES

 ¡Atención!
Peligro debido a electricidad. Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.

 Advertencia relativa a quemaduras. No toque el recipiente, el disco perforado y las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato está destinado a una utilización doméstica o similar, como por ejemplo:
- en las zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;
- en las fincas agrícolas;
- el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y residencias;

- en ambientes del tipo "bed and breakfast".
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.

⚠ Peligro para los niños

- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con escasos experiencia o conocimiento, pueden utilizar este aparato sólo bajo vigilancia o después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y sus posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Evite que algún niño haga caer el aparato agarrándose al cable de alimentación.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.

Advertencia relativa a quemaduras

- No toque el disco perforado, el recipiente, la cesta y las partes metálicas internas del aparato en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen. Peligro de quemaduras.
- Cuando el aparato está apagado, quite la clavija del enchufe eléctrico y déjelo enfriar antes de efectuar la limpieza.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.
- No encienda el aparato cuando no contiene comida.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en el recipiente para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.

- No bloquee las tomas de aire.
- No llene el contenedor con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Cuando se quita el contenedor del cuerpo del aparato, salen también aire y vapor calientes. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Si sale humo negro de la toma de aire, apague el aparato inmediatamente. Desconecte la clavija de la toma de corriente. Espere que termine la salida de humo de la toma de aire. Retire el contenedor del cuerpo del aparato.
-  Atención: superficie caliente.

 Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica controle que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red local.
- Si el aparato va a ser utilizado en un país diferente de aquel en el que se compró, hay que controlar su idoneidad eléctrica en un Centro de Servicio Técnico.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No utilicen el aparato si tienen las manos mojadas o están descalzos.
- No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.
- No conecten ningún otro aparato de potencia elevada (estufa, plancha, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con superficies calientes.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No deje rozar el cable de alimentación en esquinas o partes afiladas.
- No desplace el aparato tirándolo por el cable de alimentación.
- En caso de tormenta desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

 Atención – daños materiales

- Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación antes de la utilización.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con instalaciones con control remoto.
- Para no comprometer la seguridad del aparato, hay que utilizar sólo piezas de

repuesto y accesorios originales, aprobados por el fabricante.

- Después de haber desconectado de la toma de corriente el enchufe del cable de alimentación eléctrica y después de que todas las partes se hayan enfriado, se podrá limpiar el aparato exclusivamente con un paño no abrasivo apenas humedecido con agua. No utilice solventes que dañen las partes de plástico.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (tejidos, sillas..).
- Antes de guardar el aparato desconecte siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Espere que las partes calientes estén frías.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No desmonte el aparato. No hay partes internas que se utilicen o que haya que limpiar.
- Guarde el aparato al cubierto, en un lugar fresco y seco.

ES

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Encienda el aparato sólo cuando está en su posición de trabajo.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Cuando tenga que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apague el aparato y desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica.

Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

- GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Toma de aire
B - Pantalla táctil
C - Cuerpo del aparato
D - recipiente
E - Mango
F - Disco perforado
G - Cable de alimentación
H - Programas
I - Indicador luminoso de ventilación
J - Indicador luminoso de cocción
K - Visualizador del tiempo y de la temperatura
L - Botones de programación de la temperatura
M - Botón de encendido/apagado
N - Botón de selección de los programas
O - Botones de programación del tiempo de cocción

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato están mencionados los siguientes datos de identificación del aparato:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitaciones a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Retire los materiales de embalaje del aparato.
- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal y lejos del agua. El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable y resistente a las altas temperaturas.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Controle que la tensión de la red doméstica sea igual que la indicada en la tarjeta con los datos técnicos del aparato.

¡Atención!
Colocar el aparato a una distancia mínima de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

Antes de usar el aparato por primera vez, lave el recipiente (D) y el disco perforado (F).

- Agarre el asa (E) y saque el recipiente del cuerpo del aparato (C), (Fig. 4).
- Introduzca el disco perforado en el recipiente y colóquelo en el fondo (Fig. 5).

INSTRUCCIONES DE USO

- Ponga los alimentos en el recipiente.
- Coloque el contenedor en el cuerpo del aparato.

Si el no se ha colocado el contenedor en el modo correcto , el aparato no se pone en marcha.

- Introduzca la clavija en la toma de corriente.
- Presione los botones de programación de la temperatura (L) y seleccione la temperatura de cocción. Es posible programar la temperatura desde 80ºC hasta 200ºC, por intervalos de 5ºC.
- Presione los botones de programación del tiempo de cocción (O) y ponga el temporizador. Se puede programar el tiempo de 1 minuto a 60 minutos, por intervalos de un minuto.

Para aumentar la velocidad de selección, mantenga presionados los botones de programación del tiempo y de la temperatura.

- Como alternativa, presione el botón de selección de los programas (N). Seleccione el programa de cocción que corresponde al tipo de alimento ilustrado (véase "Consejos de preparación" para los detalles de los programas).
- Presione el botón de encendido/apagado (M) para empezar a cocinar.
- El indicador luminoso de ventilación (I) se enciende para indicar que el sistema de ventilación se ha puesto en función. El indicador luminoso de cocción (J) se enciende.

- El aparato empieza a cocer los alimentos.

Durante la cocción se notará que el indicador luminoso de cocción (J) se enciende y se apaga periódicamente. Esto es debido a que el termostato interviene para mantener la temperatura de cocción correcta. En la pantalla se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada. Para cambiar el tiempo y la temperatura durante la cocción, utilice las teclas de programación. La freidora de aire se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte el libro de recetas.

Es posible precalentar los alimentos por unos 3-5 minutos antes de programar el tiempo de cocción, o bien añadir directamente el tiempo de calentamiento al de cocción.

No llene el contenedor con aceite.

No sobrecargue el recipiente con muchos alimentos.

Cuando se usa el aparato por primera vez puede que exhale un olor ligero y un poco de humo: no hay que preocuparse, es perfectamente normal ya que algunas partes han sido ligeramente engrasadas, después de poco tiempo el fenómeno desaparece. Esto no afectará al funcionamiento del aparato.

El aparato se puede poner en pausa durante el funcionamiento, por ejemplo para mezclar los ingredientes durante el proceso de cocción.

- Agarre el mango y saque el contenedor tirando hacia el exterior. El aparato deja de funcionar.
- Agite el contenedor para cocinar los ingredientes de manera uniforme.
- Para volver a poner en marcha el aparato, introduzca el contenedor en su alojamiento.



¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque el recipiente, el disco perforado y las partes metálicas del aparato.



Peligro de quemaduras. Cuando se quita el contenedor del cuerpo del aparato, salen también aire y vapor calientes. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.

Al final de la cocción el aparato emite una señal acústica y se apaga. Si los ingredientes no están listos, es suficiente volver a introducir el contenedor en el aparato y programar el temporizador por unos minutos.

Para apagar manualmente el aparato, presione el botón de encendido/apagado (M). El indicado luminoso de cocción (J) se apaga. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

- Saque el contenedor.



¡Atención!

Peligro de quemaduras. No vierta el contenido del recipiente en el plato. Peligro de caída del disco perforado.

- Retire los alimentos con una cuchara de madera para evitar dañar la capa antiadherente. Ponga los alimentos en un plato. Servir en la mesa.

¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque el recipiente, el disco perforado y las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

Compruebe que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Elimine de los alimentos los eventuales restos de quemado.

Utilice pinzas para alimentos para retirar los ingredientes grandes o frágiles del recipiente.

Eventuales excesos de aceite se recogen en el fondo del contenedor.

Cuando haya terminado de cocinar los ingredientes, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Consejos de preparación

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes.

- Presione los botones de programación de la temperatura (L) y seleccione la temperatura de cocción.
- Presione los botones de programación del tiempo de cocción (O) y configure el temporizador en más de tres minutos.
- Presione el botón de encendido/apagado (M).

El aparato se pone en marcha.

Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.

Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.

Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.

Para un resultado crujiente, añada una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas.

Las tapas para cocer en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.

La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 1,2 - 1,8 kg aproximadamente.

Utilice masas ya listas para preparar tapas rellenas de modo fácil y rápido. Además, las masas ya preparadas cuecen más rápidamente que las caseras.

Programas preestablecidos

La tabla siguiente indica los programas preestablecidos presentes en el panel de control.

		Temperatura (ºC)	Tiempo (min)
	patatas fritas congeladas	200	15
	carne	180	25
	crustáceos	160	20

	dulces	160	30
	pollo	200	20
	carne roja	180	20
	pescado	160	20

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción aconsejados según el tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo, también depende del espesor y de la cantidad de comida. También es posible cambiar el tiempo y la temperatura de los programas preestablecidos.

Patatas fritas (congeladas)	15-20 minutos	200º
Patatas fritas (frescas)	Primera cocción: 18 minutos Segunda cocción: 12 minutos	140º 180º
Verduras fritas	10-15 minutos	200º
Cuartos de patatas	18-22 minutos	180º
Croquetas	12-15 minutos	185º
Croquetas de pollo	10 minutos	200º
Muslos de pollo	20-25 minutos	180º
Filete	10-15 minutos	180º
Albóndigas	8 minutos	180º
Cigalas	15-20 minutos	160º
Tarta	20-30 minutos	160º
Quiche	25-30 minutos	180º
Pescado	15-20 minutos	200º
Chuleta de cerdo	10-15 minutos	200º
Rollitos primavera	10-15 minutos	200º

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0" el aparato suena y se apaga automáticamente. Para apagar manualmente el aparato, presione el botón de encendido/apagado (M). El indicado luminoso de cocción (J) se apaga. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

Si se extrae el contenedor durante la cocción, el aparato se apaga automáticamente.

¡Atención!
Antes de proceder a la limpieza del aparato desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente. Cualquier operación debe efectuarse cuando el aparato está frío.

¡Atención!
No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.

¡Atención!
Controle las condiciones del cable de alimentación del aparato con regularidad antes de utilizarlo y en caso de daños llévelo al centro de servicio más cercano para hacerlo substituir sólo por personal especializado.

No utilice utensilios abrasivos para limpiar el aparato.

Limpieza del aparato

Limpie las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secarlas con un paño seco.
Limpie la parte interna del aparato con un paño no abrasivo, mojado en agua caliente. Seque las superficies.
Limpie las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de los componentes

El disco perforado y el recipiente se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
- Agarre el asa (E) y saque el recipiente del cuerpo del aparato (C), (Fig. 4).

Para ablandar los residuos de comida es posible llenar el recipiente con agua caliente. Añada una gotas de detergente. Deje actuar durante 10 minutos. Lave y seque.

El recipiente y el disco perforado están hechos de material antiadherente: si aparecieran opacidad y rastros después de un uso prolongado, esto es normal y no compromete la cocción y el sabor de los alimentos.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presione los botones de programación del tiempo de cocción y establezca el tiempo de preparación necesario. Presione el botón de encendido/apagado para empezar la cocción.
	El contenedor no está colocado correctamente.	Coloque bien el contenedor en el interior del aparato.
Los ingredientes no están listos.	La cantidad de ingredientes en el contenedor es demasiado alta.	Coloque menos ingredientes en el recipiente. Una cantidad menor se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presione los botones de programación de la temperatura de cocción y establezca la temperatura necesaria. Consulte el libro de recetas.
	El tiempo de preparación programado es demasiado corto.	Presione los botones de programación del tiempo de cocción y establezca el tiempo de preparación necesario. Consulte el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba o que están cubiertos por otros deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilice aperitivos horneados o úntelos con aceite antes de colocarlos en el recipiente.
El contenedor no está colocado correctamente.	La cantidad de ingredientes en el contenedor es demasiado alta.	Coloque menos ingredientes en el recipiente. Una cantidad menor se cocina más uniformemente.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Un humo blanco sale del aparato.	Está preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, más aceite se deposita en el contenedor. El aceite produce humo blanco más de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en el contenedor. Limpie a fondo el contenedor después del uso.
Las patatas crudas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	No se está utilizando el tipo de patatas adecuado para freír.	Utilice patatas crudas y asegúrese de darles vueltas durante la cocción.
	Enjuague y seque las patatas antes de freírlas.	Enjuague las patatas y quite todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata crudas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controle que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:

 Perigo para as crianças

 Aviso relativo a queimaduras

 Perigo devido à electricidade

 Atenção - danos materiais

 Perigo de danos devidos a outras causas

PT

USO PREVISTO

Pode-se usar o aparelho para cozinhar os alimentos. O produto não é apropriado para cozinhar alimentos líquidos. Se, por exigências de cozedura for necessário adicionar pequenas doses de líquido, isto pode ser feito, com muito cuidado, certificando-se que o líquido seja absorvido pelo alimento antes de adicionar mais. Caso for introduzido muito líquido, poderão ocorrer problemas de saída do líquido através de partes do aparelho, criando problemas de limpeza e/ou danos ao mesmo. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza gerados pelo uso impróprio do aparelho. Se o aparelho for modificado, a garantia perderá sua validade.

RISCOS RESÍDUOS

 Atenção!
Perigo devido à electricidade. Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.

 Aviso relativo a queimaduras. Não tocar o recipiente, o disco com furos e as partes metálicas do aparelho nos minutos que seguem o desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- Este aparelho destina-se às aplicações domésticas e semelhantes, como:
- nas áreas onde se pode cozinhar, em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em quintas;
- utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial;

- em ambientes tipo bed and breakfast.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstes pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque eléctrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.

⚠ Perigo para as crianças

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou pouca experiência ou conhecimento somente se observados e após orientação de como utilizar de modo seguro o aparelho e saber quais são os possíveis perigos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças exceto se estas forem maiores de 8 anos e atuarem sob orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Evitar que uma criança, ao brincar com o cabo de alimentação, possa provocar a queda do aparelho.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.

Aviso relativo a queimaduras

- Não tocar disco com furos o recipiente e as partes metálicas internas do aparelho nos minutos que seguem o seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes. Perigo de queimaduras.
- Quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligar a ficha da corrente elétrica e deixá-lo esfriar antes de efetuar a limpeza.
- Não mover o aparelho quando ainda houver algum alimento dentro do mesmo.
- Não ligar o aparelho quando o mesmo estiver sem nenhum alimento.

- Inserir os ingredientes, sempre e somente no recipiente para evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Não obstruir as entradas de ar.
- Não encher o recipiente com óleo. Perigo de incêndio.
- Durante o uso, ar e vapor quentes sairão pela entrada do ar. Manter as mãos e o rosto longe da entrada do ar.
- Quando o recipiente for removido do corpo do aparelho, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do recipiente.
- Se houver saída de fumo preto pela entrada do ar, desligar o aparelho imediatamente. Desligar a ficha da tomada de corrente. Aguardar que a saída de fumo da entrada de ar termine. Retirar o recipiente do corpo do aparelho.
-  Atenção: superfície quente.

PT

 Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede de alimentação, certificar-se que a tensão indicada na placa corresponda àquela da rede local.
- Se o aparelho for utilizado em um país diferente do país em que foi comprado, deve-se verificar a idoneidade elétrica do aparelho contactando um Centro de Assistência Técnica.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada a terra.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.
- Não ligar nenhum outro aparelho de elevada potência (aquecedores, ferros de engomar, radiadores etc.) na mesma tomada de corrente. Perigo de sobrecarga eléctrica.
- O aparelho e o cabo de alimentação não devem entrar em contato com superfícies quentes.
- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não deixar o cabo de alimentação em contacto com cantos vivos ou partes cortantes.
- Não deslocar o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Em caso de temporais, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.

Atenção - danos materiais

- Desenrolar sempre o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar somente peças de reposição e acessórios originais, aprovados pelo fabricante.
- Após ter desligado a tomada do cabo de alimentação eléctrica do ponto de corrente e após todas as partes terem esfriado, o aparelho poderá ser limpo exclusivamente com um pano não abrasivo humedecido em água. Nunca usar solventes que danifiquem as partes de plástico.
- Não posicionar o aparelho em proximidade de materiais inflamáveis (tecidos, cortinas..).
- Antes de guardar o aparelho, desligar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.
- Colocar o aparelho em lugar coberto, fresco e seco.

PT

Perigo de danos devidos a outras causas

- Ligar o aparelho apenas quando este estiver na posição de trabalho.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Quando estiver ausente, mesmo por pouco tempo, desligue o aparelho e desligue sempre o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.

Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.

- CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Entrada de ar
B - Painel de controle touch
C - Corpo do aparelho
D - Recipiente
E - Pega
F - Disco com furos
G - Cabo de alimentação
H - Programas
I - Sinalizador luminoso de ventilação
J - Sinalizador luminoso de cozedura
K - Visualização do tempo e da temperatura
L - Teclas de programação da temperatura
M - Tecla ligar/desligar
N - Tecla de seleção dos programas
O - Teclas de programação do tempo de cozedura

Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo (Mod)
- n° de matrícula (SN)
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

PT

ANTES DO USO

- Remover os materiais de embalagem do aparelho.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e longe da água. O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável e resistente a altas temperaturas.
- Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Certificar-se que a tensão da rede doméstica seja igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.

Atenção!
Posicionar o aparelho a uma distância de pelo menos 10 cm das paredes, móveis ou outros aparelhos.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar o recipiente (D) e o disco com furos (F).
- Segurar a pega (E) e extrair o recipiente do corpo do aparelho (C), (Fig. 4).
- Inserir o disco com furos no recipiente e apoiá-lo no fundo (Fig. 5).

INSTRUÇÕES PARA O USO

- Colocar os alimentos no recipiente.
- Inserir o recipiente no corpo do aparelho.

Se o recipiente não tiver sido inserido corretamente, o aparelho não iniciará a funcionar.

- Inserir a ficha na tomada de corrente.
- Pressionar as teclas de programação da temperatura (L) e selecionar a temperatura de cozedu-

ra. É possível programar a temperatura de 80°C a 200°C, com intervalos de 5°C.
- Pressionar as teclas de programação do tempo de cozedura (O) e programar o timer. É possível programar o tempo de 1 minuto a 60 minutos, com intervalos de um minuto.

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas de programação do tempo e da temperatura.
- Como alternativa, pressionar a tecla de seleção dos programas (N). Selecionar o programa de cozedura correspondente ao tipo de alimento representado (ver “Conselhos de preparação” para os detalhes dos programas).
- Pressionar a tecla ligar/desligar (M) para iniciar a cozinhar.
- O sinalizador luminoso da ventilação (I) acende-se para indicar que o sistema de ventilação entrou em funcionamento. O sinalizador luminoso de cozedura (J) acende-se.
- O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos.

Durante a cozedura pode-se notar que o sinalizador luminoso de cozedura (J) acende-se e apaga-se periodicamente. Isto indica as ativações do termostato que mantém a temperatura correta de cozedura. No display são visualizados, de modo alternado, o tempo que está a diminuir e a temperatura selecionada. Para modificar o tempo e a temperatura durante a cozedura, utilizar as teclas de programação.

A fritadeira de ar quente pode ser usada para a preparação de uma grande variedade de alimentos. Consultar o livro de receitas.

É possível pré-aquecer os alimentos por 3-5 minutos antes de programar o tempo de cozedura, ou pode-se adicionar diretamente o tempo de aquecimento ao tempo de cozedura.

Não encher o recipiente com óleo.

Não sobrecarregar o recipiente com muitos alimentos.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode-se sentir um pouco de cheiro de fumaça: não se preocupe, isto é perfeitamente normal pois algumas peças foram levemente lubrificadas; após algum tempo isto não ocorrerá mais. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura.
- Segurar a pega e extrair o recipiente puxando-o para fora. O aparelho irá parar de funcionar.
- Agitar o recipiente para cozinhar os ingredientes de modo uniforme.
- Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o recipiente em sua sede.


Atenção!
Perigo de queimaduras. Não tocar o recipiente, o disco com furos e as partes metálicas do aparelho.


Perigo de queimaduras. Quando o recipiente for removido do corpo do aparelho, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do recipiente.

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá um beep e, em seguida, ocorrerá o desligamento. Se os ingredientes não estiverem prontos, bastará inserir novamente o recipiente no aparelho e programar o timer por alguns minutos.

Para desligar manualmente o aparelho, pressionar a tecla ligar/desligar (M). O sinalizador visual de cozedura (J) apaga-se. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.
- Retirar o recipiente.



Atenção!

Perigo de queimaduras. Não colocar o conteúdo do recipiente no prato. Perigo de queda do disco com furos.

- Extrair os alimentos com uma concha de madeira para não danificar a camada antiaderente. Colocar os alimentos num prato. Servir a refeição.



Atenção!

Perigo de queimaduras. Não tocar o recipiente, o disco com furos e as partes metálicas do aparelho nos minutos que seguem o seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Para remover os ingredientes largos ou frágeis do recipiente deve-se usar pinças para alimentos.

Um possível excesso de óleo será recolhido no fundo do recipiente.

Quando tiver terminado de cozinhar os ingredientes, o aparelho poderá ser logo reutilizado para a preparar outros alimentos.

PT

Conselhos de preparação

Se desejar, pode-se deixar pré-aquecer o aparelho sem os ingredientes.

- Pressionar as teclas de programação da temperatura (L) e selecionar a temperatura de cozedura.
- Pressionar as teclas de programação do tempo de cozedura (O) e programar o timer em mais de três minutos.
- Pressionar a tecla ligar/desligar (M).

O aparelho entrará em funcionamento.

Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.

Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.

Para um resultado crocante, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas.

Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente.

A quantidade ideal para preparar batatinhas estaladiças é de 1,2-1,8 kg aproximadamente.

Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, as massas prontas podem ser cozidas mais rapidamente do que as massas feitas em casa.

Programas pré-configurados

A tabela a seguir mostra os programas pré-configurados presentes no painel de controle.

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
	batatas fritas congeladas	200	15
	carne	180	25
	crustáceos	160	20
	doces	160	30
	frango	200	20
	carne vermelha	180	20
	peixe	160	20

Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura. O programa está configurado com temperatura e tempo de cozedura aconselhados, em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade de alimento utilizada. É possível modificar o tempo e a temperatura também dos programas de cozedura pré-configurados.

Batatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatas fritas (frescas)	Primeira cozedura: 18 minutos Segunda cozedura: 12 minutos	140° 180°
Verduras fritas	10 – 15 minutos	200°
Batata cortada em quatro gomos	18 – 22 minutos	180°
Croquetes	12 – 15 minutos	185°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	180°
Bife	10 – 15 minutos	180°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°

Peixe	15 – 20 minutos	200°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°

Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o timer chegar a “0” o aparelho emitirá um som e se desligará automaticamente. Para desligar manualmente o aparelho, pressionar a tecla ligar/desligar (M). O sinalizador visual de cozedura (J) apaga-se. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.

Se o recipiente for extraído durante a cozedura, o aparelho se desligará automaticamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção!

Antes de continuar a limpeza do aparelho, desligar sempre a ficha da tomada de corrente. Qualquer operação deve ser efetuada quando o aparelho estiver frio.

Atenção!

Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos.

Atenção!

Verificar as condições do cabo de alimentação do seu aparelho regularmente antes de utilizá-lo e, caso estiver danificado, levá-lo ao centro de assistência mais próximo para que seja substituído por pessoal especializado.

Não fazer uso de utensílios abrasivos para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

Limpar as partes de plástico com um pano húmido não abrasivo e enxugar as mesmas com um pano seco.

Limpar a parte interna do aparelho com um pano não abrasivo, embebido em água quente. Enxugar as superfícies.

Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de comida.

Limpeza dos componentes

O disco com furos e o recipiente podem ser lavados na lava-louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

- Segurar a pega (E) e extrair o recipiente do corpo do aparelho (C), (Fig. 4).

Para amolecer os resíduos de comida, é possível encher o recipiente com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

O recipiente e o disco com furos são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que poderiam surgir após um uso prolongado são normais e não compromete o cozimento dos alimentos.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não foi inserida na tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar as teclas de controle do tempo de cozedura e programar o tempo de preparação exigido. Pressionar a tecla ligar/desligar para dar início à cozedura.
	O recipiente não foi inserido corretamente.	Inserir bem o recipiente no interior do aparelho.
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do recipiente é muito grande.	Inserir menos ingredientes no recipiente. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar as teclas de controle da temperatura de cozedura e programar a temperatura exigida. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de preparação programado é muito baixo.	Pressionar as teclas de controle do tempo de cozedura e programar o tempo de preparação exigido. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros (batatinhas) devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou pincelar com óleo antes de inseri-los no recipiente.
O recipiente não foi inserido corretamente.	A quantidade de ingredientes no interior do recipiente é muito grande.	Inserir menos ingredientes no recipiente. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Há saída de fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes com mais gordura.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no recipiente. O óleo produz mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não tem nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No recipiente encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no recipiente. Limpar meticulosamente o recipiente após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	Não está usando o tipo de batata apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e mexer as mesmas durante a preparação.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo a amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contêm e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembre-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.
De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:

 Gevaar voor kinderen

 Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

 Gevaar als gevolg van elektriciteit

 Let op – schade aan materialen

 Risico op schade door andere oorzaken

BEDOELD GEBRUIK

U kunt het apparaat gebruiken om eten te maken. Het product is niet geschikt voor vloeibare voedingsmiddelen. Indien er vanwege de bereiding kleine hoeveelheden vloeistof moeten worden toegevoegd, kunt u dat heel voorzichtig doen. Controleer hierbij of de vloeistof is opgenomen door een gedeelte van het vaste voedsel voordat u nog meer vloeistof toevoegt. Indien er te veel vloeistof wordt toegevoegd kan een gedeelte uit het apparaat stromen, waardoor reinigingsproblemen kunnen ontstaan en/of het apparaat beschadigd kan raken. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Door wijzigingen aan het apparaat aan te brengen komt de garantie te vervallen.

OVERIGE RISICO'S

 Let op!
Gevaar als gevolg van elektriciteit. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.

 Waarschuwing voor verbrandingsgevaar. Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan de binnenpan, de geperforeerde schijf en de metalen delen van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:
- in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele vertrekken;
- op boerderijen;

- om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonvertrekken;
- in verblijven, zoals bed and breakfasts.

• Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
• Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
• Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
• Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.

⚠ Gevaar voor kinderen

• Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen met weinig ervaring en kennis, maar uitsluitend onder toezicht of als ze goede instructies over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan hebben gekregen.
• Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
• Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
• Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
• Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
• Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
• Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan vallen.
• Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door het stroomsnoer door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.

Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

• Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan de geperforeerde schijf, de binnenpan en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn. Verbrandingsgevaar.
• Wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

- Verplaats het apparaat niet als er nog eten in zit.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de binnenpan, om te voorkomen dat de voedingsmiddelen in aanraking komen met de elektrische weerstanden.
- Blokkeer de luchttoevoer niet.
- Doe geen olie in de bak. Brandgevaar.
- Tijdens het gebruik komen er hete lucht en stoom uit de luchttoevoer. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchttoevoer.
- Wanneer u de bak uit de behuizing van het apparaat haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bak.
- Schakel het apparaat meteen uit als er zwarte rook uit de luchttoevoer komt. Haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er geen rook meer uit de luchttoevoer komt. Haal de bak uit de behuizing van het apparaat.
-  Let op: heet oppervlak.

 Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Controleer, alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, of de op het platje aangegeven spanning overeenkomt met de spanning van het lokale lichtnet.
- Als het apparaat in een ander land wordt gebruikt dan waar het is gekocht laat u bij een erkende servicedienst controleren of het vanuit elektrisch oogpunt wel geschikt is.
- Indien u besluit een verlengsnoer te gebruiken, moet deze laatste geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat om gevaar voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin men bezig is.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, dienen uitsluitend te worden verricht door een Ariete Servicedienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Sluit geen enkel ander apparaat aan, dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren, enz.) op hetzelfde stopcontact. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Het apparaat en de stroomkabel mogen niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Laat de stroomkabel niet in de buurt van scherpe hoeken of scherpe delen lopen.
- Verplaats het apparaat niet door aan de stroomkabel te trekken.

- Trek de stekker bij onweer uit het stopcontact.



Let op – schade aan materialen

- Rol de stroomkabel voor gebruik altijd af.
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires, die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Na de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact te hebben gehaald en nadat alle delen zijn afgekoeld, mag het apparaat uitsluitend worden gereinigd met een niet schurende doek die iets is bevochtigd met water. Gebruik nooit oplosmiddelen die de plastic delen beschadigen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (stoffen, gordijnen).
- Voordat u het apparaat opbergt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact. Wacht tot de hete delen zijn afgekoeld.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.).
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.
- Berg het apparaat binnen, op een koele en droge plaats op.

⚠ Risico op schade door andere oorzaken

- Schakel het apparaat pas aan op de plaats van gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Als u bij het apparaat wegloopt, al is het maar even, zet u het apparaat altijd uit en haalt u de stroomkabel uit het stopcontact.



Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

- BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Luchttoevoer
B - Aanraakbedieningspaneel
C - Behuizing van het apparaat
D - Bak
E - Handgreep
F - Geperforeerde schijf
G - Stroomsnoer
H - Programma's
I - Controlelampje ventilatie
J - Controlelampje airfryen
K - Weergave van tijd en temperatuur
L - Toetsen om de temperatuur in te stellen
M - Aan/uit-toets
N - Toets voor de programmakeuze
O - Toetsen om de bereidingstijd in te stellen

Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van het apparaat zijn de volgende identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-merk
- model (Mod.)
- serienummer (SN)
- voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- opgenomen elektrisch vermogen (W)
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld, bij eventuele verzoeken aan Erkende Serviccecentra, het model en het serienummer.

NL

VOOR HET GEBRUIK

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Zet de machine op een vlak oppervlak en uit de buurt van water. Het apparaat moet op een stevig vlak, dat tegen hoge temperaturen is bestand, worden gebruikt en bewaard.
- Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

Controleer of de netspanning in huis dezelfde is als die op het plaatje met technische gegevens van het apparaat.

Let op!
Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, wast u de binnenpan (D) en de geperforeerde schijf (F) af.

- Pak de handgreep (E) vast en haal de binnenpan uit de behuizing van het apparaat (C), (Fig. 4).
- Leg de geperforeerde schijf op de bodem van de binnenpan (Fig. 5).

GEBRUIKSAANWIJZING

- Doe de etenswaren in de binnenpan.
- Doe de bak in de behuizing van het apparaat.

Als de bak niet goed is aangebracht begint het apparaat niet te werken.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de toetsen om de temperatuur in te stellen (L) en selecteer de airfrytemperatuur. De

temperatuur kan van 80°C tot 200°C worden ingesteld met intervallen van 5°C.
- Druk op de toetsen om de airfrytijd in te stellen (O) en stel de timer in. De tijd kan van 1 tot 60 minuten worden ingesteld met intervallen van een minuut.

Om de selectiesnelheid te verhogen houdt u de toetsen om de tijd en temperatuur in te stellen ingedrukt.
- Druk anders op de toets voor de programmakeuze (N). Kies het programma dat overeenkomt met het getoonde type voedsel (zie "Airfrytips" voor de programmadetails).
- Druk op de aan/uit-toets (M) om het airfryen te starten.
- Het controlelampje voor de ventilatie (I) gaat branden om aan te geven dat het ventilatiesysteem is geactiveerd. Het airfrylampje (J) gaat branden.
- Het apparaat begint de etenswaar te bereiden.

Tijdens het airfryen ziet u dat het airfrylampje (J) regelmatig aan- en uitgaat. Dit geeft de ingrepen van de thermostaat aan, die de juiste bereidingstemperatuur handhaaft. Op het display wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar af. Om de tijd en temperatuur tijdens het airfryen te wijzigen, gebruikt u de insteltoetsen.

De heteluchtfriteuse kan worden gebruikt voor de bereiding van een grote verscheidenheid aan voedingsmiddelen. Raadpleeg het kookboek.

NL

U kunt de voedingsmiddelen 3-5 minuten voorverwarmen voordat u de airfrytijd instelt, of u kunt de opwarmtijd direct bij de airfrytijd optellen.

Doe geen olie in de bak.

Doe niet te veel etenswaar in de binnenpan.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan het gebeuren dat het een lichte rooklucht afgeeft: Geen zorg! Het is perfect normaal, omdat sommige onderdelen lichtelijk zijn gesmeerd. Na korte tijd zal dit verschijnsel verdwijnen. Dit heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

Het apparaat kan tijdens de werking op "pauze" worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens het bereidingsproces te mengen.
- Pak de handgreep beet en verwijder de bak door hem naar buiten te trekken. Het apparaat stopt met werken.
- Schud de bak om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- Om de werking van het apparaat te hervatten brengt u de bak weer op zijn plaats aan.



Let op!
Verbrandingsgevaar. Kom niet aan de binnenpan, de geperforeerde schijf en de metalen delen van het apparaat.



Verbrandingsgevaar. Wanneer u de bak uit de behuizing van het apparaat haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bak.

Na de bereiding laat het apparaat een pieptoon horen en gaat uit. Wanneer de ingrediënten niet klaar zijn doet u de pan weer in het apparaat en u stelt u de timer enkele minuten in.

Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-toets (M). Het controlelampje van het airfryen (J) gaat uit. Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.
- Haal de bak uit het apparaat.

Let op!
Verbrandingsgevaar. Kiep de inhoud van de binnenpan niet op het bord. Het gevaar bestaat dat de geperforeerde schijf er dan uitvalt.

- Verwijder de etenswaar met een houten pollepel om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Doe de etenswaren op een bord. Dien het op.

Let op!
Verbrandingsgevaar. Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan de binnenpan, de geperforeerde schijf en de metalen delen van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

Verzeker u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

Om brede of breekbare ingrediënten uit de binnenpan te halen, gebruikt u een serveertang.

Een eventueel teveel aan olie wordt op de bodem van de bak opgevangen.

Wanneer u klaar bent met het bereiden van de ingrediënten, kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Bereidingstips

Wanneer u dat wilt kunt u het apparaat zonder ingrediënten laten voorverwarmen.
- Druk op de toetsen om de temperatuur in te stellen (L) en selecteer de airfrytemperatuur.
- Druk op de toetsen om de airfrytijd in te stellen (O) en stel de timer in op meer dan 3 minuten.
- Druk op de aan/uit-toets (M).

Het apparaat begint te werken.
De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.
Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie aan de verse of diepvriesfrieten toe.
Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.
De optimale hoeveelheid om knapperige frieten te maken is ongeveer 1,2 tot 1,8 kg.
Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Kant-en-klaardeeg is bovendien sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.

Vooringestelde programma's

De volgende tabel toont de vooringestelde programma's die op het bedieningspaneel aanwezig zijn.

		Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
	diepvriesfriet	200	15
	vlees	180	25

	schaaldieren	160	20
	zoetigheid	160	30
	kip	200	20
	rood vlees	180	20
	vis	160	20

Elk symbool komt overeen met een airfryprogramma. Het programma is, afhankelijk van het soort voedsel, met een aanbevolen airfrytemperatuur en -tijd ingesteld. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte etenswaren. De duur en temperatuur van de vooringestelde airfryprogramma's kunnen worden gewijzigd.

NL

Friet (diepvries)	15 – 20 minuten	200°
Friet (vers)	Eerst airfrycyclus: 18 minuten Tweede airfrycyclus: 12 minuten	140° 180°
Gebakken groente	10 – 15 minuten	200°
Aardappelpartjes	18 – 22 minuten	180°
Kroketten	12 – 15 minuten	185°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 – 25 minuten	180°
Hamburger	10 – 15 minuten	180°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 – 20 minuten	160°
Taart	20 – 30 minuten	160°
Quiche	25 – 30 minuten	180°
Vis	15 – 20 minuten	200°
Varkenskotelet	10 – 15 minuten	200°
Loempia's	10 – 15 minuten	200°

Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de timer weer op “0” staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en gaat automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-toets (M). Het controlelampje van het airfryen (J) gaat uit. Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

Als u de pan tijdens het airfryen verwijdert, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Let op!
Voordat u het apparaat begint te reinigen, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact. Iedere ingreep moet worden verricht wanneer het apparaat koud is.

Let op!
Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Let op!
Controleer regelmatig of de stroomkabel van uw apparaat in goede staat verkeert alvorens het te gebruiken, en breng het, als het snoer beschadigd is, naar het dichtstbijzijnde service-centrum om hem uitsluitend door vakmensen te laten vervangen.

Gebruik geen schuurgereedschap om het apparaat schoon te maken.

Reiniging van het apparaat

Reinig de kunststof delen met een vochtige, niet schurende lap en droog ze met een droge lap.
Maak de binnenkant van het apparaat met een niet schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Droog de oppervlakken af.
Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

De onderdelen reinigen

De geperforeerde schijf en de binnenpan zijn vaatwasbestendig. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht , niet schurend sponsje.
- Pak de handgreep (E) vast en haal de binnenpan uit de behuizing van het apparaat (C), (Fig. 4).

Om de etensresten zachter te maken kunt u de binnenpan met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Laat dit 10 minuten inwerken. Het friteusemandje afwassen en afdrogen.

De bak en de geperforeerde schijf zijn van antiaanbakmateriaal: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaar niet schaadt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk op de toetsen om de airfrytijd te regelen en stel de gewenste airfrytijd in. Druk op de aan/uit-toets om het airfryen te starten.
	De bak is niet goed aangebracht.	Breng de bak goed in het apparaat aan.
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de bak.	Doe minder ingrediënten in de binnenpan. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de toetsen om de airfrytemperatuur te regelen en stel de gewenste temperatuur in. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te laag.	Druk op de toetsen om de airfrytijd te regelen en stel de gewenste airfrytijd in. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt (frites) moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gebakken snacks zijn niet krokant.	U heeft soorten snacks gebruikt die op traditionele wijze moeten worden gebakken.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de binnenpan legt.
De bak is niet goed aangebracht.	Er zitten te veel ingrediënten in de bak.	Doe minder ingrediënten in de binnenpan. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettere producten aan het bakken.	Wanneer u vettere ingrediënten bakt slaat er meer olie in de bak neer. Olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens het bakken. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de bak zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door het vet en de olie die zich in de bak bevinden. Maak de bak na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	De soort aardappel die u heeft gebruikt is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
Verse aardappelen die in repen zijn gesneden zijn niet krokant zodra ze uit de friteuse komen.	Of en hoe krokant de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen om ze krokanter te maken.
		Voeg voor krokantere frites een beetje meer olie toe.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.
Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:

⚠ Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

⚠ Προειδοποίηση για εγκαύματα

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

⚠ Προσοχή – υλικές ζημιές

⚠ Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα υγρών τροφίμων. Αν χρειαστεί να προσθέσετε μικρές ποσότητες υγρού, μπορείτε να το κάνετε πολύ προσεκτικά, αφού βεβαιωθείτε πως τα στερεά τρόφιμα έχουν απορροφήσει το υγρό, προτού προσθέσετε και άλλο. Αν βάλετε μεγάλη ποσότητα υγρού, μπορεί να υπερχειλίσει σε διάφορα σημεία της συσκευής και να δημιουργήσει προβλήματα στον καθαρισμό ή/και ζημιές στη συσκευή. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Η τροποποίηση της συσκευής έχει ως επακόλουθο την ακύρωση της εγγύησης.

EL

ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

⚠ **Προσοχή!**
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

⚠ Προειδοποίηση για εγκαύματα. Μην αγγίζετε τον κάδο, τον διάτρητο δίσκο και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση ε οικιακές εφαρμογές και παρόμοιες όπως:
- σε μικρές κουζίνες για το προσωπικό, στα καταστήματα, τα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους;
- στα αγροκτήματα;

- για χρήση από τους πελάτες σε ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλους χώρους διαμονής;
- Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωϊνό (bed and breakfast).

• Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
• Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
• Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
• Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.

⚠ Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

• Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά κάτω από 8 ετών και άτομα με ειδικές ανάγκες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, εκτός και αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, που έχει διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
• τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
• Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
• Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
• Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
• Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
• Προσέξτε τα μικρά παιδιά, να μη ρίξουν κάτω τη συσκευή, πιάνοντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
• Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση για εγκαύματα

• Μην αγγίζετε τον διάτρητο δίσκο, τον κάδο και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
• Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, διακόψτε τη λειτουργία της, βγάλτε το φις από την

EL

πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα τρόφιμα.
- Μην ανάβετε τη συσκευή αν δεν περιέχει τρόφιμα.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στον κάδο για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα σε επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Μην φράζετε τις παροχές αέρα.
- Μη γεμίζετε με λάδι τον κάδο. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, ζεστός αέρα και ατμός βγαίνουν από τον αεραγωγό. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν βγάζετε τον κάδο από το σώμα της συσκευής, εκπέμπονται ζεστός ατμός και αέρας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τον κάδο.
- Σβήστε αμέσως τη συσκευή, αν βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Βγάλτε το φις από την πρίζα. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής.
- ⚠ Προσοχή: ζεστή επιφάνεια.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

EL

- Πριν βάλετε το φις του καλωδίου στην πρίζα, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής, αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου της περιοχής σας.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε μια χώρα διαφορετική από τη χώρα που την αγοράσατε, ζητήστε να γίνει έλεγχος ηλεκτρικής συμβατότητας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (σέρβις).
- Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρική μπαλαντέζα πρέπει να είναι κατάλληλη για την ισχύ της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε κινδύνους για το χρήστη και για την ασφάλεια του χώρου σας.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα μια γειωμένη πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει ζημιά το καλώδιο ή το φις, ή αν παρουσιάζει ελάττωμα η συσκευή. Όλες οι επισκευές και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή από τεχνικούς της Ariete, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μη συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, ηλεκτρικά καλοριφέρ, κ.λπ.) στην ίδια πρίζα ρεύματος. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να το βγάλετε από την πρίζα.

- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να τρίβεται σε αιχμηρές γωνιές ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας την από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα σε περίπτωση καταιγίδας.

⚠ Προσοχή – υλικές ζημιές

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να ξετυλίγετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Δεν επιτρέπεται η ηλεκτρική τροφοδότηση της συσκευής μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλων τηλεχειριστηρίων.
- Προκειμένου να μην επηρεάσετε την ασφάλεια της συσκευής, να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστικό οίκο.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό υγρό πανί, αφού κρυώσει και εφόσον έχετε βγάλει το φις του καλωδίου από την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (υφάσματα, κουρτίνες).
- Να βγάζετε πάντα το φις του καλωδίου από την πρίζα, πριν φυλάξετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα ζεστά μέρη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό.
- Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα δροσερό χώρο χωρίς υγρασία.

⚠ Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

- Να ανάβετε τη συσκευή μόνον όταν είναι στη σωστή θέση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνεστε από το χώρο που βρίσκεται.
- Αν πρέπει να απομακρυνθείτε έστω και για λίγη ώρα, να σβήνετε τη συσκευή και να βγάζετε το φις από την πρίζα.

Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

- **ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Αεραγωγός
B - Πίνακας χειρισμού επαφής
C - Σώμα της συσκευής
D - Κάδος
E - Χειρολαβή
F - Διάτρητος δίσκος
G - Καλώδιο τροφοδοσίας
H - Προγράμματα
I - Ενδεικτικό λαμπάκι αέρα
J - Ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος
K - Απεικόνιση του χρόνου και της θερμοκρασίας
L - Πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας
M - Πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή
N - Πλήκτρο επιλογής προγράμματος
O - Πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος

Στοιχεία αναγνώρισης

Στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη βάση έδρασης της συσκευής, αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία αναγνώρισης:

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (ΕΟΚ)
- μοντέλο (Mod.)
- αρ. σειράς (SN)
- ηλεκτρική τάση τροφοδότησης (V) και συχνότητας (Hz)
- καταναλισκόμενη ηλεκτρική ισχύς (W)
- πράσινο τηλέφωνο (δωρεάν κλήση) τεχνικής υποστήριξη

Όταν απευθύνεστε στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της μηχανής.

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια μακριά από νερό. Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.

Προσοχή!

Τοποθετήστε τη συσκευή τουλάχιστον 10 εκατοστά μακριά από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πρώτη φορά, πλύνετε τον κάδο (D) και τον διάτρητο δίσκο (F).
- Πιάστε τη χειρολαβή (E) και βγάλτε τον κάδο από το σώμα της συσκευής (C), (Εικ. 4).
- Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο στον κάδο και ακουμπήστε τον στον πάτο (Εικ. 5).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον κάδο.
- Τοποθετήστε τον κάδο στο σώμα της συσκευής.

Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, αν δεν είναι σωστά τοποθετημένος ο κάδος.

- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας (L) και επιλέξτε την θερμοκρασία μαγειρέμα-

τος. Μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία από 80°C μέχρι 200°C, με διαστήματα 5°C.
- Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος (O) και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου από 1 μέχρι 60 λεπτά, με διαστήματα 1 λεπτού.

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου και της θερμοκρασίας.
- Εναλλακτικά, πατήστε το πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων (N). Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος που αντιστοιχεί στο απεικονιζόμενο τρόφιμο (για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα, διαβάστε τις “Συμβουλές για το μαγείρεμα”).
- Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή (M).
- Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι αέρα (I) για να επισημάνει πως τέθηκε σε λειτουργία το σύστημα αερισμού. Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (J).
- Η συσκευή αρχίζει να μαγειρεύει τα τρόφιμα.

Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να παρατηρήσετε πως ανάβει και σβήνει περιοδικά το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (J). Αυτό δείχνει τις επεμβάσεις του θερμοστάτη που διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ ο χρόνος που μειώνεται και η επιλεγμένη θερμοκρασία. Για να τροποποιήσετε το χρόνο και την θερμοκρασία κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ρύθμισης.

Η φριτέζα αέρος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μια μεγάλη ποικιλία τροφίμων. Συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο συνταγών.

Μπορεί να προθερμάνετε τα τρόφιμα για 3-5 λεπτά, προτού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή μπορείτε να προσθέσετε κατευθείαν το χρόνο προθέρμανσης στο χρόνο μαγειρέματος.

EL

Μη γεμίζετε με λάδι τον κάδο.

Μην φορτώνετε τον κάδο με μεγάλη ποσότητα φαγητού.

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά την συσκευή, μπορεί να παρουσιάσει κάποια ελαφριά οσμή ή λίγο καπνό: μην ανησυχείτε, πρόκειται για ένα κανονικό φαινόμενο, γιατί μερικά εξαρτήματα έχουν λίγο λάδι. Θα εξαφανισθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να ανακατέψετε τα υλικά ή για άλλο λόγο.
- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο τραβώντας τον προς τα έξω. Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί.
- Ταρακουνήστε τον κάδο για να ψήσετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα.
- Για να ξαναθέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, τοποθετήστε τον κάδο στην έδρα του.

Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τον κάδο, τον διάτρητο δίσκο και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής.

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Όταν βγάζετε τον κάδο από το σώμα της συσκευής, εκπέμπονται ζεστός ατμός και αέρας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τον κάδο.

Στο τέλος του μαγειρέματος η συσκευή εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και σβήνει. Αν δεν είναι έτοιμο το φαγητό, ξαναβάλτε τα υλικά στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά.

Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή (M). Σβήνει το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (J). Το σύστημα αερισμού σταματάει λίγα λεπτά αργότερα.

- Αφαιρέστε τον κάδο.

Προσοχή!
Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην ρίχνετε το περιεχόμενο του κάδου στο πιάτο. Υπάρχει κίνδυνος να πέσει μέσα από τον διάτρητο δίσκο.

- Βγάλτε τα τρόφιμα με μια ξύλινη κουτάλα για να μην επιφέρετε βλάβες στην αντικολλητική επίστρωση. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.

Προσοχή!
Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τον κάδο, τον διάτρητο δίσκο και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

Βεβαιωθείτε πως υλικά που μαγειρέψατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τα τυχόν καμένα κατάλοιπα.

Για να βγάλετε τα μεγάλα ή εύθραυστα υλικά από τον κάδο, χρησιμοποιείτε λαβίδες για τα τρόφιμα.

Η ενδεχόμενη υπερβολική δόση λαδιού συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.

Όταν ολοκληρωθεί ένα μαγείρεμα, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί αμέσως για να μαγειρέψετε κάτι άλλο.

EL

Συμβουλές για το μαγείρεμα

Αν θέλετε, μπορείτε μα προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα.
- Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας (L) και επιλέξτε την θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος (O) και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε περισσότερα από τρία λεπτά.
- Πατήστε το πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή (M).

Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί.
Τα μικρότερα υλικά χρειάζονται λιγότερο χρόνο ψησίματος σε σχέση με τα μεγαλύτερα.
Μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων, απαιτεί λίγο μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, ενώ μικρότερη ποσότητα τροφίμων, τηγανίζεται σε λίγο συντομότερο χρόνο.
Ανακατεύοντας τα μικρότερα υλικά, στο μισό χρόνο ψησίματος, βελτιστοποιείται το τελικό αποτέλεσμα και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.
Για να επιτύχετε τραγανές πατάτες, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες.
Τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο, μπορούν να ψηθούν και στη φριτέζα αέρος.
Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι περίπου 1,2-1,8 κιλά.
Χρησιμοποιήστε έτοιμα ζυμάρια για να φτιάξετε γρήγορα και εύκολα γεμιστά σνακ. Επιπλέον τα έτοιμα ζυμάρια μαγειρεύονται πιο εύκολα από τα ζυμάρια που φτιάχνονται στο σπίτι.

Προ-ρυθμισμένα προγράμματα

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται τα προ-ρυθμισμένα προγράμματα που υπάρχουν στον πίνακα χειρισμού.

		Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
	πατάτες τηγανιτές - κατεψυγμένες	200	15
	κρέας	180	25
	οστρακοειδή	160	20
	γλυκά	160	30
	κοτόπουλο	200	20
	κόκκινο κρέας	180	20
	ψάρι	160	20

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο με την θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος που συνιστώνται για το συγκεκριμένο τύπο τροφίμου. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε το χρόνο και την θερμοκρασία και στα προ-ρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος.

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	Πρώτο μαγείρεμα: 18 λεπτά Δεύτερο μαγείρεμα: 12 λεπτά	140° 180°
Λαχανικά τηγανιτά	10 – 15 λεπτά	200°
Πατάτες κομμένες στα τέσσερα	18 – 22 λεπτά	180°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	185°
Κροκέτες κοτόπουλου	10 λεπτά	200°
Μπούτια κοτόπουλου	20 – 25 λεπτά	180°
Μπιφτέκι	10 – 15 λεπτά	180°
Κεφτεδάκια	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ	20 – 30 λεπτά	160°

Πίτα (κις)	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	200°
Κοτολέτα χοιρινή	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°

Λειτουργία αυτόματου σβησίματος

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στους "0" η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή (M). Σβήνει το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (J). Το σύστημα αερισμού σταματάει λίγα λεπτά αργότερα.
Η συσκευή σβήνει αυτόματα αν αφαιρέσετε τον κάδο κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή!
Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, να βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα. Οποιαδήποτε επέμβαση πρέπει να εκτελείται, αφού κρυώσει η συσκευή.

Προσοχή!
Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

EL

Προσοχή!
Κάθε τόσο να ελέγχετε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου και αν διαπιστώσετε κάποια φθορά, να απευθυνθείτε σε ένα κέντρο τεχνικής υποστήριξης (σέρβις) για την αντικατάσταση.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία και σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε τα πλαστικά μέρη με ένα καθαρό και απαλό πανί και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
Καθαρίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε τις επιφάνειες.
Αφαιρέστε τα κατάλοιπα τροφίμων από τις αντιστάσεις, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Ο διάτρητος δίσκος και ο κάδος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.
- Πιάστε τη χειρολαβή (E) και βγάλτε τον κάδο από το σώμα της συσκευής (C), (Εικ. 4).

Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων, μπορείτε να γεμίσετε τον κάδο με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να δράσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και σκουπίστε.

Ο κάδος και ο διάτρητος δίσκος είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση είναι κανονικά και δεν επηρεάζουν το μαγείρεμα και τη γεύση των τροφίμων.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχετε βάλει το φις στην πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε τα πλήκτρα ελέγχου του χρόνου μαγειρέματος και καθορίστε τον επιθυμητό χρόνο. Για να αρχίσει το μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο που ανάβει και σβήνει τη συσκευή.
	Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στη συσκευή.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στον κάδο. Μια μικρότερη ποσότητα μαγειρεύεται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε τα πλήκτρα ελέγχου της θερμοκρασίας μαγειρέματος και καθορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος για το ψήσιμο είναι πολύ χαμηλός.	Πατήστε τα πλήκτρα ελέγχου του χρόνου μαγειρέματος και καθορίστε τον επιθυμητό χρόνο. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Κάποια υλικά χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά πού είναι πάνω ή σκεπασμένα από άλλα υλικά (πατάτες).
Τα τηγανισμένα σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιείτε σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στον κάδο.
Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στον κάδο. Μια μικρότερη ποσότητα μαγειρεύεται πιο ομοιόμορφα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε υλικά με περισσότερα λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στον κάδο. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο, κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό δεν έχει καμία επίπτωση στο μαγείρεμα και στη συσκευή.
	Στον κάδο υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενα τηγανίσματα.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στον κάδο. Καθαρίστε καλά τον κάδο μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανισθεί ομοιόμορφα.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι κατάλληλες για μαγείρεμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και γυρίστε τις καθώς τηγανίζονται.
	Ξεπλύντε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύντε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθήσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές, μόλις βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες, εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές οι πατάτες, πριν προσθέσετε λάδι.
		και κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.
Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:

 Опасно для детей

 Меры безопасности по предотвращению ожогов

 Опасность поражения электрическим током

 Внимание - возможность возникновения материального ущерба

 Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор предназначен для приготовления пищи. Прибор не предназначен для приготовления жидких блюд. Если в процессе приготовления пищи необходимо добавить небольшое количество жидкости, вы можете это сделать, но при условии ее полного растворения перед добавлением новой порции. В случае попадания слишком большого количества жидкости возможно ее вытекание из частей прибора, что может стать в свою очередь, причиной возникновения проблем с чисткой прибора и/или стать причиной его повреждения. В случае эксплуатации прибора способами, не предусмотренными производителем, он освобождает себя от какой-либо ответственности за повреждения, которые могут возникнуть в результате ненедлежащего использования. Внесение любых изменений в конструкцию прибора влечет за собой автоматическую отмену гарантии.

RU

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ



Внимание!

Опасность поражения электрическим током. Не опускать прибор в воду и другие жидкости.



Меры безопасности по предотвращению ожогов. Не прикасайтесь к контейнеру, диску с отверстиями и металлическим частям прибора в последующие минуты после его выключения. Подождите, пока отстынут нагретые части прибора.

О СОБЛЮДЕНИИ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или сходных с ними, как то:
- в помещениях для персонала магазинов, офисов и других учреждений. отведенных для приготовления пищи;
- на фермах;
- для использования клиентами гостиниц, мотелей и других помещений жилого характера;
- в местах типа гостиниц bed and breakfast.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Использование аксессуаров не рекомендованных производителем или не входящих в комплект прибора, может стать причиной возгорания, удара электрического тока или нанесения вреда человеку.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.

RU

⚠ Опасно для детей

- Разрешается использование данного прибора детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также без опыта или умения использования подобных устройств только под присмотром или после получения соответствующих разъяснений о безопасном использовании прибора и о вероятных опасностях.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- Следить за тем, чтобы дети не могли потянуть за провод и спровоцировать падение прибора.

- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.

⚠ Меры безопасности по предотвращению ожогов

- Не прикасайтесь к диску с отверстиями, контейнеру и внутренним металлическим частям прибора в последующие минуты после его выключения. Подождите, пока отстынут нагретые части прибора. Опасность получения ожогов.
- Когда прибор не используется, необходимо вынуть вилку из электророзетки и дать ему остынуть перед осуществлением чистки.
- Не рекомендуется перемещать прибор, пока в нем находится пища.
- Не включайте прибор, пока в нем нет пищевых продуктов.
- Кладите ингредиенты всегда и только в контейнер во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Следите за тем, чтобы не засорялись отверстия для выхода воздуха.
- Не наливайте в емкость масло. Опасность возгорания.
- Во время эксплуатации прибора из отверстий для выхода воздуха могут происходить выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к отверстиям для выхода воздуха.
- В момент извлечения емкости из корпуса прибора возможны выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к емкости.
- В случае появления из отверстий для выхода воздуха черного дыма немедленно выключите прибор. Отключить прибор от сети электропитания. Подождите, пока дым не перестанет выходить из отверстия. Извлеките емкость из корпуса прибора.
- ⚠ Внимание: горячая поверхность.

⚠ Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электросети проверить, соответствует ли напряжение, указанное на табличке прибора, напряжению сети.
- Если предполагается использовать прибор не в стране его изготовления, проверьте соответствие его электрической части местным требованиям в авторизованном центре техобслуживания.
- В случае использования удлинителя, его мощность должна соответствовать мощности прибора во избежание причинения вреда пользователю прибора и окружающей его среде.
- Подключать питающий провод прибора к розетке с заземлением.
- Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
- Не прикасаться к прибору мокрыми руками или босыми ногами.

RU

- Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре или вилке, а также в самом приборе. Любые виды ремонта, включая замену шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ариэте или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.
- Не включать одновременно другие мощные приборы (печки, утюги, обогреватели и т.д.) В ту же самую электророзетку. Опасность перегрузки электросети.
- Не допускайте соприкосновения прибора и шнура электропитания с нагретыми поверхностями.
- Вынимая вилку из электрической розетки, не тяните ее за провод.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с острыми и режущими поверхностями.
- При перемещении прибора не тянуть его за шнур электропитания.
- Во время грозы необходимо отключить прибор от сети электропитания.

Внимание - возможность возникновения материального ущерба

- Перед началом эксплуатации прибора обязательно разматывайте электрошнур.
- Не разрешается подключать прибор к электросети через посторонние таймеры или устройства с дистанционным управлением.
- Во избежание повреждения прибора рекомендуется использовать только оригинальные запасные детали и аксессуары, имеющие сертификат производителя.
- Чистка утюга производится неабразивной и слегка влажной тканью и только после того, как вы вытащили вилку электрического провода питания из розетки и все части утюга остыли, Запрещается применять любые растворители, поскольку они могут повредить пластмассовые части.
- Запрещается располагать прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (тканей, портьер).
- Перед тем, как убрать прибор, вынуть вилку из розетки. Дождаться пока остынут нагретые части прибора.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- Не рекомендуется эксплуатация прибора на открытом воздухе.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.
- Хранить прибор рекомендуется в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

⚠ Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

- Включать прибор только, когда он находится в рабочем положении.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Если собираетесь отсутствовать даже в течение короткого времени, обязательно отключайте прибор от сети электропитания.

Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

- **ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Аэрационное отверстие
B - Сенсорная панель управления
C - Корпус прибора
D - Емкость для льда
E - Ручка
F - Диск с отверстиями
G - Кабель электропитания
H - Программы
I - Световой индикатор вентиляции
J - Световой индикатор готовки
K - Дисплей, показывающий время и температуру
L - Кнопки настройки температуры
M - Кнопка включения/выключения
N - Кнопка выбора программы
O - Клавиши настройки время готовки

RU

Идентификационные данные

На табличке на основании подставки прибора указаны следующие идентификационные данные:

- Производитель и маркировка ЕС
- Модель (Mod)
- регистрационный № (SN)
- электрическое напряжение (В) и частота (Гц)
- потребляемое напряжение (W)
- бесплатная телефонная служба техподдержки

При оформлении заявки в Авторизованный Центр сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и регистрационный номер.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковку.
- Поместите прибор на ровную поверхность, подальше от воды. Следует использовать и ставить аппарат на устойчивой поверхности, выдерживающей высокую температуру.
- Полностью развернуть шнур электропитания.

Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора.

Внимание!
Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.

Перед первым использованием прибора помойте контейнер (D) и диск с отверстиями (F).
- Возьмитесь за рукоятку (E) и извлеките контейнер из корпуса прибора (C) (Рис. 4).
- Вставьте диск с отверстиями в контейнер и положите его на дно (Рис. 5).

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Поместите продукты в контейнер.
- Вставьте емкость в корпус прибора.

Если емкость вставлена неправильно, прибор не начнет работу.

- Вставьте вилку в электророзетку.
- Нажмите кнопки настройки температуры (L) и выберите температуру готовки. Предусмотрена возможность настройки температуры готовки в диапазоне от 80°C до 200°C, с интервалом в 5°C.
- Нажимайте кнопки настройки времени готовки (O) для программирования таймера. Можно установить время от 1 минуты до 60 минут с шагом 1 минута.

Для более быстрого выбора параметров настройки необходимо держать нажатыми кнопки настройки времени готовки и температуры.
- Либо нажимать кнопку выбора программы (N). Выберите программу готовки, соответствующую одному из изображённых символов продуктов (описание программ см. в разделе "Советы по приготовлению").
- Нажмите кнопку включения/ выключения (M) для начала процесса готовки.
- Включение светового индикатора вентиляции (I) указывает на то, что система вентиляции начала функционировать. Включится световой индикатор готовки (J).
- Прибор начинает процесс приготовления пищи.

Во время готовки можно заметить, что световой индикатор готовки (J) периодически включается и выключается. Это свидетельствует о том, что термостат поддерживает необходимую для приготовления конкретного блюда температуру. На дисплее чередуется показ времени, которое постоянно уменьшается, и выбранной температуры. Для изменения времени и температуры в процессе готовки следует использовать предназначенные для этого кнопки настройки.

Воздушная фритюрница предназначена для приготовления блюд из самых разнообразных продуктов. Посмотрите в прилагаемой книге рецептов.

Предусмотрена возможность предварительного разогрева продуктов в течение 3-5 минут перед настройкой времени готовки. Либо можно добавить время разогрева к времени готовки.

Не наливайте в емкость масло.

Не перегружайте контейнер большим количеством пищи.

При первой эксплуатации прибора вы можете почувствовать неприятный запах и даже заметить легкий дымок: Его причиной является испарение смазки некоторых деталей прибора. Это явление не должно вызывать беспокойство и скоро исчезнет. Это действие никак не повлияет на правильное функционирование прибора.

В числе функций прибора есть функция паузы, которую можно использовать для перемешивания ингредиентов во время приготовления блюда.

- Потяните емкость за соответствующую ручку и извлеките ее из корпуса прибора. Прибор перестанет работать.
- Периодически встряхивайте емкость для обеспечения равномерного приготовления ингредиентов.
- Для возобновления работы прибора вставьте емкость обратно в корпус.

Внимание!

Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к контейнеру, диску с отверстиями и металлическим частям прибора.

Опасность получения ожогов. В момент извлечения емкости из корпуса прибора возможны выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к емкости.

По окончании приготовления пищи, прибор издаст короткий сигнал и выключится. Если ингредиенты ещё не готовы, достаточно просто вставить корзину с ними обратно в прибор и настроить таймер ещё на несколько минут.

Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (M). Световой индикатор готовки (J) гаснет. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

- Извлеките емкость.

Внимание!

Опасность получения ожогов. Не высыпайте содержимое контейнера на тарелку. Опасность падения диска с отверстиями.

- Извлекайте продукты с помощью деревянной ложки, чтобы не повредить антипригарный слой. Выложите продукты на блюдо. Подавайте на стол.

Внимание!

Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к контейнеру, диску с отверстиями и металлическим частям прибора в последующие минуты после его выключения. Подождите, пока отстынут нагретые части прибора.

Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите подгоревшие кусочки, если они есть.

Для извлечения больших или хрупких ингредиентов из контейнера используйте кулинарные щипцы.

Накапливающийся избыток масла обычно собирается на дне емкости.

Прибор готов к эксплуатации сразу после окончания приготовления ингредиентов.

RU

Советы по приготовлению

По желанию можно произвести нагрев прибора, не добавляя в него ингредиенты.

- Нажмите кнопки настройки температуры (L) и выберите температуру готовки.
- Нажмите кнопки настройки времени готовки (O) и запрограммируйте таймер на время более 3 минут.
- Нажмите кнопку включения/выключения (M).

Прибор начнет функционировать.

Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.

Для приготовления большего числа ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов - меньше.

Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их периодически перемешивать.

Чтобы картофель получился хрустящим, добавьте к свежему или замороженному картофелю ложечку растительного масла.

Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 1,2-1,8 кг.

Для быстрого и легкого приготовления снэков с начинкой рекомендуется использовать готовые (замороженные) блюда. Кроме того, готовые блюда готовятся гораздо быстрее домашних.

RU

Предустановленные программы

В помещённой ниже таблице представлены программы, предустановленные в панели управления.

		Температура (°C)	Время (мин)
	замороженный картофель фри	200	15
	мясо	180	25
	морепродукты	160	20
	сласти	160	30
	курица	200	20
	красное мясо	180	20

	рыба	160	20

Каждому символу соответствует определённая программа готовки. Каждая программа настроена под определённую температуру и время готовки, соответствующие виду продуктов. Указанное время приготовления носит рекомендательный характер и зависит также от количества и толщины ингредиентов. Предусмотрена возможность менять время и температуру даже в предустановленных программах.

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	Первая жарка: 18 минут Вторая жарка: 12 минут	140° 180°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Картофель четвертинками	18-22 минут	180°
Медальончики	12-15 минут	185°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	180°
Бифштекс	10-15 минут	180°
Мясные шарики	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Торт	20-30 минут	160°
Киш	20-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	200°
Свиная отбивная	10-15 минут	200°
Весенние рулетики	10-15 минут	200°

RU

Функция автоматического отключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до нуля, раздаётся сигнал и прибор автоматически выключается. Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (M). Световой индикатор готовки (J) гаснет. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

Если извлечь ёмкость во время процесса готовки, прибор автоматически выключится.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!
Перед чисткой прибора отключить его от сети электропитания. Любые работы по техобслуживанию прибора должны осуществляться только после его полного охлаждения.

Внимание!
Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости.

Внимание!
Всегда проверять состояние шнура Вашего прибора перед использованием и в случае обнаружения повреждений обратиться в ближайший центр сервисного обслуживания для его замены, которую может производить только специально подготовленный персонал.

Не разрешается использовать для мытья прибора абразивные чистящие средства.

Очистка прибора
Пластмассовые части следует очищать при помощи влажной неабразивной салфетки, после чего протереть сухой тканью.
Рекомендуется производить чистку внутренней поверхности прибора только при помощи мягкой ткани, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите насухо поверхности.
Очистку электрических элементов прибора от остатков пищи осуществляйте при помощи сухой ткани.

RU

Чистка частей прибора
Диск с отверстиями и контейнер можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы можно использовать обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.
- Возьмитесь за рукоятку (E) и извлеките контейнер из корпуса прибора (C) (Рис. 4).

Чтобы размочить остатки еды, можно наполнить контейнер горячей водой. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Всполосните и вытрите насухо.

Контейнер и диск с отверстиями выполнены из антипригарного материала: Матовость и следы, которые могут постепенно на ней проявляться после длительного использования, являются нормальным явлением и не влияют на качество приготовления пищи и ее вкус.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

Проблемы	Возможные причины	Решение проблем
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопки контроля времени готовки и настройте необходимое время готовки. Нажмите кнопку включения/выключения для начала процесса готовки.
	Емкость вставлена неправильно.	Аккуратно вставьте емкость в корпус прибора.
Ингредиенты еще не готовы.	Внутри корзины находится слишком много ингредиентов.	Кладите в контейнер меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Нажмите кнопки контроля температуры готовки и настройте нужную температуру. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопки контроля времени готовки и настройте необходимое время готовки. См. книгу рецептов.
Ингредиенты прожарились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать во время их приготовления.	Ингредиенты, находящиеся сверху, или те, что закрыты другими (картофель-фри) необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные снэки не получились достаточно хрустящими.	Вы используете вид снэков, которые готовятся традиционным способом.	Используйте закуски, предназначенные для приготовления в печи, или смазывайте их растительным маслом перед помещением в контейнер.
Емкость вставлена неправильно.	Внутри корзины находится слишком много ингредиентов.	Кладите в контейнер меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.

Проблемы	Возможные причины	Решение проблем
Из прибора выходит белый дымок.	Вы готовите более жирные ингредиенты.	При приготовлении ингредиентов, содержащих большее количество жира, в емкости оседает больше масла. Использование масла способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Данное обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В емкости присутствует жир, оставшийся с предыдущих циклов готовки.	Белый дым выделяется благодаря нагреванию присутствующих в емкости жира или масла. Тщательно почистите емкость после использования.
Свежий картофель, нарезанный палочками, обжаривается неравномерно.	Вы используете сорт картофеля, который не годится для фритюра.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюре.	Сполосните картофель, удалите с него весь крахмал, который заметите на нем.
Свежий картофель, нарезанный палочками, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкими палочками для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного масла.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50/60Гц 1300Вт Класс I IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

\Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

RU

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

بخصوص هذا الكتيّب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحميّة في جميع الأجزاء التي ممكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيّب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

المعلومات الواردة في هذا الكتيّب، مميزة بالرموز التالية:

⚠ خطر على الأطفال

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

⚠ خطر بسبب الكهرباء

⚠ تنبيهات – أضرار مادية

⚠ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

الغرض من الجهاز

يمكنكم استعمال هذا الجهاز لطهي الأطعمة. الجهاز غير مناسب لطهي مواد غذائية سائلة. إذا احتاجت عملية الطهي إلى إضافة كميات قليلة من السائل، يمكنك القيام بذلك ضمن عناية فائقة، وبعد ان تتحقق من أن السائل تم امتصاصه من قبل المادة الغذائية الصلبة قبل أن تسكب كمية أخرى منه. في حالة سكب كمية زائدة من السائل، يمكن أن يتسرب جزء منه خارج الجهاز، مما يؤدي إلى مشاكل تنظيف و/أو إلحاق الضرر بالجهاز. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض تختلف عن الغرض الذي صنع من أجله أو في حالة استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. يؤدي تعديل الجهاز إلى إبطال الضمان.

الأخطار القائمة

تنبيه!

⚠ خطر بسبب الكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق. لا تلمس الوعاء والقرص المثقوب والأجزاء المعدنية في الجهاز في الدقائق التالية على إطفائه. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارّة.

تنبيهات أمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
  - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب؛
  - المزارع؛
  - استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى؛
  - ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسئولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخّص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موردة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.

• الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية

⚠ خطر على الأطفال

• يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات أو من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسّية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
• يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
• أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد تقل أعمارهم عن ٨ سنوات، وشريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم.
• يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
• ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
• لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
• تلاشى بأن يقوم طفل بشدّ كبل التغذية الكهربائية وإسقاط الجهاز على الأرض.
• عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

• لا تلمس القرص المثقوب والوعاء والأجزاء المعدنية الداخلية في الجهاز في الدقائق التالية على إطفائه. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارّة. خطر التعرّض للاحتراق.
• عند إيقاف الجهاز عن العمل، أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي واتركه إلى حين أن يبرد قبل القيام بتنظيفه.
• لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
• لا تشعل الجهاز عندما يكون فارغ من الأطعمة.
• ضع المكونات دائمًا داخل الوعاء فقط، لتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
• لا تعيق فتحات التهوية.
• لا تملأ الوعاء بالزيت. خطر حريق.
• أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.
• عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.
• إذا خرج دخان أسود من فتحة التهوية، أطفأ فوراً الجهاز. أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن ينتهي خروج الدخان من فتحة التهوية. اسحب الوعاء من جسم الجهاز.
• ⚠ تنبيه: سطح ساخن.

⚠ خطر بسبب الكهرباء

• قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكّد أن الفلطيّة المبينة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
• إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شرائه منه، تحقق من التلاؤم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
• إذا قررتم استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاشي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
• أوصل الجهاز دائما بمأخذ كهربائي مؤرّض.
• لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

AR

- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.
- لا تشبك أي جهاز آخر ذات قدرة عالية (سخّانات ومكاوي ومشعّات (راديتر) وغيرها.) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادّة، خوفا من تعرّضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.

تنبيهات – أضرار مادية

- فكّ كبل التغذية قبل الاستعمال.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة موقّت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنّعة
- بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي وبُرود جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومرطّبة قليلا بالماء. لا تستعمل مطلقا مذيبات يمكن أن تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (أقمشة وستائر وغيرها).
- افصل القابس دائما عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لا تترك الجهاز معرّض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تفكّ الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية للاستخدام أو التنظيف.
- احفظ الجهاز في مكان مسقوف وبارد وجاف.

أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.


للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/١٩/٢٠١٢ ، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج.

- **احتفظ دائما بهذه التعليمات.**

AR

مواصفات الجهاز

A - مأخذ هواء
B - لوحة تحكّم باللمس
C - هيكل الجهاز
D - الوعاء
E - مقبض
F - القرص المثقوب
G - كبل التغذية الكهربائية
H - البرامج
I - المؤشر الضوئي للتهوية
J - المؤشر الضوئي للطهي
K - إظهار الوقت ودرجة الحرارة
L - أزرار ضبط درجة الحرارة
M - زر الإشعال/الإطفاء
N - زراختيار البرامج
O - أزرار لضبط مدة الطهي

معلومات فنية

تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:

- الصانع والعلامة CE
- الموديل (Mod.)
- رقم المجموعة (SN)
- فلطيّة التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتس)
- القدرة الكهربائية الممتصّة (واط)
- رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة

عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

قبل الاستعمال

- أبعد مواد التنظيف عن الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز و تركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدراجات الحرارة العالية.
- فكّ كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

تحقق من أن فلطيّة الشبكة الكهربائية مساوية للفلطيّة المبينة على لوحة المعلومات الفّنية للجهاز.

تنبيه!

ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، اغسل الوعاء (D) والقرص المثقوب (F).

- أمسِك المقبض (E) وأخرِج الوعاء من جسم الجهاز (C)، (شكل ٤).
- أدخِل القرص المثقوب في الوعاء، وأسنده على القاع (شكل ٥).

تعليمات الاستعمال

- ضع الأطعمة في الوعاء.
- أدخل الوعاء في جسم الجهاز.

لا يشتغل الجهاز، إذا لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.

- أدخل القابس في المأخذ الكهربائي.
- اضغط على أزرار ضبط درجة الحرارة (L)، ثم اختار درجة حرارة الطهي. يمكن ضبط درجة الحرارة من ٨٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية على نطاق ٥ درجات مئوية.
- اضغط على زرّ ضبط وقت الطهي (O)، ثم اضغط على المؤقّت (تايمر). يمكن ضبط الوقت من ١ إلى ٦٠ دقيقة كل

AR

دقيقة.
لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط الوقت ودرجة الحرارة.
- بدلاً عن ذلك، اضغط على زرّ اختيار البرامج (N). اختار زرّ الطهي المطابق لنوع الطعام المبين (راجع "نصائح التحضير").
- اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (M) لبدء عملية الطهي.
- يُشعل المؤشر الضوئي للتهوية (I) مما يشير على أن نظام التهوية بدأ يعمل. يشغل المؤش الضوئي (J) للطهي.
- يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.

أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي للطهي (J) يشعل ويطفأ بشكل دوري. يدلّ ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي. يظهر على الشاشة بشكل متناوب الوقت الذي ينقص ودرجة الحرارة المختارة. لتعديل الوقت ودرجة الحرارة أثناء عملية الطهي، استعمل أزرار الضبط.
يمكن استعمال المقلاة الهوائية من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطعمة. راجع كتيّب الوصفات.
يمكن تسخين الأطعمة مسبقا لمدة ٣-٥ دقائق قبل ضبط درجة الحرارة أو إضافة مباشرة وقت التسخين الأولي إلى وقت الطهي.

لا تملأ الوعاء بالزيت.

لا تضع كمية كبيرة جدًا من الطعام في الوعاء.

عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة طبيعية وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتلاشى بعد قليل من الوقت. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

يمكن توقيف الجهاز بشكل مؤقت أثناء التشغيل، من أجل خلط المكوّنات أثناء عملية الطهي على سبيل المثال.
- امسك المقبض واسحب الوعاء باتجاه الخارج. يتوقف الجهاز عن العمل.
- خضّ الوعاء من أجل طهي المكوّنات بشكل متجانس.
- لتشغيل الجهاز من جديد، أدخل الوعاء في مقرّه.

تنبيه!
خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والقرص المثقوب والأجزاء المعدنية في الجهاز.

خطر التعرّض للاحتراق. عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.

عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ. إذا كانت المكوّنات غير جاهزة، يكفي إدخال الوعاء من جديد في الجهاز وضبط المؤقّت (تايمر) لبضع دقائق.
لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء(M). المؤشر الضوئي للطهي (J) يُطفأ. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.
- اسحب الوعاء.

تنبيه!
خطر التعرّض للاحتراق. لا تسكب محتوى الوعاء على الطبق. خطر سقوط القرص المثقوب.

- أخرِج الأطعمة باستخدام مغرفة خشبية، لكيلا تُتلِف الطبقة المضادة للالتصاق. اسكب الأطعمة في أحد الأطباق. قدّم الطعام.

AR

تنبيه!

خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والقرص المثقوب والأجزاء المعدنية في الجهاز في الدقائق التالية على إطفائه. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارّة.

تأكد من أن المكوّنات المطهية بالجهاز يجب ان تكون ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد المخلّفات المحروقة عن المواد الغذائية.

لإخراج المكونات العريضة أو الهشة من الوعاء، يلزم استخدام ماسكات الأطعمة.

تتجمع الكميات الزائدة المحتملة من الزيت في قعر الوعاء.

عندما تنتهي من طهي المكوّنات، يمكن استعمال الجهاز فوراً لتحضير مواد غذائية أخرى.

نصائح التحضير

إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكوّنات.

- اضغط على أزرار ضبط درجة الحرارة (L)، ثم اختار درجة حرارة الطهي.
- اضغط على أزرار ضبط مدة الطهي (O)، ثم اضبط المؤقّت (تايمر) على أكثر من ثلاثة دقائق.
- اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (M).

يبدأ الجهاز بالعمل.

تحتاج المكوّنات الصغيرة إلى وقت أقلّ للطهي مقارنة مع المكوّنات الكبيرة.

الكميات الكبيرة من المكوّنات تتطلب مدّة طهي أطول، بينما المكوّنات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ.

اخلط المكوّنات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.

للحصول على أطعمة محمّصة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطا الطازجة أو المجمّدة.

الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية.

الكمية المناسبة لإعداد البطاطا المحمّصة هي ١,٢-١,٨ كغم تقريباً.

استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوّة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.

AR

البرامج المضبوطة مسبقاً

يُبيّن الجدول اللاحق البرامج المضبوطة مسبقاً والمتواجدة على لوحة التحكّم.

		درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (الحد الأدنى)
	بطاطا مقليّة مجمّدة	200	15
	لحم	180	25
	القشريات البحرية	160	20
	حلويات	160	30
	دجاج	200	20

	لحم أحمر	180	20
	سمك	160	20

كل رمز مطابق لبرنامج طهي. البرنامج مضبوط مع درجة حرارة ووقت للطهي المنصوح بها بناء على نوع الطعام. مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المواد الغذائية المستخدمة. يمكن تغيير الوقت ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقاً.

بطاطا مقليّة (مجمّدة)	15 - 20 دقيقة	200 مئوية
بطاطا مقليّة (طازجة)	الطهي أول مرّة: 18 دقيقة الطهي ثاني مرّة: 12 دقيقة	140 درجة مئوية 180 مئوية
مقالي خضار	10 - 15 دقيقة	200 مئوية
أرباع البطاطا	18 - 22 دقيقة	180 مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	185 مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	180 مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	180 مئوية
كبّة لحم	8 دقائق	180 مئوية
قُريدس	15 - 20 دقيقة	160 مئوية
تورتة	20 - 30 دقيقة	160 مئوية
كيشي	25 - 30 دقيقة	180 مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	200 مئوية
شريحة لحم خنزير مكسوّة بفتات الخبز والبيض المخفوق	10 - 15 دقيقة	200 مئوية
لفّات الربيع	10 - 15 دقيقة	200 مئوية

AR

وظيفة الإطفاء الذاتي

هذا الجهاز مزوّد في موقّت (تايمر). عندما يصل المؤقّت (تايمر) إلى "٠" يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي. لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (M). المؤشر الضوئي للطهي (J) يُطفأ. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

إذا سحبت الوعاء أثناء عملية الطهي، يتوقّف الجهاز عن العمل بشكل أوتوماتيكي.

التنظيف والصيانة

تنبيه!
افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.

تنبيه!
لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.

تنبيه!
تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص.

لا تستعمل أدوات حاكّة لتنظيف الجهاز.

تنظيف الماكينة

نظّف الأجزاء البلاستيكية بواسطة ممسحة رطبة وغير حاكّة، ثم جفّفها من خلال استعمال قطعة قماش جافّة.
اغسل الأجزاء الداخلية من الجهاز بواسطة قطعة قماش غير حاكّة بعد أن تبلّها بالماء الساخن. جفّف السطوح.
نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافّة لإبعاد مخلّفات الطعام عنها.

تنظيف المركّبات

يمكن غسل القرص المثقوب والوعاء في غسالة الصحون. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة.

- أمسِك المقبض (E) وأخرِج الوعاء من جسم الجهاز (C)، (شكل ٤).

يمكن ملء الوعاء بالماء الساخن، لتليين بقايا الطعام. أضف بضع نقاط من المنظّف. اترك لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفّف.

الوعاء والقرص المثقوب مصنوعان من مادة مضادة للالتصاق: اللون الباهت والعلامات التي ممكن أن تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ونكهتها.

AR

إرشادات لحل بعض المشاكل

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.
	لم يتم ضبط الموقّت.	اضغط أزرار التحّكم بوقت الطهي، ثم اضبط الوقت المطلوب. اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء لكي تشغّل عملية الطهي.
	لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	أدخل الوعاء بشكل جيد داخل الجهاز.
المكوّنات جاهزة.	كمية المكوّنات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.	ضع مكونات أقل في الوعاء. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	اضغط أزرار التحّكم بدرجة الحرارة، ثم اضبط درجة الحرارة المطلوبة. راجع كتيب الوصفات.
	وقت التحضير المطلوب قليل جداً.	اضغط أزرار التحّكم بوقت الطهي، ثم اضبط الوقت المطلوب. راجع كتيب الوصفات.
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكوّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكوّنات المتواجد في الجزء العلوي أو المغطّية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.	استخدِم وجبات خفيفة مخصصة للطهي في الفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بزيت قبل وضعها في الوعاء.
لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	كمية المكوّنات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.	ضع مكونات أقل في الوعاء. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات مدهنة.	عند تحضير مكوّنات مدهنة، تترسب كمية أكبر من الزيت في الوعاء. يتّولد عن الزيت دخان أكثر أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	يتواجد في الوعاء مخلّفات دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	يعود الدخان الأبيض إلى الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت المتواجد في الوعاء. نظّف الوعاء بشكل جيد بعد الاستعمال.

AR

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
البطاطا الطازجة والمقطعة على شكل عصي غير مقلية بشكل متجانس.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.	أشطف البطاطا وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطا.
البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.	تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطا وعلى كمية الزيت المتواجد في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطا من الماء قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовленні у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:

 Небезпека для дітей

 Застереження про опіки

 Небезпека, пов'язана з електрикою

 Увага - матеріальні збитки

 Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад можна використовувати для приготування харчових продуктів. Прилад не підходить для приготування рідкої їжі. Якщо процес приготування вимагає додавання малих порцій води, додавайте воду з надзвичайною обережністю; перш ніж додати ще води, переконайтеся, що тверда їжа поглинула рідину. Якщо додати занадто багато води, вона може виливатися з деяких частин приладу, створюючи проблеми для чистки, або спричиняючи пошкодження приладу. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Внесення змін у прилад призведе до скасування гарантії.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ



Увага!

Небезпека, пов'язана з електрикою. Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.



Застереження про опіки. Не доторкайтеся до чаші, перфорованого диску і металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

UA

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах та в умовах, подібних до домашніх, а саме:
- на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах;
- у господарствах;
- використання клієнтами готелів, мотелів та інших установ тимчасового про-

живання;
- у закладах типу «bed and breakfast».
• Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
• Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
• Використання комплектуючих, що не належать до рекомендованих або наданих виробником приладу, може призвести до ризику пожежі, враження електричним струмом та може завдати шкоду людям.
• Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

⚠ Небезпека для дітей

• Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або ментальними можливостями, недостатнім досвідом або знаннями тільки під наглядом або після інструктажу щодо безпечного користування приладом та пов'язаних з цим ризиків.
• Дітям забороняється гратися з приладом.
• Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми, які молодші 8 років та не перебувають під наглядом.
• Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
• Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.
• Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
• Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель живлення, могли скинути прилад.
• У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.

UA

Застереження про опіки

• Не торкайтеся до перфорованого диску, чаші і внутрішніх металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин. Небезпека опіків.
• Коли пристрій не працює, від'єднуйте вилку від електричної розетки, і давайте приладу охолонути перед початком чистки.

- Не переміщайте прилад, поки він ще містить їжу.
- Не вмикайте прилад, якщо він не містить їжу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у чашу, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Не закривайте повітрозабірники.
- Не заповнюйте чашу олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрозабірника. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника.
- Коли з корпусу приладу дістається чаша, звідти також виходять гаряче повітря і пар. Не наближайте руки і обличчя до чаші.
- Якщо з повітрозабірника виходить чорний дим, негайно вимкніть прилад. Від'єднайте вилку від електричної розетки. Дочекайтеся, поки з повітрозабірника перестане виходити дим. Дістаньте чашу з корпусу приладу.
- Увага: гаряча поверхня.

 Небезпека, пов'язана з електрикою

- Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтесь, що вказана на табличці напруга відповідає напрузі локальної мережі живлення.
- Якщо прилад буде використовуватися не у тій країні, де він був придбаний, забезпечте проведення перевірки електричної відповідності приладу у Центрі технічного обслуговування.
- За необхідності використання електричного подовжувача, він повинен відповідати потужності приладу, щоб запобігти ризикам для користувача і гарантувати безпеку приміщення, в якому використовується прилад.
- Завжди підключайте прилад до розетки з заземленням.
- Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.
- Не користуйтесь пристроєм, якщо у вас мокрі руки а також босоніж.
- Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно Сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб уникнути будь-яких ризиків.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Прилад і кабель живлення не повинні контактувати з гарячими поверхнями.
- Забороняється витягати вилку з електричної розетки, тримаючи її за кабель.
- Не залишайте кабель живлення поблизу від гострих країв або частин.
- Не пересувайте прилад, тягнучи його за кабель живлення.
- Під час грози від'єднуйте кабель живлення від електричної розетки.

Увага - матеріальні збитки

- Перед використанням завжди розмотуйте кабель живлення.
- Пристрій не повинен живитися через зовнішні таймери або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Щоб не порушувати безпечність приладу, використовуйте тільки оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Після того, як вилка кабелю електричного живлення була від'єднана від розетки і всі частини приладу охолонули, його можна чистити, користуючись виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у воді. Забороняється використовувати розчинники, що пошкоджують пластикові частини.
- Не розташовуйте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Перш ніж помістити прилад на зберігання, завжди від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки. Дочекайтеся, поки гарячі частини охолонуть.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п).
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.
- Зберігайте прилад у закритому, прохолодному і сухому місці.

Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

- Вмикайте прилад тільки тоді, коли він знаходиться в робочому положенні.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Якщо вам необхідно відлучитися навіть на короткий час, завжди вимикайте прилад і від'єднуйте кабель електричного живлення від електричної розетки.

Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

- **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.**

UA

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Повітрозабірник
B - Сенсорна панель керування
C - Корпус приладу
D - Чаша
E - Ручка
F - Перфорований диск
G - Кабель живлення
H - Програми
I - Індикатор вентиляції
J - Індикатор приготування
K - Відображення часу і температури
L - Кнопки налаштування температури
M - Кнопка ввімкнення/вимкнення
N - Кнопка вибору програм
O - Кнопки налаштування часу приготування

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель (Мод.)
- серійний номер (SN)
- електрична напруга живлення (В) і частота (Гц)
- споживана потужність (Вт)
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів, вкажіть модель і серійний номер.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Зніміть пакувальні матеріали з приладу.
- Розташуйте прилад на рівній поверхні віддалік від води. Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні, витривалій до високих температур.
- Повністю розправте кабель живлення.

Переконайтеся, що напруга домашньої мережі живлення однакова з тією, що вказана на табличці технічних даних приладу.

UA

Увага!

Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів та інших приладів.

Перед першим використанням приладу помийте чашу (D) і перфорований диск (F).

- Візьміться за ручку (E) і дістаньте чашу з корпусу приладу (C) (Рис. 4).
- Вставте перфорований диск у чашу і покладіть його на дно (Рис. 5).

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

- Покладіть харчові продукти у чашу.
- Вставте чашу в корпус приладу.

Якщо чаша вставлена неправильно, прилад не увімкнеться.

- Вставте вилку в електричну розетку.
- За допомогою кнопок налаштування температури (L) оберіть температуру приготування. Передбачено можливість встановити температуру від 80°C до 200°C з кроком налашту-

вання 5°C.
- За допомогою кнопок налаштування часу приготування (O) встановіть таймер. Можна встановити час від 1 хвилини до 60 хвилин з кроком налаштування в одну хвилину.

Щоб пришвидшити процес налаштування, утримуйте кнопки налаштування часу і температури натисненими.
- У якості альтернативи можна натискати кнопку вибору програм (N). Оберіть програму приготування відповідно до типу зображеного харчового продукту (див. “Поради з приготування” з детальною інформацією щодо програм).
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (M), щоб розпочати приготування.
- Індикатор вентиляції (I) загориться, вказуючи на те, що система вентиляція почала працювати. Індикатор приготування (J) загориться.
- Прилад почне готувати харчові продукти.

Під час приготування можна помітити, що індикатор приготування (J) періодично загоряється і гасне. Це вказує на роботу термостата, який підтримує правильну температуру приготування. На дисплеї будуть чергуватися значення зворотнього відліку часу та встановленої температури. Щоб змінити час і температуру під час приготування, використовуйте кнопки налаштування.

Фритюрниця може використовуватися для приготування великого різноманіття харчових продуктів. Див. книжечку з рецептами.

Можна попередньо розігрівати харчові продукти протягом 3-5 хвилин перш ніж встановити час приготування, або додати час розігріву безпосередньо до часу приготування.

Не заповнюйте чашу олією.

Не перевантажуйте чашу надмірною кількістю продуктів.

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: Не турбуйтеся, це нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені, після нетривалого часу запах зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.
- Візьміться за ручку і дістаньте чашу, потягнувши назовні. Прилад перестане працювати.
- Потрясіть чашу, щоб інгредієнти готувалися рівномірно.
- Щоб поновити роботу приладу, вставте чашу у її гніздо.



Увага!

Небезпека опіків. Не торкайтеся до чаші, перфорованого диска і металічних частин приладу.



Небезпека опіків. Коли з корпусу приладу дістається чаша, звідти також виходять гаряче повітря і пар. Не наближайте руки і обличчя до чаші.

Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал і вимкнеться. Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити чашу назад у прилад і встановити таймер на декілька хвилин.

Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (M). Індикатор приготування (J) вимкнеться. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.
- Дістаньте чашу.

Увага!
Небезпека опіків. Не висипайте вміст чаші на тарілку. Небезпека випадіння перфорованого диску.

- Дістаньте харчові продукти за допомогою дерев'яної лопатки, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Викладіть інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.

Увага!
Небезпека опіків. Не доторкайтеся до чаші, перфорованого диску і металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

Переконайтеся, що приготовані за допомогою приладу інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з харчових продуктів можливі залишки підгорілого.

Щоб дістати великі або крихкі інгредієнти з чаші, використовуйте кулінарні щипці.

Можливий надлишок олії накопичується на дні чаші.

Після завершення приготування інгредієнтів, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших харчових продуктів.

Поради з приготування

За бажання прилад можна залишити на попередній розігрів без інгредієнтів.
- За допомогою кнопок налаштування температури (L) оберіть температуру приготування.
- За допомогою кнопок налаштування часу приготування (O) встановіть таймер більше, ніж на три хвилини.
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (M).

Прилад почне працювати.
Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.
Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.
Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.
Щоб отримати хрустку скоринку, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі.
Закуски, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.
Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 1,2-1,8 кг.
Використовуйте готову пасту для приготування фаршированих закусок: це просто і швидко. Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

Визначені програми

У наступній таблиці зображені попередньо визначені програми, наявні у панелі керування.

		Температура (°C)	Час (хв)
	смажена заморожена картопля	200	15
	м'ясо	180	25
	ракоподібні	160	20
	солодощі	160	30
	курятина	200	20
	червоне м'ясо	180	20
	риба	160	20

Кожен символ позначає програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості їжі для приготування. Значення температури і часу у заздалегідь визначених програмах можна також змінювати.

Смажена картопля (заморожена)	15 – 20 хвилин	200°
Смажена картопля (свіжа)	Перший цикл: 18 хвилин Другий цикл: 12 хвилин	140° 180°
Смажені овочі	10 – 15 хвилин	200°
Картопля четвертинками	18 – 22 хвилин	180°
Крокети	12 – 15 хвилин	185°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20 – 25 хвилин	180°
Біфштекс	10 – 15 хвилин	180°
Котлети	8 хвилин	180°
Креветки	15 – 20 хвилин	160°
Торт	20 – 30 хвилин	160°
Кіш	25 – 30 хвилин	180°

Риба	15 – 20 хвилин	200°
Відбивна із свинини	10 – 15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10 – 15 хвилин	200°

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає “0”, прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (M). Індикатор приготування (J) вимкнеться. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

Якщо дістати чашу під час приготування, прилад автоматично вимкнеться.

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Увага!

Перед початком чистки приладу, завжди від’єднуйте вилку від електричної розетки. Всі операції повинні виконуватися, коли прилад холодний.



Увага!

Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.



Увага!

Регулярно перевіряйте стан кабелю живлення перед використанням вашого приладу; якщо кабель пошкоджений, доставте прилад у найближчий сервісний центр для заміни кабелю, яку повинен виконувати кваліфікований персонал.

Не використовуйте абразивні інструменти для чистки приладу.

Чистка приладу

Витріть пластикові частини вологою неабразивною ганчіркою, а потім сухою ганчіркою.

Для чистки внутрішньої частини приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть поверхні досуха.

Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб усунути залишки їжі.

UA

Чистка компонентів

Перфорований диск і чашу можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

- Візьміться за ручку (E) і дістаньте чашу з корпусу приладу (C) (Рис. 4).

Щоб розм’якшити залишки їжі, можна наповнити чашу гарячою водою. Додайте декілька крапель миючого засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

Чаша і перфорований диск виконані з непригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не встановлений таймер.	За допомогою кнопок керування часом приготування встановіть бажаний час приготування. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб розпочати приготування.
	Чаша вставлена неправильно.	Добре вставте чашу всередину приладу.
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині чаші занадто велика.	Кладіть менше інгредієнтів у чашу. Менша кількість готується більш однорідно.
	Встановлена температура занадто низька.	За допомогою кнопок керування температурою приготування встановіть бажану температуру. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	За допомогою кнопок керування часом приготування встановіть бажаний час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху, або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Ви використовуєте типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у чашу.
Чаша вставлена неправильно.	Кількість інгредієнтів всередині чаші занадто велика.	Кладіть менше інгредієнтів у чашу. Менша кількість готується більш однорідно.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте більш жирні інгредієнти.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у чаші накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У чаші знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у чаші. Ретельно чистіть чашу після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться неоднорідно.	Використовується тип картоплі, непридатний для смаження.	Використовуйте свіжу картоплю і не забувайте перевертати її під час приготування.
	Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, порізана соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, налитою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додавати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.

O PODRĘCZNIKU

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowana zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika.
Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

 Zagrożenia dla dzieci

 Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

 Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

 Uwaga - szkody materialne

 Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenia można używać do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia potraw płynnych. Jeżeli przepis wymaga dodania niewielkich ilości płynu, należy robić to z zachowaniem ostrożności. Przed dodaniem kolejnej porcji płynu upewnić się, czy została wchłonięta porcja poprzednia. W przypadku wlania zbyt dużej ilości płynów, może on wypływać w różnych częściach urządzenia, powodując problemy z czyszczeniem i/lub uszkodzenie urządzenia. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Modyfikacje urządzenia powodują utratę gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE

 Uwaga!
Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.

 Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać pojemnika, perforowanej tarczy ani wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

PL

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
- w gospodarstwach;

- stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;
- w miejscach typu bed and breakfast.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
• Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
• Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.
• Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⚠ Zagrożenia dla dzieci

• Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach.
• Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
• Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie ukończyły one 8 lat lub jeżeli nie działają pod nadzorem.
• Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
• Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.
• Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
• Zapobiegać chwytaniu kabla zasilania przez dzieci, co mogłoby spowodować upadek urządzenia.
• W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Nie dotykać perforowanej tarczy, pojemnika ani wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i odczekać przed czyszczeniem na schłodzenie urządzenia.
- Gdy w urządzeniu znajdują się żywność, nie należy go przestawiać.
- Gdy w urządzeniu nie znajduje się żywność, nie należy go uruchamiać.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w pojemniku, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Nie zasłaniać wlotów powietrza.
- Nie napełniać pojemnika olejem. Niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.
- Jeżeli z wlotu powietrza zacznie wydobywać się czarny dym, urządzenie natychmiastowo wyłączyć. Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Odczekać, aż z wlotu powietrza przestanie wydobywać się dym. Wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce odpowiada napięciu sieci lokalnej.
- W przypadku użytkowania urządzenia w kraju innym, niż ten, w którym zostało zakupione, sprawdzić zgodność elektryczną urządzenia w Serwisie Technicznym.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza elektrycznego, powinien on być dostosowany do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo otoczenia.
- Podłączać zawsze urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Nie używaj wolnowaru niebędącego w idealnym stanie lub jeśli uszkodzony jest jego kabel elektryczny albo wtyczka. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.

- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp). do tego samego gniazda prądu. Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Zapobiegać stykaniu się urządzenia i przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód.
- Unikać stykania przewodu zasilania z ostrymi elementami lub tnącymi krawędziami.
- Nie przemieszczać urządzenia, ciągnąc za kabel zasilania.
- W przypadku burzy, odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.

Uwaga - szkody materialne

- Przed użyciem wyciągnąć przewód elektryczny zasilania.
- Nie należy zasilać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznych zegarów sterujących lub oddzielnych urządzeń z obsługą zdalną.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Po odłączeniu wtyczki przewodu zasilania elektrycznego z gniazdka i po schłodzeniu wszystkich części, urządzenie może zostać wyczyszczone wyłącznie przy zastosowaniu nie szorstkiej szmatki i lekko nawilżonej wodą. Nie należy nigdy stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (tkaniny, zasłony.).
- Przed odłożeniem urządzenia, odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.
- Urządzenie odkładać w osłonięte, chłodne i suche miejsce.

PL

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Włączyć urządzenie wyłącznie kiedy jest w pozycji roboczej.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności oddalenia się, nawet na krótki czas, wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu.

Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

A - Wlot powietrza
B - Panel dotykowy sterowania
C - Korpus urządzenia
D - Pojemnik
E - Uchwyt
F - Perforowana tarcza
G - Przewód zasilania
H - Programy
I - Kontrolka wentylacji
J - Kontrolka smażenia
K - Wyświetlanie czasu i temperatury
L - Przyciski ustawiania temperatury
M - Przycisk włączania/wyłączania
N - Przycisk wyboru programów
O - Przyciski ustawiana czasu smażenia

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na spodzie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Usunąć z urządzenia materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od wody. Żelazko powinno być użytkowae i pozostawione w spoczynku na stabilnej powierzchni I odpornej na wysokie temperatury.
- Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Skontrolować, czy napięcie w sieci jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.

Uwaga!
Ustawić urządzenie w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Przed pierwszym użyciem urządzenia umyć pojemnik (D) i perforowaną tarczę (F).
- Chwycić uchwyt (E) i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia (C), (Rys. 4).
- Wsunąć perforowaną tarczę do pojemnika i oprzeć na dnie (Rys. 5).

PL

INSTRUKCJA STOSOWANIA

- Umieścić produkty w pojemniku.
- Wsunąć pojemnik do korpusu urządzenia.

W przypadku nieprawidłowego zamontowania pojemnika, urządzenie nie uruchomi się.

- Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Nacisnąć przyciski ustawiania temperatury (L) i wybrać temperaturę smażenia. Można ustawić temperaturę od 80°C do 200°C, w przedziałach co 5°C.

- Nacisnąć przyciski ustawiana czasu smażenia (O) i ustawić czasomierz. Można ustawić czas od 1 minuty do 60 minut, w przedziałach co 1 minutę.

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski ustawiania czasu i temperatury.

- Zamiennie nacisnąć przycisk wyboru programów (N). Wybrać program smażenia odpowiadający rodzajowi przedstawionej potrawy (patrz „Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw", aby uzyskać szczegóły dotyczące programów).
- Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (M), aby uruchomić smażenie.
- Kontrolka wentylacji (I) włącza się, aby poinformować, że system wentylacji został uruchomiony. Włącza się kontrolka smażenia (J).
- Urządzenie zaczyna smażyć potrawy.

Podczas smażenia można stwierdzić, że kontrolka smażenia (J) okresowo włącza się i wyłącza. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia. Na wyświetlaczu widoczny jest naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura. Aby zmienić czas i temperaturę smażenia, użyć przycisków ustawień.

Frytkownica beztłuszczowa może być używana do przygotowywania różnych produktów żywnościowych. Patrz zbiór przepisów.

Produkty przed ustawieniem czasu smażenia można podgrzać przez 3-5 minut lub bezpośrednio dodać czas podgrzewania do czasu smażenia.

Nie napełniać pojemnika olejem.

Nie przeciążać pojemnika zbyt dużą ilością produktów.

Podczas pierwszego użycia urządzenia, może z niego wydobywać się słaby zapach i dym: Jest to zjawisko zupełnie normalne, spowodowane nasmarowaniem niektórych części, i ustaje po pewnym czasie. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład na użytek wymieszania produktów.

- Chwycić uchwyt i wysunąć pojemnik, ciągnąc na zewnątrz. Urządzenie przestaje działać.
- Potrząsnąć pojemnikiem, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.
- Aby wznowić działanie urządzenia, pojemnik zamontować na swoim miejscu.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać pojemnika, perforowanej tarczy ani metalowych części urządzenia.



Niebezpieczeństwo poparzenia. Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić pojemnik w urządzeniu i ustawić czasomierz na kilka minut. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (M). Kontrolka smażenia (J) włączy się. Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

- Wyjąć pojemnik.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie przekładać zawartości pojemnika na talerzu.

Niebezpieczeństwo wypadnięcia perforowanej tarczy.

PL

- Produkty wyjmować drewnianą łyżką, aby nie uszkodzić warstwy zapobiegającej przywieraniu. Produkty przełożyć na talerz. Podać na stół.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać pojemnika, perforowanej tarczy ani wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Aby wyjąć z pojemnika duże lub delikatne produkty, posłużyć się szczypcami do żywności.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie pojemnika.

Po zakończeniu smażenia produktów, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Istnieje możliwość podgrzania urządzenia bez umieszczenia w nim produktów.
- Nacisnąć przyciski ustawiania temperatury (L) i wybrać temperaturę smażenia.
- Nacisnąć przyciski ustawiania czasu smażenia (O) i ustawić czasomierz na co najmniej trzy minuty.
- Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (M).

Urządzenie uruchamia się.
Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem.
Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy beztłuszczowej.
Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 1,2 – 1,8 kg.
Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Ponadto gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.

PL

Programy zdefiniowane

W poniższej tabeli zostały podane programy zdefiniowane na panelu sterowniczym.

		Temperatura (°C)	Czas (min)
	frytki mrożone	200	15
	mięso	180	25

	Skorupiaki	160	20
	słodycze	160	30
	kurczak	200	20
	Czerwone mięso	180	20
	Ryby	160	20

Każdy z symboli odpowiada programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny, zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę można zmieniać również w przypadku zdefiniowanych programów smażenia.

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	Pierwsze smażenie: 18 minut Drugie smażenie: 12 minut	140° 180°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Ćwiartki ziemniaków	18 – 22 minut	180°
Nuggetsy	12 – 15 minut	185°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	180°
Stek	10 – 15 minut	180°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	200°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°

PL

Funkcja auto wyłączania

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0”, urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (M). Kontrolka smażenia (J) włączy się. Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

Po wyjęciu pojemnika podczas smażenia, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Uwaga!
Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Wszelkie czynności wykonywać, gdy urządzenie jest zimne.

Uwaga!
Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.

Uwaga!
Sprawdzać regularnie przed użyciem stan kabla zasilania urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, udać się do najbliższego punktu serwisowego w celu wymiany kabla przez wyspecjalizowany personel.

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie urządzenia

Wyczyścić plastykowe części wilgotną, nieścierną szmatką i osuszyć suchą szmatką.
Wyczyścić wewnętrzną część urządzenia za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Wysuszyć powierzchnie.
Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Perforowana tarcza oraz pojemnik mogą być myte w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.
- Chwycić uchwyt (E) i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia (C), (Rys. 4).

Aby zmiękczyć resztki jedzenia, można napełnić pojemnik ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

Pojemnik i perforowana tarcza wykonane są z nieprzywierającego materiału: zmatowienie i znaki, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem. Nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsunięta do gniazda poboru prądu.	Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć przyciski kontroli czasu smażenia i ustawić żądany czas przygotowywania. Nacisnąć przycisk włączania/ wyłączania, aby uruchomić smażenie.
	Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Umieścić prawidłowo pojemnik wewnątrz urządzenia.
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić mniejszą ilość składników w pojemniku. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przyciski kontroli temperatury smażenia i ustawić żądaną temperaturę. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przyciski kontroli czasu smażenia i ustawić żądany czas przygotowywania. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi (ziemniaki) należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do tradycyjnego przygotowania.	Używać przekąsek do pieczenia lub przekąski przed umieszczeniem w pojemniku posmarować olejem.
Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić mniejszą ilość składników w pojemniku. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w pojemniku gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W pojemniku pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w pojemniku. Pojemnik po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Nie jest używana odmiana ziemniaków przeznaczona do smażenia.	Podczas smażenia świeżych ziemniaków należy je regularnie mieszać.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.

ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

Selv om apparatet er konstrueret i overensstemmelse med de specifikke europæiske normer, og de potentielt farlige dele derfor er beskyttede, bør man læse vejledningen omhyggeligt, og kun bruge apparatet til det, den er konstrueret til, så man undgår ulykker og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuelt senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne vejledning følge med.
Denne vejlednings informationer har følgende symboler, der betyder:

 Farligt for børn

 Bemærkninger vedrørende forbrændinger

 Elektrisk fare

 Advarsel! – skader på materielle dele

 Andre årsager til eventuelle skader

DET SKAL APPARATET BRUGES TIL

Det er muligt at bruge apparatet for at stege fødevarer. Produktet er ikke egnet til at stege flydende fødevarer. Hvis det er nødvendigt, af stegeformål, at tilsætte små mængder af væske, er det muligt at gøre det yderst forsigtigt, ved at kontrollere, at den faste fødevare har opsuget væsken før der tilsættes anden væske. Hvis der hældes for megen væske, er der risiko for udslip på apparatets dele, og det kan medføre rengøringsproblemer og/eller skader på apparatet. En hvilken som helst forskellig brug af apparatet fritager fabrikanten for skader af alle arter, der burde opstå fra ukorrekt anvendelse af selve apparatet. En hvilken som helst ændring på apparatet medfører bortfald af garantien.

TILBAGEVÆRENDE RISIKOER

 Advarsel!
Elektrisk fare. Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.

 Bemærkninger vedrørende forbrændinger. Rør ikke ved beholderen, den hulskiven og apparatets metaldele i minutterne umiddelbart efter slukningen. Vent på, at de varme dele er kølet af.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

DA

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT IGENNEM FØR BRUG.

- Dette apparatet er ment til anvendelse for husbrug og lignende, såsom:
- på køkkenområder forbeholdt personalet på butikker, kontorer og andre professionelle arealer;
- på bondegårde;
- til brug for kunder på hoteller, moteller og andre boligindretninger;
- på områder som bed and breakfast.
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.

- Det anbefales at opbevare den oprindelige emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som er forårsaget af uegnet emballage ved tilsending til et autoriseret servicecenter.
- Brug af uegnet eller uoriginalt tilbehør kan indebære risiko for brand, elektrisk stød eller kvæstelser.
- Apparatet opfylder kravene i forordningen (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⚠ Farligt for børn

- Apparatet må kun benyttes af børn over 8 år og personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicaps eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis dette sker under opsyn fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller såfremt de er blevet instrueret med hensyn til forsvarlig brug af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med brugen.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som påhviler brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og udfører indgrebene under opsyn.
- Hold altid apparatet of forsyningskablet på afstand fra børn, der er mindre end 8 år.
- Placér apparatet utilgængeligt for børn for at hindre berøring af de varme dele.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Undgå, at et barn kan trække apparatet ned ved at gribe fat i ledningen.
- Når apparatets driftsliv er afsluttet, klip strømledningen over, så den ikke kan bruges. Det er ligeledes vigtigt at fjerne de dele, som man mener kan være farlige, idet børn kan finde på at bruge apparatet som legetøj.

⚠ Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Rør ikke ved beholderen, den hulskiven og apparatets metaldele i minutterne umiddelbart efter slukningen. Vent på, at de varme dele er kølet af. Fare for forbrændinger.
- Når apparatet ikke er i drift, fjern stikket fra stikkontakten og lad det køle af før rengøring.
- Når apparatet endnu indeholder fødevarer, må det ikke flyttes.
- Når apparatet endnu indeholder fødevarer, må det ikke tændes.
- Ingredienserne må kun lægges i beholderen. Derved undgås det, at maden kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Luftindtagene må ikke tilstoppes.
- baljen må ikke fyldes med olie. Brandfare.
- I løbet af brug kommer der varm luft og damp ud fra luftindtaget. Hænder og ansigt skal holdes på afstand fra luftindtaget.
- Når baljen fjernes fra apparatets hus, kommer der også varm luft og damp ud. Hænder og ansigt skal holdes på afstand fra baljen.

- Hvis der kommer sort røg ud fra luftindtaget, skal apparatet slukkes omgående. Fjern stikket fra stikkontakten. Vent på, at røg udslippet fra luftindtaget er afsluttet. Fjern baljen fra apparatets hus.
-  Advarsel: varm overflade.

 Elektrisk fare

- Kontrollér, at net spændingen svarer til spændingen på typeskiltet, inden apparatet sluttes til strømforsyningen.
- Hvis apparatet bruges i et andet land i forhold til indkøbslandet, skal apparatets elektriske overensstemmelse kontrolleres os et godkendt teknisk servicecenter.
- Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den stemme med apparatets effekt, for at undgå farer for operatøren og for sikkerheden af det omgivende miljø.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.
- Benyt ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller bare fødder.
- Hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget, eller hvis selve apparatet er defekt, må det ikke bruges. Alle former for reparationer (herunder udskiftning af strømledningen) må kun udføres af Ariete servicecenteret eller af autoriserede Ariete teknikere. Herved forebygges enhver risiko.
- Undgå at forbinde andre apparater med et højt strømforbrug (komfurer, strygejerne, varmeapparater osv). på den samme stikkontakt. Fare for elektrisk stød.
- Apparatet og forsyningsledningen må ikke berøre varme overflader.
- Fjern ikke stikket fra stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Placér ikke ledningen, så den støder mod skarpe hjørner eller skærende dele.
- Flyt ikke apparatet ved at trække i ledningen.
- Kobl ledningen fra stikkontakten i tilfælde af tordenvejr.

 Advarsel! – skader på materielle dele

- Udrul altid forsyningskablet før brug.
- Produktet må ikke forsynes ved hjælp af eksterne timere eller separate fjernstyrede systemer.
- Benyt kun originale reservedele og tilbehør, som er godkendt af producenten. Herved undgås forringelse af apparatets sikkerhed.
- Apparatet kan kun rengøres med en blød klud fugtet med en smule vand, når ledningens stik er fjernet fra stikkontakten, og alle delene er afkølet. Brug aldrig opløsningsmidler, som beskadiger plastdelene.
- Undgå at placere apparatet i nærheden af brændbart materiale (tekstiler, gardiner).
- Kobl altid ledningen fra stikkontakten, inden apparatet lægges på plads. Vent, indtil de varme dele er afkølet.

- Udsæt ikke apparatet for vejr- og vindforhold (regn, sol osv).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Undgå at demontere apparatet. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.
- Opbevar apparatet på et overdækket, køligt og tørt sted.

⚠ Andre årsager til eventuelle skader

- Tænd først apparatet, når det er i arbejdsposition.
- Hold apparatet under opsyn, når strømmen er tilsluttet.
- Hvis det er nødvendigt, selv i en kort tidsperiode, at forlade apparatet uden overvågning, skal det slukkes og forsyningsledningen skal altid trækkes ud fra stikkontakten.


Vedrørende korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til direktiv 2012/19/EU henvises til arket, som er vedlagt apparatet.

- DENNE VEJLEDNING SKAL OPBEVARES SAMMEN MED APPARATET.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Luftindtag
B - Berøringsfølsomt skærmpanel
C - Apparatets hus
D - Balje
E - Håndtag
F - Hulskive
G - Elektrisk ledning
H - Programmer
I - Ventilation advarselslampe
J - Stegning advarselslampe
K - Tid- og temperaturviser
L - Taster til indstilling af temperaturen
M - Tast til tænding/slukning
N - Tast til valg af programmer
O - Indstillingstaster for stegetider

Identifikationsdata

Apparatets følgende identifikationsdata er trykt på skiltet, der sidder under apparatets sokkel:

- producent og EF-mærke
- model (Mod.)
- matrikelnummer (SN)
- spænding (V) og frekvens (Hz)
- absorberet effekt (W)
- grønt servicenummer

Ved eventuelle henvendelser til de autoriserede servicecentre skal opgives model og matrikelnummer.

FØR BRUG

- Fjern apparatets indpakningsmaterialer.
- Stil apparatet på en jævn overflade, på afstand fra vandet. Apparatet skal anvendes og hvile på en fast og jævn overflade, der kan modstå høje temperaturer.
- Udrul ledningen fuldstændigt.

Kontroller at husets elektriske spænding svarer til den spænding, som står på apparatets plade med de tekniske data.

Advarsel!

Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

Inden apparatet bruges første gang, skal beholderen (D) og hulskiven (F) vaskes.
- Tag fat i håndtaget (E), og træk beholderen ud af apparatets hus (C) (Fig. 4).
- Sæt hulskiven i beholderen, og placer den på bunden (Fig. 5).

BRUGSANVISNING

- Læg ingredienserne i beholderen.
- Sæt baljen ind i apparatets hus.

Hvis baljen ikke er korrekt isat, starter apparatet ikke.

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tryk på tasterne til indstilling af temperaturen (L) og vælg stegetemperaturen. Det er muligt at indstille temperaturen fra 80°Ctil 200°C. med intervaller på 5°C.
- Tryk på stegetidens indstillingstaster (O) og indstil timeren. Det er muligt at indstille tiden mellem 1 og 60 minutter, med intervaller på 1 minut.

For at øge valghastigheden hold indstillings-, tid- og temperaturtasterne trykket ned.
- Det er ellers muligt at anvende tasten til programvalg (N). Kontrollér stegningsprogrammet der svarer til den viste fødevare type (se " Tilberedningstip" for yderligere programdetaljer).
- Tryk på tasten til tænding/slukning (M) for at starte stegningen.
- Ventilation advarselslampen (I) tænder for at angive, at ventilationssystemet starter driften. Stegningens advarselslampe (J) tænder.
- Apparatet begynder at stege fødevarerne.

Det er muligt i løbet af stegningen at bemærke, at stegning advarselslampen (J) tænder og slukker periodisk. Dette angiver termostatens indkoblinger, der opretholder den korrekte stegetemperatur. Stegetiden, der nedsættes, og den valgte temperatur vises på displayet. For at ændre tiden og temperaturen i løbet af stegningen, brug indstillingstasterne.
Luftfriturегryden kan anvendes til at tilberede mange forskellige føde varer. Der henvises til bogen med opskrifter.
Det er muligt at forvarme fødevarerne i 3-5 minutter før stegetiden indstilles, eller også kan man tilføje opvarmningstiden til stegetiden.

baljen må ikke fyldes med olie.

Beholderen må ikke overfyldes.

Når apparatet tages i brug, kan det udsende en smule lugt og lidt røg: Der er intet at bekymre

sig, det er helt normalt og det skyldes, at visse dele er blevet smurt en smule. Efter kort tid forsvinder problemet. Dette har ingen virkning på apparatets drift.

bland ingredienserne i løbet af stegeprocessen.

- Tag fat på håndtaget, og tag baljen ud ved at trække mod den udvendige side. Apparatet standser driften.
- Ryst baljen for at stege ingredienserne jævnt.
- For at genoptage apparatets drift, sæt baljen ind i dens sæde.



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved beholderen, hulskiven eller metaldelene i apparatet.



Fare for forbrændinger. Når baljen fjernes fra apparatets hus, kommer der også varm luft og damp ud. Hænder og ansigt skal holdes på afstand fra baljen.

Når stegningen er afsluttet, udsender apparatet en "bip" lyd g slukker derefter. Hvis ingredienserne ikke er parat, er det kun nødvendigt at sætte baljen igen på apparatet og så indstille timeren i nogle minutter.

For at slukke apparatet manuelt, tryk på tasten til tænding/slukning (M). Stegningens advarselslampe (J) slukker. Ventilationssystemet standser lidt efter.

- Fjern baljen.



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Hæld ikke beholderens indhold ud på pladen. Hulskiven kan falde ud.

- Brug en træske til at fjerne ingredienserne. Eller kan slip let-overfladen tage skade. Hæld indholdet ud på en tallerken. Retten serveres.



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved beholderen, den hulskiven og apparatets metaldele i minutterne umiddelbart efter slukningen. Vent på, at de varme dele er kølet af.

Kontrollér, at ingredienserne stegt i apparatet er gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern de eventuelle brændte rester fra fødevarerne.

Brug en madtang til at fjerne store eller skrøbelige ingredienser fra beholderen.

Eventuelle olierester i tilskud opsamles i bunden af baljen.

Så snart ingredienserne er stegt, er det omgående muligt igen at anvende apparatet.

Tilberedningstip

Hvis man ønsker det, er det muligt at forvarme apparatet uden ingredienser.

- Tryk på tasterne til indstilling af temperaturen (L) og vælg stegetemperaturen.
- Tryk på tasterne til indstilling af stegetiden (O) og indstil timeren på mere end 3 minutter.
- Tryk på tasten til tænding/slukning (M).

Apparatet starter.

Mindre store fødevarer kræver en kortere stegetid i forhold til større fødevarer.

E større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid og en mindre mængde en lidt længere tilberedningstid.

For at opnå det bedste resultat og en jævn stegning, tilrådes det at blande de mindre store fødevarer når der er gået halvdelen af stegetiden.

For at opnå en sprødere resultat tilsæt en olieskefuld il de friske eller dybfrosne kartofler.
Det er også muligt at stege snacks, der er egnet til stegning i ovnen i varmluftfrituregryden.
Den optimale mængde for at tilberede sprøde kartofler er på 1,2-1,8 kg ca.
Anvend allerede tilberedte deje for at servere fyldte snacks nemt og hurtigt. Desuden er deres stegetid kortere i forhold til de hjemmelavede deje.

Forindstillede programmer

Den følgende tabel viser de forindstillede programmer på kontrolpanelet.

		Temperatur (°C)	Tid (min)
	dybfrosne friturestegte kartofler	200	15
	kød	180	25
	krebsdyr	160	20
	desserter	160	30
	kylling	200	20
	rødt kød	180	20
	fisk	160	20

Hvert symbol svarer il et stegningsprogram. Programmet er indstillet på den anbefalede temperatur og stegetid afhængigt af fødevarens type. Stegetiden er vejledende og er også afhængig af fødevarens anvendte mængde og tykkelse. Det er muligt også at ændre tid og temperatur for de forindstillede programmer.

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15 – 20 minutter	200°
Friturestegte kartofler (friske)	Første stegning: 18 minutter Anden stegning: 12 minutter	140° 180°
Friture (af grøntsager)	10 – 15 minutter	200°
Kartofler i kvarter	18 – 22 minutter	180°
Kroketter	12 – 15 minutter	185°
Kyllingekroketter	10 minutter	200°
Kyllingelår	20 – 25 minutter	180°
Bøf	10 – 15 minutter	180°

Frikadeller	8 minutter	180°
Jomfruhummere	15 – 20 minutter	160°
Kage	20 – 30 minutter	160°
Quiche	25 – 30 minutter	180°
Fisk	15 – 20 minutter	200°
Svinekoteletter	10 – 15 minutter	200°
Forårsruller	10 – 15 minutter	200°

Autosluk funktion

Apparatet er forsynet med timer. Når timeren når frem til "0", ringer apparatet og slukker automatisk. For at slukke apparatet manuelt, tryk på tasten til tænding/slukning (M). Stegningens advarselslampe (J) slukker. Ventilationssystemet standser lidt efter.
Hvis baljen fjernes i løbet af stegningen, slukker apparatet automatisk.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Advarsel!
Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af apparatet. Alle indgreb skal udføres når apparatet er kølet af.



Advarsel!
Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.



Advarsel!
Kontrollér apparatets ledning regelmæssigt inden brug, og indlevér om nødvendigt apparatet ved det nærmeste servicecenter med henblik på udskiftning af ledningen (skal foretages af specialuddannet personale).

Anvend ikke ætsende redskaber til rengøring af apparatet.

Rengøring af apparatet

Rengør plastdelene med en fugtig og blød klud, og aftør dem med en tør klud.
Rengør apparatets indvendige del med en ikke ætsende klud vædet i varmt vand. Tør overfladerne.
Rens modstandene med en tør klud for at fjerne madresterne.

Rengøring af delene

Hulskiven og beholderen tåler opvaskemaskine. Det er ellers muligt at anvende et almindeligt opvaskemiddel og en blød ikke ætsende svamp.
- Tag fat i håndtaget (E), og træk beholderen ud af apparatets hus (C) (Fig. 4).

Madrester kan blødgøres ved at fylde beholderen med varmt vand. Tilsæt en smule vaskemiddel. Lad det stå i 10 minutter. Vask og tør.

Beholderen og hulskiven er fremstillet af slip let-materiale: Efter en forlænget brug er det muligt at der opstår mathed og små ridser. Det er normalt, og det forringer på ingen måde fødevarernes smag.

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet virker ikke.	Stikket er ikke sat ind i stikkontakten.	Sæt stikket ind i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk på tasterne til indstilling af stegetiden og indstil den påkrævede tilberedningstid. Tryk på tasten til tænding/ slukning for at starte stegningen.
	baljen er ikke isat korrekt.	Sæt baljen godt ind inde i apparatet.
Ingredienserne er ikke parat.	Der er en for stor mængde ingredienser i baljen.	Læg færre ingredienser i beholderen. Mindre mængder af fødevarer steger mere ensartigt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Tryk på tasterne til stegetemperaturens kontrol og indstil den påkrævede temperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede stegetid er for lav.	Tryk på tasterne til indstilling af stegetiden og indstil den påkrævede tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt på jævn måde.	Der er visse ingredienser, der kræver blanding flere gange i løbet af stegningen.	Ingredienserne der er placeret for oven, eller der er dækket af andre ingredienser, skal blandes i løbet af stegningen.
Se friturestegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges visse snacks der skal steges på traditionel måde.	Brug ovnsnacks, eller pensl snacksene med olie, inden de lægges i beholderen.
baljen er ikke isat korrekt.	Der er en for stor mængde ingredienser i baljen.	Læg færre ingredienser i beholderen. Mindre mængder af fødevarer steger mere ensartigt.

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Der er hvid røg, der kommer ud fra apparatet.	Denne tilberedning indeholder federe ingredienser.	Når der steges mere fedtholdige ingredienser, opsamles der en større oliemængde i baljen. Olien danner mere hvid røg i løbet af stegningen. Det har ingen indflydelse på tilberedning af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrester der stammer fra de forrige stegninger der sidder fast i baljen.	Den hvide røg stammer fra opvarmning af fedtstoffet eller af olien der findes i baljen. Rengør baljen grundigt efter brug.
De friske kartofler, skåret i stænger, er ikke jævnt stegt.	De anvendte kartofler er ikke egnet til friturestegning.	Anvend friske kartofler, og sørg for at vende dem i løbet af stegningen.
	Skyl og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne og sørg for at fjerne al stivelsen, der findes på kartoflernes overflade.
De friske kartofler, skåret i stænger, er ikke sprøde så snart de kommer ud fra friturегryden.	Sprødheden af de friturestegte kartofler er afhængig af kartoflernes vandindhold og af oliemængden i friturегryden.	Sørg for at tørre vandet godt ud fra kartoflernes udvendige del før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i mindre stænger for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt ekstra olie or at øge sprødheden.

IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE -VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT- UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspecione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

EL- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU -НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z

żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR -ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.
Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.
Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.
Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.
Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.
Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.
За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, băşicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte

deformări structurale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

MK- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на прозирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit –nii väldite või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūslīšu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقشر الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.