

Ariete



Frigitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Luftfriteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلدة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

CE EAC

4639

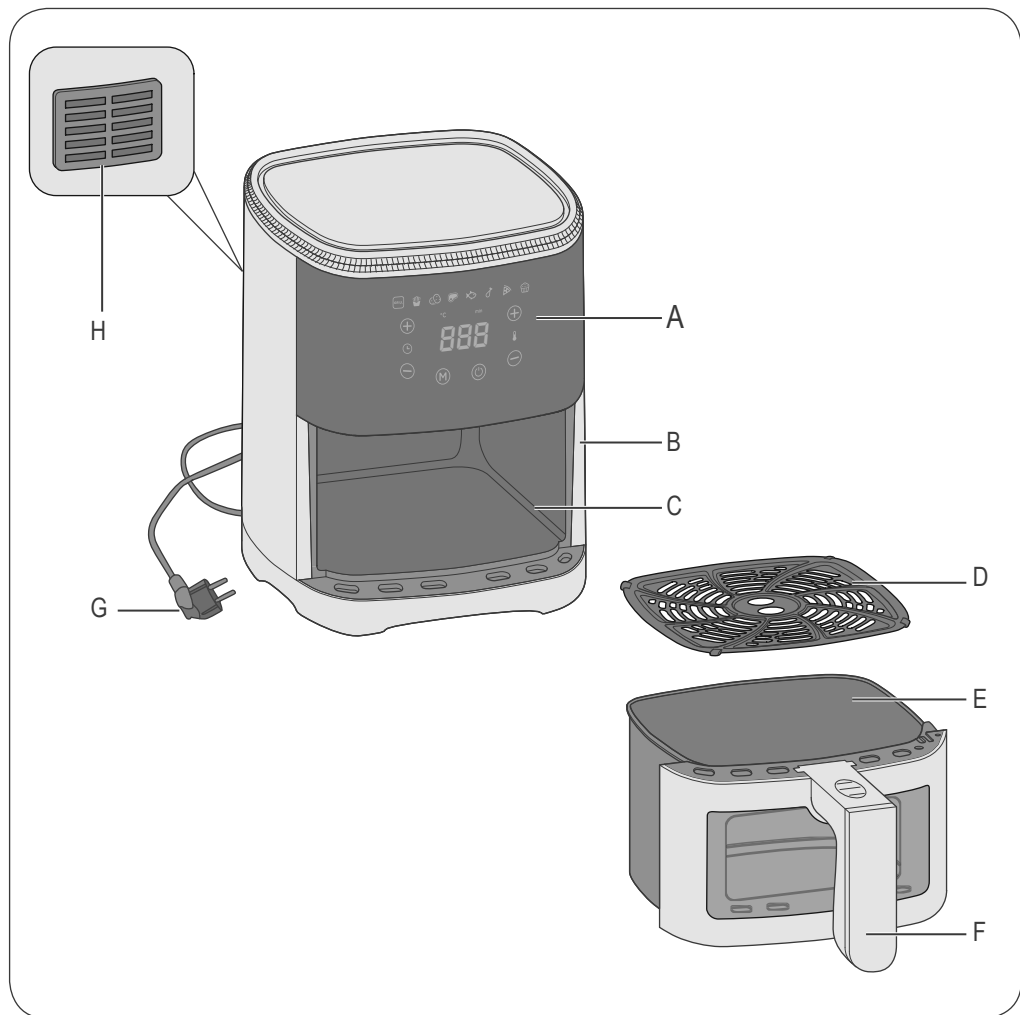


Fig. 1

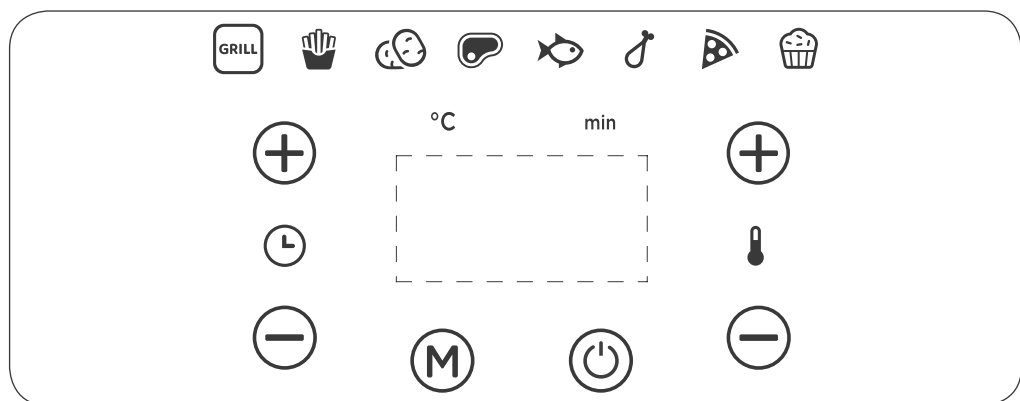


Fig. 2



Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | Προκαταρκτικές ενέργειες | Предварительные операции | العمليات الأولية | Підготовчі дії | Czynności wstępne | Forberedelser

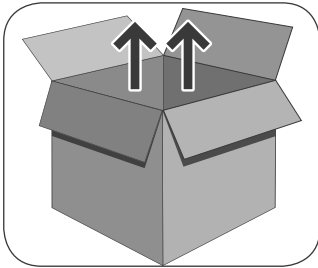


Fig. 3

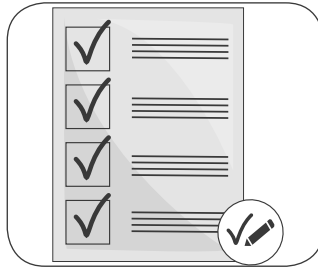


Fig. 4

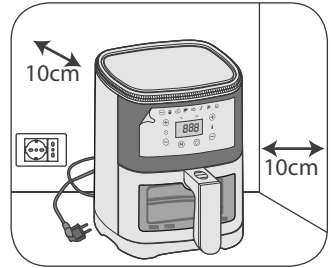


Fig. 5

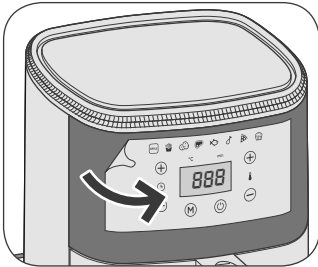


Fig. 6

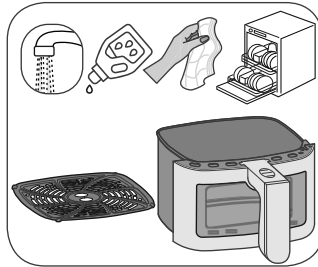


Fig. 7



Istruzioni per l'uso | Instructions for Use | Instructions d'utilisation | Gebrauchsanweisungen | Instrucciones de uso | Instruções de uso | Gebruiksaanwijzi | Οδηγίες χρήσης | Инструкции по использованию | تعليمات الاستعمال | Інструкції з використання | Instrukcja użytkowania | Betjening

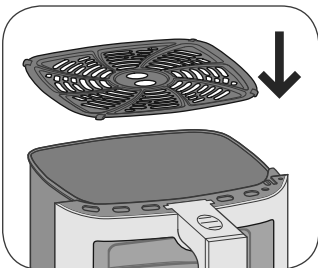


Fig. 8

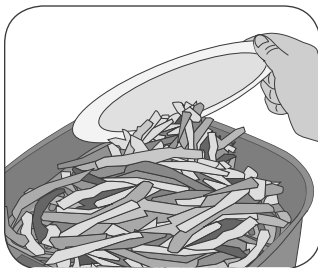


Fig. 9

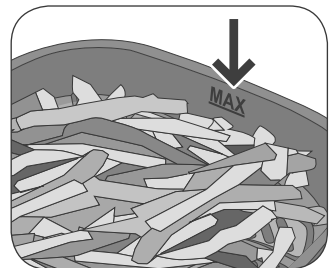


Fig. 10

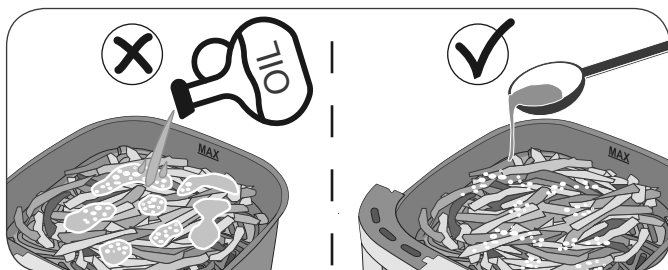


Fig. 11

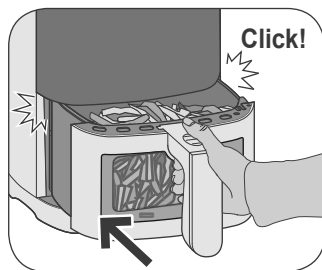


Fig. 12

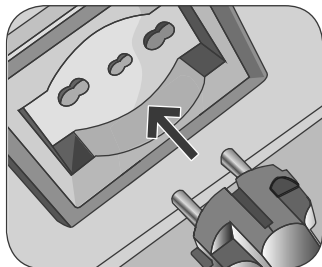


Fig. 13

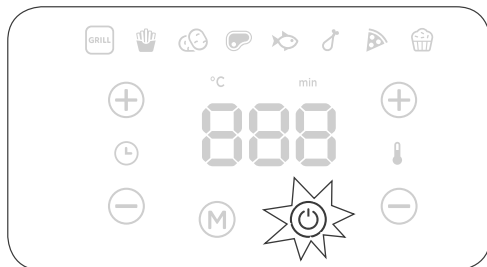


Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20

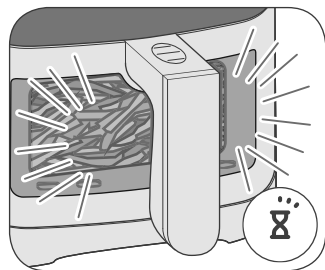


Fig. 21



Fig. 22

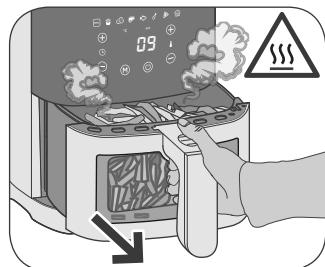


Fig. 23

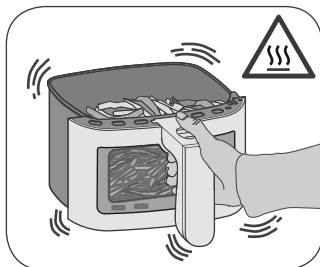


Fig. 24

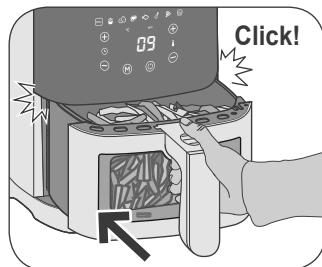


Fig. 25

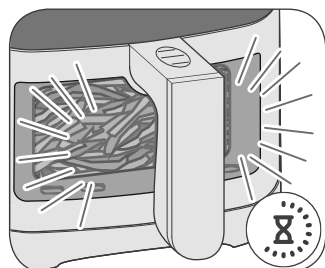


Fig. 26

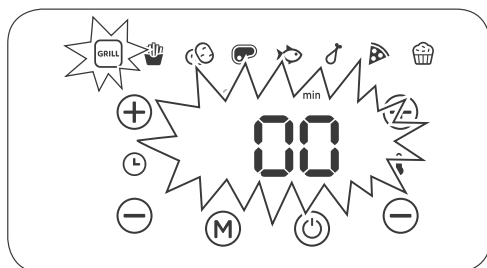


Fig. 27

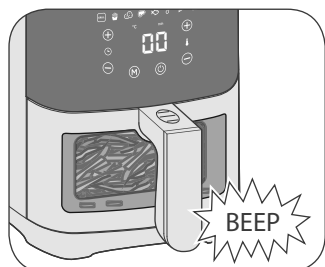


Fig. 28

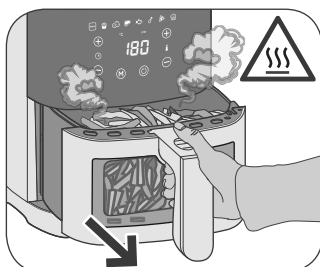


Fig. 29

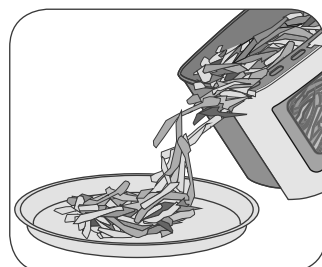


Fig. 30



Fig. 31

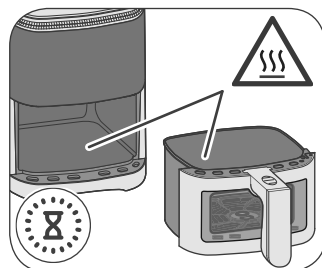


Fig. 32



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung |
Limpieza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | Καθαρισμός και συντήρηση |
Чистка и уход | التنظيف والصيانة | Чистка і догляд | Czyszczenie i konserwacja | Rengøring og vedligeholdelse

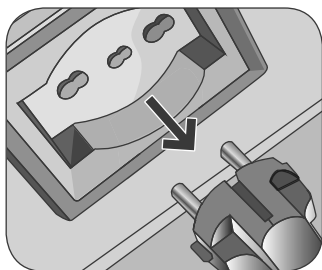


Fig. 33

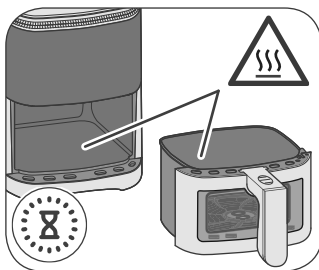


Fig. 34

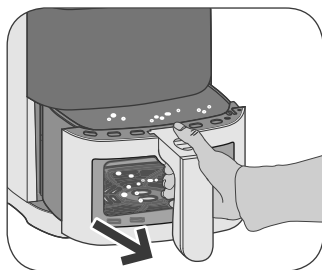


Fig. 35

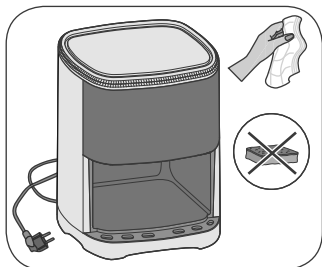


Fig. 36

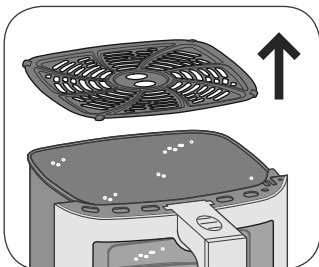


Fig. 37



Fig. 38

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- 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.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



Pericolo per i bambini

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- 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.
- 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.



Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di inutilizzo, anche per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.



Attenzione - danni materiali

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.

- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette del fumo nero durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Non rimuovere il cestello dal vano di cottura. Attendere la fine della fuoriuscita di fumo. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nel cestello.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione 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 da un Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità off: 0,0 W



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale. 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. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il cestello nel vano di cottura.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non superare mai la capacità massima durante il riempimento del cestello.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Non inserire mai ingredienti liquidi all'interno del cestello. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.
- Non riempire d'acqua il cestello quando è inserito nel vano di cottura.
- Verificare sempre che il cestello sia correttamente inserito nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il cestello e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
-  **Attenzione:** superficie calda.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dal vano di cottura.
- Il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non toccare il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dal cestello.
- Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalla piastra antiaderente.
- Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A - Display touch

B - Corpo dell'apparecchio

C - Vano di cottura

D - Piastra antiaderente
- E - Impugnatura

F - Cestello

G - Cavo di alimentazione

H - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI		
	Modalità grill	
	Patate fritte surgelate	
	Patate fresche	
	Bistecca/Carne rossa	
	Pesce	
	Pollo	
	Pizza	
	Dolci	
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto di accensione/spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio e di avviare o interrompere il processo di cottura.
	Tasto menù	Consente di scegliere il programma di cottura preimpostato.
	Tasto di impostazione del tempo di cottura	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
	Tasto di impostazione della temperatura di cottura	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

Dati di identificazione

Sulla targa dati 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.

USO DELL'APPARECCHIO

La piastra antiaderente consente di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso della piastra antiaderente è opzionale.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il cestello non è inserito correttamente nel vano di cottura.

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

Premere il tasto (M) più volte fino a selezionare il programma di cottura preimpostato desiderato, in base agli alimenti da cuocere (vedere il paragrafo "Consigli di preparazione" per i dettagli dei programmi). La spia del programma di cottura preimpostato selezionato inizia a lampeggiare.

Ogni programma preimpostato ha un tempo di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura:

- Premere i tasti + o - di impostazione della temperatura di cottura () per impostare la temperatura di cottura, a intervalli di 5°C.
- Premere i tasti + o - di impostazione del tempo di cottura () per impostare il tempo di cottura, a intervalli di 1 minuto.

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

Se si desidera, si può lasciare preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti.

Durante la cottura, sul display (A) si alterneranno il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, la luce all'interno del vano di cottura potrebbe accendersi e spegnersi periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura.

L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.

Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il cestello nel vano di cottura. L'apparecchio riprende automaticamente il processo di cottura.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette alcuni beep. Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

- Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto di accensione/spegnimento (☺). Dopo alcuni secondi, l'apparecchio si spegne.

Un eventuale eccesso di olio sarà raccolto nel fondo del cestello.

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Premere a lungo il tasto di accensione/spegnimento (☺) per spegnere l'apparecchio.

Modalità grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (Fig. 8) prima di mettere il cibo.

Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0", l'apparecchio suona e si spegne automaticamente. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.

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 cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 11) e utilizzare la piastra antiaderente (D) in dotazione.

Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 300 g circa.

Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.

Programmi preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul display touch.

Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura. Il programma è impostato con una temperatura e un 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 ingredienti utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura dei programmi di cottura preimpostati.

Programma		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
	Patate fritte surgelate	15 min	1-60 min	200	150-200
	Patate fresche	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Dolci	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modalità grill	15 min	1-60 min	200	60-200

La tabella seguente mostra tempi e temperature indicative per vari tipi di alimenti:

Patatine fritte (surgelate)	15 – 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	20 - 30 minuti in base al taglio della patata	180° 200°
Fritto (di verdura)	10 – 15 minuti	200°
Crocchette	12 – 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 – 25 minuti	190°
Bistecca	10 – 15 minuti	190°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 – 20 minuti	160°
Torta	20 – 30 minuti	160°
Quiche	25 – 30 minuti	180°
Pesce	15 – 20 minuti	160° 180°
Cotoletta di maiale	10 – 15 minuti	200°
Involtilini primavera	10 – 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.
- Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Dopo aver scollegato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vano di cottura (C) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dei componenti

La piastra antiaderente e il cestello 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.

- La piastra antiaderente e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare la piastra antiaderente (D) e il cestello (F) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere il tasto di impostazione del tempo di cottura (⊕) e impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto di impostazione della temperatura di cottura (⬆) e impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto di impostazione del tempo di cottura (⊕) e impostare un tempo di cottura maggiore. 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, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e 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.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



Danger for children

- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.

- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.



Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.



Warning – material damage

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.



Danger of damage due to other causes

- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by an Ariete Service Centre or by Ariete authorized technicians, in order to prevent any risk.



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

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Power consumption in off mode: 0,0 W



SAFETY WARNINGS DURING USE

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance. This appliance must not be used for commercial and industrial purposes. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

- Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
-  Warning: hot surface.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- The basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Touch screen display	E - Handle
B - Body of the appliance	F - Basket
C - Cooking compartment	G - Power cord
D - Non-stick plate	H - Air intake

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)

PRE-SET COOKING PROGRAMS		
	Grill mode	
	Frozen chips	
	Fresh potatoes	
	Steak/red meat	
	Fish	
	Chicken	
	Pizza	
	Baked desserts	
FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance and start or stop the cooking process.
	Menu button	Allows the user to select the pre-set cooking program.
	Cooking time setting button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.
	Cooking temperature setting button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.

Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

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

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

HOW TO USE THE APPLIANCE

The non-stick plate increases the crunchiness of the food. The use of the non-stick plate is optional.

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the basket is not inserted correctly in the cooking compartment.

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Press the (M) button repeatedly until selecting the desired pre-set cooking program, depending on the type of food to be cooked (read "Cooking Tips" for details on the programs). The indicator light of the selected pre-set cooking program starts flashing.

Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the + or - cooking temperature buttons () to set the cooking temperature, at 5°C intervals.
- Press the + or - cooking time buttons () to set the cooking time, at 1 minute intervals.

To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.

If you want you can preheat the appliance empty.

While cooking, the display (A) will alternately show the decreasing time and the set temperature.

During the appliance operation, the light inside the cooking compartment may turn on and off periodically. This indicates the interventions of the thermostat which maintains the right cooking temperature.

The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.

To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The appliance automatically resumes the cooking process.

When cooking is complete, the appliance beeps a few times. If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press the on/off button (). After a few seconds, the appliance turns off.

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Press for a long time the ON/OFF button () to turn off the appliance.

Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 8) before placing the food.

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically. The ventilation system stops a few moments later.

PREPARATION TIPS

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.

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 crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 11) and use the non-stick plate (D) supplied.

You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.

The optimal quantity to make crunchy fries is about 300 g.

Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

Pre-set programs

The following table shows the pre-set programs available on the touch screen display.

Each symbol corresponds to a cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and 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 possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.

Program		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	150 - 200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160 - 200
	Baked desserts	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Grill mode	15 min	1-60 min	200	60 - 200

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°



SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to be used or cleaned.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment (C) using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

The non-stick plate and the basket are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate (D) and the basket (F). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

DECOMMISSIONING

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the cooking time setting button (⌚) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature setting button (🔥) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the cooking time setting button (⌚) and set a longer cooking 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 must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

Problems	Possible causes	Solutions
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	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 basket 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 basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix 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 crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into 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 crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness. Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lire ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



Danger pour les enfants

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.

- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.



Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, l'éteindre et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.



Attention - dommages matériels

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson. Attendre la fin de la fuite de fumée. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.



Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par un Centre d'Assistance Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, afin d'éviter tout risque.



Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Consommation d'énergie en modalité off : 0,0 W



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

FR

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Placer l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Ne placer les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- Ne pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.

- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
- Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Écran tactile	E - Poignée
B - Corps de l'appareil	F - Panier
C - Compartiment de cuisson	G - Cordon d'alimentation
D - Plaque antiadhésive	H - Entrée d'air

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE (FIG. 2)

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	Mode grill
	Frites surgelées
	Pommes de terre fraîches
	Bifteck/Viande rouge
	Poisson
	Poulet
	Pizza
	Gâteaux

BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	Description
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil et de démarrer ou d'arrêter le processus de cuisson.
	Bouton menu	Il permet de choisir le programme de cuisson souhaité.
	Bouton de réglage du temps de cuisson	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Bouton de réglage de la température de cuisson	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.

Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

- fabricant et marquage CE
- modèle [Mod.]
- n° de série [SN]
- tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
- puissance électrique absorbée [W]
- numéro d'assistance sans frais

Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de série.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La plaque antiadhésive permet d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation de la plaque antiadhésive est optionnelle.

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si le panier n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson.

Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Appuyer sur le bouton (M) plusieurs fois jusqu'à sélectionner le programme de cuisson pré-régulé désiré, en fonction des aliments à cuire (voir le paragraphe « Conseils de préparation » pour les détails des programmes). Le voyant du programme de cuisson prédéfini sélectionné commence à clignoter.

Chaque programme pré-régulé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyer sur les boutons + ou - de réglage de la température de cuisson () pour configurer la température de cuisson, par intervalles de 5°C.

- Appuyer sur les boutons + ou - de réglage du temps de cuisson (⌚) pour configurer le temps de cuisson souhaité, par intervalle de 1 minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés.

Si on le souhaite, on peut laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients.

Pendant la cuisson, l'écran (A) affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson peut s'allumer et s'éteindre périodiquement. Cela indique les déclenchement du thermostat qui maintient la bonne température de cuisson.

L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson.

Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérer le panier dans le compartiment de cuisson.

L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson.

Au bout de la cuisson, l'appareil émet quelques bips. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻). Après quelques secondes, l'appareil s'éteint.

Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.

Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Appuyer longuement sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil.

Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive (D) dans le panier (Fig. 8) avant de placer les aliments.

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint « 0 », l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.

Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 11) et utiliser la plaque antiadhésive (D) fournie.

Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 300 g.

Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. Les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

Programmes préréglés

Le tableau suivant montre les programmes préréglés présents sur l'écran tactile.

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
	Frites surgelées	15 min	1-60 min	200	150-200
	Pommes de terre fraîches	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200
	Poulet	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Gâteaux	30 min	1-60 min	160	120-200
	Mode grill	15 min	1-60 min	200	60-200

Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°

Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson (C) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

La plaque antiadhésive et le panier ont un revêtement antiadhésif : l'opacité et les marques qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive (D) et le panier (F) à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer sur le bouton de réglage du temps de cuisson (⌚) et régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton de réglage de la température de cuisson (🔥) et régler une température de cuisson plus élevée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton de réglage du temps de cuisson (⌚) et régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de 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 un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BETRIEBUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigelegt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- 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.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.

- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Die Reinigung- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. 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.



Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Achtung - Sachschäden

- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd oder in die Nähe eines Mikrowellenofens.

- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke schwarze Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Den Korb nicht aus dem Garraum nehmen. Warten Sie das Ende des Rauchaustritts ab. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in den Korb einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Ariete-Kundendienst oder von autorisierten Ariete-Technikern durchgeführt werden.



Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,0 W



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne den Korb in den Garraum einzusetzen.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in den Korb, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Überschreiten Sie beim Befüllen des Korbes niemals die maximale Kapazität.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in den Garkorb. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Der Korb darf nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn er im Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Korb richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Korb und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und vom Garraum fernhalten.
- Der Korb, der Garraum, die Antihafplatte und die inneren Metallteile des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Hände und Gesicht weit vom Gerät entfernt halten.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Der Korb, der Garraum, die Antihafplatte und die inneren Metallteile des Geräts dürfen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
- Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen aus dem Korb oder von der Antihafplatte zu entnehmen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Touch Display

B - Gehäuse des Geräts

C - Garraum

D - Antihafplatte

E - Griff

F - Korb

G - Stromkabel

H - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY (ABB. 2)

VORGEGEBENE GARPROGRAMME		
	Grill-Modus	
	Gefrorene Pommes Frites	
	Frische Kartoffeln	
	Steak/ Rotes Fleisch	
	Fisch	
	Huhn	
	Pizza	
	Süßspeisen	
FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus und startet oder stoppt den Garvorgang.
	Menü-Taste	Ermöglicht die Auswahl des voreingestellten Garprogramms.
	Ermöglicht die Einstellung der Garzeit	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
	Ermöglicht die Einstellung der Gartemperatur	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Identifikationsangaben

Das Typenschild an der Unterseite des Geräts enthält die folgenden Angaben zur Identifizierung des Geräts:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Leistungsaufnahme [W]
- Telefonnummer des Kundendiensts

Bei eventuellen Anfragen an die autorisierten Kundendienst-Centern, immer das Modell und die Seriennummer angeben.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Die Antihaftplatte sorgt dafür, dass die Speisen knuspriger sind. Die Verwendung der Antihaftplatte ist optional.

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn der Korb nicht richtig in den Garraum eingesetzt ist.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Drücken Sie mehrmals die Taste (M), bis das gewünschte voreingestellte Garprogramm je nach Gargut ausgewählt ist (siehe „Zubereitungstipps“ für Einzelheiten zu den Programmen). Die Kontrollleuchte des gewählten voreingestellten Garprogramms beginnt zu blinken.

Jedes voreingestellte Programm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:

- Drücken Sie die Tasten + oder - für die Einstellung der Gartemperatur (🌡), um die Gartemperatur in 5°C-Schritten einzustellen.
- Drücken Sie die Tasten + oder - für die Einstellung der Garzeit (🕒) um die Garzeit in Intervallen von 1 Minute einzustellen.

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Tasten für die Einstellung der Garzeit und der Temperatur gedrückt.

Eventuell kann man das Gerät ohne Zutaten vorwärmen.

Während des Garvorgangs zeigt das Display (A) abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an.

Während des Gerätebetriebs kann sich das Licht im Inneren des Garraums regelmäßig ein- und ausschalten. Dies zeigt das Eingreifen des Thermostats an, der die richtige Kochtemperatur aufrechterhält.

Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort.

Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einige Pieptöne ab. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

- Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (☺). Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät aus.

Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort wieder für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Um das Gerät auszuschalten, die Ein/Aus-Taste (☺) länger drücken.

Grill-Modus

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihafplatte (D) in den Korb ein (Abb. 8), bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.

Automatische Ausschaltfunktion

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn der Timer „0“ erreicht, ertönt ein Ton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.

Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.

Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln (Abb. 11) und verwenden Sie die mitgelieferte Antihafplatte (D).

Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Fritten beträgt etwa 300 g.

Verwenden Sie Fertigteige, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteige garen schneller als selbstgemachte.

Voreingestellte Programme

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme, die Sie auf dem Touchscreen finden.

Jedes Symbol entspricht einem Kochprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Zeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
	Gefrorene Pommes Frites	15 min	1-60 min	200	150-200
	FrISChe Kartoffeln	25 min	1-60 min	200	130-200
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200
	Huhn	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	160	120-200
	Grill-Modus	15 min	1-60 min	200	60-200

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Pommes Frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frISChe)	20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hähnchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°
Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Das Gerät nicht zerlegen. Das Gerät enthält keine inneren Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Garraum (C) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Die Antihafplatte und der Korb bestehen aus antihafbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.

- Die Antihafplatte und der Korb können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihafplatte (D) und den Korb (F) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die Taste für die Einstellung der Garzeit (⏻) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 12).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Taste für die Einstellung der Gartemperatur (🔥) und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe das Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Taste zur Einstellung der Garzeit (⏻) und stellen Sie eine längere Garzeit ein. Siehe das Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 12).
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Leer atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas intrucciones.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las granjas
 - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- 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 Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.



Peligro para los niños

- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.

- 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.
- Si se decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Si no se utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.



Atención - daños materiales

- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.

- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. No retirar la cesta del compartimento de cocción. Esperar a que termine la salida de humo. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Para evitar daños en el aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en la cesta.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas únicamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados por Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo energético en modo off: 0,0 W



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato. Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial. 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. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Nunca exceder la capacidad máxima durante el llenado de la cesta.
- No llenar la cesta con aceite. Peligro de incendio.

- Nunca poner ingredientes líquidos en la cesta. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.
- Comprobar siempre que la cesta esté colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que la cesta y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
-  Atención: superficie caliente.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la toma de aire o el compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- La cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse durante el uso. Mantener las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de la cesta.
- No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Pantalla táctil

B - Cuerpo del aparato

C - Compartimento de cocción

D - Placa antiadherente

E - Mango

F - Cesta

G - Cable de alimentación

H - Toma de aire

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Modo grill	
	Patatas fritas congeladas	
	Patatas frescas	
	Bistec/Carne roja	
	Pescado	
	Pollo	
	«Pizza»	
	Dulces	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato e iniciar o interrumpir el proceso de cocción.
	Botón menú	Permite seleccionar el programa de cocción preestablecido.
	Botón de configuración del tiempo de cocción	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
	Botón de configuración de la temperatura de cocción	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan 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]
- número verde asistencia

En eventuales pedidos a los centro de asistencia autorizados, indicar el modelo y el número de matrícula.

USO DEL APARATO

La placa antiadherente permite aumentar el crujido de los alimentos. El uso de la placa antiadherente es opcional.

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si la cesta no está colocada correctamente en el compartimento de cocción.

La primera vez que usa el producto, puede ocurrir que el aparato emita un ligero olor y un poco de humo: este es un fenómeno perfectamente normal porque algunas partes han sido ligeramente lubricadas, al poco tiempo el fenómeno desaparecerá. Esto no afectará de ninguna forma el funcionamiento del aparato.

Presionar el botón (M) varias veces hasta seleccionar el programa de cocción preestablecido deseado, de acuerdo con los alimentos que va a cocinar (consultar el párrafo “Consejos de preparación” para obtener los detalles de los programas). El indicador del programa de cocción preestablecido seleccionado comienza a parpadear.

Cada programa preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se puede configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción:

- Presionar los botones + o - de ajuste de la temperatura de cocción () para configurar la temperatura de cocción, con intervalos de 5°C.
- Presionar los botones + o - de ajuste del tiempo de cocción () para configurar el tiempo de cocción, con intervalos de 1 minuto.

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

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes

Durante la cocción, en la pantalla (A) se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada.

Durante el funcionamiento del aparato, la luz dentro del compartimento de cocción puede encenderse y apagarse periódicamente. Esto señala la intervención del termostato que mantiene la temperatura de cocción correcta.

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

Para reanudar el funcionamiento del aparato, insertar la cesta en el compartimento de cocción. El aparato reanuda automáticamente el proceso de cocción.

Al final de la cocción, el aparato emite unos pitidos. Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador por unos minutos.

- Para detener manualmente el proceso de cocción, presionar el botón de encendido/apagado (). Después de unos segundos, el aparato se apaga.

Eventuales excesos de aceite se recogerán en el fondo de la cesta.

Al final del proceso de cocción, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Presionar por largo rato el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.

Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8) antes de colocar los alimentos.

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0", el aparato suena y se apaga automáticamente. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.

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 obtener un resultado crujiente, añadir una cucharada de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 11) y utilizar la placa antiadherente (D) en dotación.

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 300 g aproximadamente.

Utilizar masas ya listas para preparar aperitivos rellenos fácil y rápidamente. Las masas ya preparadas se cuecen más rápidamente que las caseras.

Programas preestablecidos

La siguiente tabla muestra los programas preestablecidos en la pantalla táctil.

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible cambiar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción preestablecidos.

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200

	«Pizza»	12 min	1-60 min	180	160-200
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modo grill	15 min	1-60 min	200	60-200

La tabla siguiente muestra los tiempos y temperaturas indicativos para varios tipos de alimentos:

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°
Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfrien antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- No desmontar el aparato. No hay partes internas a utilizar o que haya que limpiar.

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar el compartimento de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de los componentes

La placa antiadherente y la cesta están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

- La placa antiadherente y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente (D) y la cesta (F). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presionar el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y configurar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar el botón de configuración de la temperatura de cocción (🔥) y seleccionar una temperatura de cocción más alta. Consultar el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y programar un tiempo de cocción más largo. Consultar el libro de recetas.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
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.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco 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 grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patatas frescas, 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.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



Perigo para as crianças

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- 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 agirem com a orientação de um adulto.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período, deve-se desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.



Atenção - danos materiais

- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).

- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás ou próximo a um forno microondas.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo preto durante o funcionamento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Não remover o cesto no compartimento de cozedura. Aguardar até quando não houver saída de fumo. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos no cesto.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente pelo Centro de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer risco.



Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,0 W



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho. Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido o cesto no compartimento de cozedura.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente no cesto, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Não superar a capacidade máxima durante o enchimento do cesto.
- Não encher o cesto com óleo. Perigo de incêndio.
- Nunca inserir ingredientes líquidos no interior do cesto. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não encher o cesto de água quando estiver inserido no compartimento de cozedura.
- Certificar-se sempre que o cesto esteja inserido corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos no cesto e no compartimento de cozedura.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelo compartimento de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e do compartimento de cozedura.
- O cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

- Não tocar o cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos do cesto.
- Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou da placa antiaderente.
- Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Display touch	E - Pega
B - Corpo do aparelho	F - Cesto
C - Compartimento de cozedura	G - Cabo de alimentação
D - Placa antiaderente	H - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS	
	Modalidade grill
	Batatas fritas congeladas
	Batatas frescas
	Bife/Carne vermelha
	Peixe
	Frango
	Pizza
	Doces

TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar e desligar o aparelho e dar início ou interromper o processo de cozedura.
	Tecla menu	Permite escolher o programa de cozedura predefinido.
	Tecla de programação do tempo de cozedura	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
	Tecla de programação da temperatura de cozedura	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura 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.

USO DO APARELHO

A placa antiaderente permite preparar alimentos mais crocantes. O uso da placa antiaderentes é opcional.

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se o cesto não estiver inserido corretamente no compartimento de cozedura.

Durante a primeira utilização, pode ocorrer que o aparelho emane um ligeiro odor e um pouco de fumo: trata-se de um fenómeno perfeitamente normal pois algumas partes foram ligeiramente lubrificadas. Após pouco tempo o fenómeno desaparecerá. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

Selecionar a tecla (M) algumas vezes até seleccionar o programa de cozedura programado que desejar, em função dos alimentos a serem cozidos (ver o parágrafo “Conselhos de preparação” para os detalhes dos programas). O sinalizador luminoso do programa de cozedura programado selecionado iniciará a piscar.

Cada programa tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura:

- Pressionar as teclas + ou - de programação da temperatura de cozedura (), para programar a temperatura de cozedura, com intervalos de 5°C.

- Pressionar as teclas + o - de programação do tempo de cozedura (⌚) para programar o tempo de cozedura, com intervalos de 1 minuto.

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas de programação do tempo e da temperatura de cozedura.

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

Durante a cozedura, o display (A) mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada.

Durante o funcionamento do aparelho, a luz no interior do compartimento de cozedura poderia acender e desligar periodicamente. Isto indica as ativações do termostato que mantém a temperatura correta de cozedura.

O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura.

Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozedura. O aparelho irá retomar automaticamente o processo de cozedura.

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá alguns beeps. Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

- Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar o botão ligar/desligar (⏻). O aparelho desliga-se após alguns segundos.

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

No final do processo de cozedura, o aparelho poderá logo ser reutilizado para preparar outros alimentos.

Pressionar a tecla ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho.

Modalidade grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente (D) no cesto (Fig. 8) antes de introduzir os alimentos.

Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o timer chegar a “0” o aparelho emitirá um som e desligar-se-á automaticamente. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.

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 alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 11) e utilizar a placa antiaderente (D) fornecida.

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

A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 300 g, aproximadamente.

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

Programas pré-configurados

A tabela seguinte mostra os programas pré-configurados presentes no display touch.

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

Programa		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
	Batatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200
	Batatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200
	Frango	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Doces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modalidade grill	15 min	1-60 min	200	60-200

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas indicativas para os vários tipos de alimentos:

Batatinhas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetes	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	190°
Bife	10 – 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°

Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.
- Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Após ter desconectado a ficha de alimentação elétrica e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozedura (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza dos componentes

A placa antiaderente e o cesto são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que podem surgir após um uso prolongado são normais e não comprometem a cozedura e o sabor dos alimentos.

- A placa antiaderente e o cesto podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão da placa antiaderente (D) e do cesto (F). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente elétrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozedura (⌚) e programar o tempo de preparação exigido.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla de programação da temperatura de cozedura (🔥) e programar uma temperatura de cozedura mais elevada. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozedura (⌚) e programar um tempo de cozedura maior. 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, 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 untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	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.	Lembrar-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.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te geven.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
 - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
 - boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- 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.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



Gevaar voor kinderen

- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.

- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatieplaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.



Let op – schade aan materialen

- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.

- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er tijdens de werking zwarte rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Haal de mand niet uit de binnenpan. Wacht tot er geen rook meer uitkomt. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de mand.



Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een Ariete-servicedienst of door erkende Ariete-vakmensen.



Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,0 W



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen. Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

- Gebruik het apparaat nooit zonder de mand in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de mand om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Overschrijd de maximuminhoud nooit bij het vullen van de mand.
- Doe geen olie in de mand. Brandgevaar.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de mand. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- Vul de mand niet met water wanneer hij zich in de binnenpan bevindt.
- Controleer altijd of de mand goed in de binnenpan is aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de mand en de binnenpan zitten.
-  Let op: heet oppervlak.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpan van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpan.
- De mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat kunnen erg heet worden tijdens het gebruik. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de hete delen van het apparaat.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de mand te hebben gehaald.
- Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaat te halen.
- 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.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Aanraakscherm	E - Handgreep
B - Behuizing van het apparaat	F - Mand
C - Bereidingsruimte	G - Stroomsnoer
D - Antiaanbakplaat	H - Luchtinlaat

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM (AFB. 2)

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S		
	Grillstand	
	Diepvriesfriet	
	Verse aardappelen	
	Lapje vlees/rood vlees	
	Vis	
	Kip	
	Pizza	
	Zoetigheid	
FUNCTIETOETSEN		
	Toets	Beschrijving
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld of het bereidingsproces worden gestopt.
	Menutoets	Hiermee kan het vooringestelde bereidingsprogramma worden gekozen.
	Toets om de bereidingstijd in te stellen	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.
	Toets om de bereidingstemperatuur in te stellen	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.

Identificatiegegevens

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

- fabrikant en EG-markering
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- voedingsspanning [V] en frequentie [Hz]
- opgenomen elektrisch vermogen [W]
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld het model en het serienummer bij eventuele verzoeken aan erkende servicecentra.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Door de antiaanbakplaat kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van de antiaanbakplaat is facultatief.

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking voorkomt als de mand niet goed in de binnenpan is aangebracht.

Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

Druk meerdere keren op de toets (M) tot het gewenste, vooringestelde programma is geselecteerd op grond van de etenswaren die u wilt bereiden (zie het hoofdstuk "Bereidingstips" voor de programmadetails). Het controlelampje van het gekozen, vooringestelde bereidingsprogramma begint te knipperen.

Elk vooringesteld programma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld:

- Druk op de toetsen + of - voor de instelling van de bereidingstemperatuur () om de bereidingstemperatuur met intervallen van 5°C in te stellen.
- Druk op de toetsen + of - voor de instelling van de bereidingstijd () om de bereidingstijd met intervallen van 1 minuut in te stellen.

Om de selectiesnelheid te verhogen, houdt u de toetsen om de bereidingstijd en -temperatuur in te stellen ingedrukt.

Wanneer u dat wilt kunt u het apparaat zonder ingrediënten laten voorverwarmen.

Tijdens de bereiding wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar op het display (A) af.

Tijdens de werking van het apparaat kan het gebeuren dat de verlichting in de binnenpan regelmatig in- en uitgeschakeld wordt. Dit geeft de ingrepen van de thermostaat aan, die de juiste bereidingstemperatuur handhaaft.

Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

Om de werking van het apparaat te hervatten, brengt u de mand in de binnenpan aan. Het apparaat hervat de bereiding automatisch.

Na de bereiding laat het apparaat enkele pieptonen horen. Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.

- Om de bereiding handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uittoets (☺). Na enkele seconden wordt het apparaat uitgeschakeld.

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

Na de bereiding kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Druk de aan-uittoets (☺) langdurig in om het apparaat uit te zetten.

Grillstand

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat (D) in de mand (Afb. 8) voordat u de etenswaren erin doet.

Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de tijdschakelaar weer op "0" staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en gaat automatisch uit. Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

BEREIDINGSTIPS

Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.

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 om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.

Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie aan de verse of diepvriesfrietten (Afb. 11) toe en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaat (D).

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 300 g.

Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Kant-en-klaardeeg is sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.

Vooringestelde programma's

De volgende tabel toont de vooringestelde programma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn. Elk symbool komt overeen met een bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidings-temperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de duur en temperatuur van de vooringestelde programma's te wijzigen.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)	
		Stan- daard	Interval	Stan- daard	Interval
	Diepvriesfriet	15 min.	1-60 min.	200	150-200
	Verse aardappelen	25 min.	1-60 min.	200	130-200
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min.	190	120-200
	Vis	15 min.	1-60 min.	180	120-200
	Kip	25 min.	1-60 min.	190	120-200
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min.	160	120-200
	Grillstand	15 min.	1-60 min.	200	60-200

De volgende tabel geeft de indicatieve tijden en temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°
Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.

Het apparaat schoonmaken

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de binnenpan (C) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

De onderdelen schoonmaken

De antiaanbakplaat en de mand zijn van antikleefmateriaal gemaakt: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaren niet schaadt.

- De antiaanbakplaat en de mand zijn vaatwasbestendig. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaat (D) en de mand (F) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen (⊕) en stel de gewenste bereidingstijd in.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de toets om de bereidingstemperatuur in te stellen (🔥) en stel een hogere bereidingstemperatuur in. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen (⊕) en stel een langere bereidingstijd 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 moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel 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.
De verse aardappelen in repen zijn gesneden aardappelen zijn niet knapperig als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe knapperig 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 zodat ze knapperiger worden.
		Voeg voor knapperigere frites een beetje meer olie toe.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν τη χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλευέστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε οικιακούς ή παρόμοιους χώρους, όπως για παράδειγμα:
 - στις κουζίνες καταστημάτων που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
 - στα αγροκτήματα
 - στα ξενοδοχεία, στις πανσιόν, στα καταλύματα bed & breakfast και σε άλλα καταλύματα (προς χρήση από τους επισκέπτες).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από εκείνους που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Συνιστάται να φυλάσσετε τα υλικά της αρχικής συσκευασίας, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Για να μην θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια του προϊόντος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που φέρουν την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.



Κίνδυνος για μικρά παιδιά

- Τα υλικά της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται σε σημείο όπου φτάνουν τα παιδιά γιατί αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα και γνώσεις μόνο υπό την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ή εάν έχουν διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνο τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φως και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φως από την πρίζα του ρεύματος.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε πάντα το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.



Προσοχή – υλικές ζημιές

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω στα ζεστά μάτια της κουζίνας που λειτουργεί με ρεύμα ή γκάζι ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν καθαρό χώρο με επαρκή φωτισμό που να διαθέτει πρίζα σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή από κάποια ξεχωριστή διάταξη με τηλεχειριστήριο.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μην βγάλετε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει καπνός. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).
- Για να μην επιφέρετε βλάβη στη συσκευή, μην τοποθετείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αντικείμενα στο καλάθι.



Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν έχει εμφανή σημάδια φθοράς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φισ παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς της Ariete ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.

 Για τη σωστή τελική διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το έντυπο που παρέχεται με το προϊόν.

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,0 W



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Σε περίπτωση που ρίξετε υπερβολική ποσότητα από υγρό, μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση. Καμία άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στο καλάθι για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικότητα όταν γεμίζετε το καλάθι.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά μέσα στο καλάθι. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνετε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Μην γεμίζετε με νερό το καλάθι όταν βρίσκεται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
-  Προσοχή: καυτή επιφάνεια.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον αεραγωγό ή από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό και τον θάλαμο ψησίματος.
- Το καλάθι, ο θάλαμος ψησίματος, η αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη στο εσωτερικό της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αγγίζετε το καλάθι, τον θάλαμο ψησίματος, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή για λίγα

λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από το καλάθι.
- Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από την αντικολλητική πλάκα.
- Βεβαιωθείτε πως υλικά που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Οθόνη αφής

B - Σώμα της συσκευής

C - Θάλαμος ψησίματος

D - Αντικολλητική πλάκα

E - Χειρολαβή

F - Καλάθι

G - Καλώδιο τροφοδοσίας

H - Αεραγωγός

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ (ΕΙΚ. 2)

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
	Λειτουργία γκριλ
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες
	Πατάτες φρέσκες
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας
	Ψάρι
	Κοτόπουλο
	Πίτσα
	Γλυκά

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	Περιγραφή
	Πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή και να εκκινείτε ή να διακόπτετε τη διαδικασία ψησίματος.
	Πλήκτρο μενού	Επιτρέπει να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος.
	Επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τον χρόνο ψησίματος.
	Επιτρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.

Στοιχεία ταυτοποίησης

Στην πινακίδα που υπάρχει κάτω από τη βάση στήριξης της συσκευής αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία ταυτοποίησης της συσκευής:

- κατασκευαστής και σήμανση CE
- μοντέλο [Mod.]
- σειριακός αριθμός [SN]
- ηλεκτρική τάση τροφοδοσίας [V] και συχνότητα [Hz]
- ηλεκτρική ισχύς εισόδου [W]
- τηλεφωνικός αριθμός τεχνικής υποστήριξης

Κατά την επικοινωνία με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης, αναφέρετε το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η αντικολλητική πλάκα σάς δίνει τη δυνατότητα να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση της αντικολλητικής πλάκας είναι προαιρετική.

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που παρεμποδίζει τη λειτουργία σε περίπτωση που το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται η συσκευή να απελευθερώσει μια ελαφρά μυρωδιά και λίγο καπνό: πρόκειται για κάτι εντελώς φυσιολογικό καθώς ορισμένα μέρη έχουν λιπανθεί ελαφρά, κι έπειτα από λίγο θα σταματήσει. Δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία της συσκευής.

Πατήστε το πλήκτρο (M) πολλές φορές για να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε, ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε (βλ. Ενότητα «Συμβουλές προετοιμασίας» για τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων). Η ενδεικτική λυχνία του προκαθορισμένου προγράμματος ψησίματος που επιλέξατε αρχίζει να αναβοσβήνει.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα έχει έναν συγκεκριμένο χρόνο ψησίματος από προεπιλογή αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος:

- Πατήστε τα πλήκτρα + ή - ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος () για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ψησίματος, ανά διαστήματα των 5°C.

- Πατήστε τα πλήκτρα + ή - ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (⏻) για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος, ανά διαστήματα του 1 λεπτού.

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου και της θερμοκρασίας ψησίματος.

Αν θέλετε, μπορείτε μα προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα

Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη (A) εμφανίζονται διαδοχικά ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.

Κατά τη λειτουργία της συσκευής, το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος ενδέχεται να ανάβει και να σβήνει ανά διαστήματα. Δείχνει ότι τίθεται σε λειτουργία ο θερμοστάτης που διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, π.χ. για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Αυτόματα επανέρχεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει ηχητικά σήματα. Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

- Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻). Έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή σβήνει.

Το λάδι που πλεονάζει συλλέγεται στον πάτο του καλαθιού.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάλι αμέσως για να ψήσετε άλλα τρόφιμα.

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻) για να σβήσετε τη συσκευή.

Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (D) στο καλάθι (Εικ. 8) πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα.

Λειτουργία αυτόματου σβήσιματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο «0», η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Το σύστημα αερισμού σταματάει έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.

Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερα κομμάτια.

Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.

Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες (Εικ. 11) και χρησιμοποιήστε την αντικολλητική πλάκα (D) που παρέχεται με τη συσκευή.

Στη φριτέζα αέρος μπορείτε να ψήσετε ακόμα και τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο. Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι περίπου 300 γρ. Χρησιμοποιείτε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάζετε σνακ με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.

Προκαθορισμένα προγράμματα

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τα προκαθορισμένα προγράμματα που υπάρχουν στην οθόνη αφής.

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο στη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος που συνιστώνται ειδικά για το είδος τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία και στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος.

Πρόγραμμα		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)	
		Προεπι-λογή	Χρονικό διά-στημα	Προεπι-λογή	Χρονικό διάστημα
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγ-μένες	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	150-200
	Πατάτες φρέσκες	25 λεπτά	1-60 λεπτά	200	130-200
	Μπιριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200
	Ψάρι	15 λεπτά	1-60 λεπτά	180	120-200
	Κοτόπουλο	25 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200
	Πίτσα	12 λεπτά	1-60 λεπτά	180	160-200
	Γλυκά	30 λεπτά	1-60 λεπτά	160	120-200
	Λειτουργία γκριλ	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	60-200

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγ-μένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι κομμένες πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°

Κροκέτες κοτόπουλου	10 λεπτά	200°
Μπούτια κοτόπουλου	20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ	20 – 30 λεπτά	160°
Πίτα (κις)	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	160° 180°
Κοτολέτα χοιρινή	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10 – 20 λεπτά	180°

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Ο τακτικός και καθημερινός καθαρισμός διατηρεί τη συσκευή αποτελεσματική και παρατείνει τον χρόνο ζωής της.
- Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Αφού βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, για να μην χαράξετε ή φθείρετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ή να καθαρίσετε.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον θάλαμο ψήσιματος (C) της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.

- Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε την αντικολλητική πλάκα (D) και το καλάθι (F) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, βγάλτε το φως από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Σε περίπτωση απόσυρσης της συσκευής, διαχωρίστε τα διάφορα κατασκευαστικά υλικά της συσκευής και βάσει σύνθεσης απορρίψτε τα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις που έχει θεσπίσει η χώρα όπου γίνεται χρήση της συσκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φως του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φως στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε το κουμπί ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (⏻) και ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος (🔥) και επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (⏻) και επιλέξτε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψήσιματος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψήσιματος.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψήσιματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
 - в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
 - на фермерских хозяйствах
 - в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- 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.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.



Опасно для детей

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за

их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.



Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.



Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых печей.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.
- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет черный дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Не извлекайте корзину из готовочной полости. Дождитесь, пока дым перестанет выходить. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- Во избежание повреждения прибора не вставляйте металлические инструменты и предметы в корзину.



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ariete или сертифицированным персоналом Ariete во избежание любых рисков.



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

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора. Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях. Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив корзину в готовочную полость.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзину во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении корзины.
- Не наливайте в корзину растительное масло. Опасность возгорания.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в корзину. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Не наполняйте водой корзину, когда она вставлена в готовочную полость.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзина правильно установлена в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзина и готовочная полость свободны от посторонних предметов.
-  **Внимание: горячая поверхность.**
- Во время приготовления из воздухозаборника или готовочной полости прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздухозаборника и готовочной полости.
- Корзина, готовочная полость, антипригарная пластина и внутренние металлические части прибора могут нагреваться во время использования. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.

- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не прикасайтесь к корзине, готовочной полости, антипригарной пластине и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из корзины.
- Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарной пластины.
- Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Сенсорный дисплей

B - Корпус прибора

C - Готовочная полость

D - Противень с антипригарным покрытием

E - Ручка

F - Корзина

G - Кабель электропитания

H - Воздухозаборник

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
	Режим гриля	
	Замороженный картофель фри	
	Свежий картофель	
	Бифштекс/красное мясо	
	Рыба	
	Куриное мясо	
	Пицца	
	Сладости	
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	Описание
	Кнопка включения/выключения	Включает или выключает прибор и запускает или останавливает процесс приготовления.
	Кнопка меню	Позволяет выбрать желаемую предустановленную программу приготовления.
	Кнопка настройки времени готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения времени готовки.
	Кнопка настройки температуры готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения температуры готовки.

Идентификационные данные

На табличке, расположенной на нижней части опорного основания прибора, указаны следующие идентификационные данные прибора:

- Производитель и маркировка ЕС
- модель [Мод.]
- заводской № [SN]
- электрическое напряжение [В] и частота [Гц] питания
- потребляемая электрическая мощность [Вт]
- номер бесплатной линии службы поддержки

При обращении в авторизованные центры сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и заводской номер прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Антипригарная пластина позволяет усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарной пластины не обязательно.

Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если корзина неправильно вставлены в готовочную полость.

При первом использовании прибор может издавать легкий запах и дым: это вполне нормальное явление, потому что на некоторые части нанесена смазка, и это явление вскоре прекратится. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.

Нажмите кнопку (M) несколько раз, чтобы выбрать желаемую предустановленную программу приготовления в соответствии с пищевыми продуктами, которые подлежат приготовлению (см. параграф «Советы по приготовлению» с детальной информацией о программах). Индикатор выбранной предустановленной программы приготовления начнет мигать.

В каждой программе по умолчанию предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную:

- Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить температуру готовки () с шагом 5°C.
- Нажимайте кнопки + или - настройки времени приготовления (), чтобы настроить время готовки с шагом 1 минута.

Для более быстрого выбора параметров настройки удерживайте нажатыми кнопки настройки времени и температуры готовки.

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

Во время приготовления на дисплее (A) будут чередоваться отображение обратного отсчета времени и заданная температура.

Во время работы прибора свет внутри готовочной полости может периодически включаться и выключаться. Это свидетельствует о том, что термостат поддерживает необходимую для приготовления конкретного блюда температуру.

Прибор можно поставить на паузу во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления.

Чтобы возобновить работу прибора, вставьте корзину в готовочную полость. Прибор автоматически возобновит процесс приготовления.

По окончании приготовления, прибор издаст несколько звуковых сигналов. Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить корзину обратно в готовочную полость и установить таймер еще на несколько минут.

- Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку включения/выключения (☺). Через несколько секунд прибор выключится.

Излишек растительного масла соберется на дне корзины.

После окончания процесса приготовления прибор снова готов к использованию для приготовления других продуктов.

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (☺), чтобы выключить прибор.

Режим гриля

Режим гриля идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей. Вставьте антипригарную пластину (D) в корзину (Рис. 8), прежде чем положить продукты.

Функция автоматического выключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до «0», звучит сигнал, и прибор автоматически выключается. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.

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

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

Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.

Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель (Рис. 11) и используйте антипригарную пластину (D) из комплекта.

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

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 300 г.

Для быстрого и легкого приготовления снэков с начинкой рекомендуется использовать полуфабрикаты из теста. Полуфабрикаты из теста готовятся гораздо быстрее снэков из домашнего теста.

Предустановленные программы

В следующей таблице представлены программы, предустановленные в панели управления с сенсорным дисплеем.

Каждому символу соответствует определенная программа приготовления. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру в предустановленных программах.

Программа		Время		Температура (°C)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
	Замороженный картофель фри	15 мин	1-60 мин	200	150-200
	Свежий картофель	25 мин	1-60 мин	200	130-200
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1-60 мин	190	120-200
	Рыба	15 мин	1-60 мин	180	120-200
	Куриное мясо	25 мин	1-60 мин	190	120-200
	Пицца	12 мин	1-60 мин	180	160-200
	Сладости	30 мин	1-60 мин	160	120-200
	Режим гриля	15 мин	1-60 мин	200	60-200

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры для разных пищевых продуктов:

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 200°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Крокеты	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	190°
Бифштекс	10-15 минут	190°
Тефтели	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Пирог	20-30 минут	160°
Киш	25-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	160° 180°
Свинная отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.
- Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.
- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочную полость (С) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка компонентов

Антипригарная пластина и корзина изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появиться после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.

- Антипригарную пластину и корзину можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть антипригарную пластину (D) и корзину (F) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вывода прибора из эксплуатации отсоедините вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДOK

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопку настройки времени приготовления (⌚) и задайте желаемое время приготовления.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку настройки температуры приготовления (🔥) и задайте более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку настройки времени приготовления (⌚) и задайте большее время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные сэндвичи не получаются хрустящими.	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте сэндвичи, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, 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 тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла. Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

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»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 1300Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظف السلة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من ثقلها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيداً قبل إضافة الزيت.
		قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

تنظيف المكونات

صُنع اللوح المضاد للاتصاق والسلة من مادة مضادة للاتصاق: اللون غير اللامع والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر سلبًا على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوح المضاد للاتصاق والسلة في غسالة الصحون. لإزالة عمر المعالجة المضادة للاتصاق، يوصى بغسل اللوح المضاد للاتصاق (D) والسلة (F) يدويًا. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنجة ناعمة غير كاشطة.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبيتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على زر ضبط مدة الطهي (⌚) واضبط مدة الطهي المرغوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر ضبط درجة حرارة الطهي (⌂) واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر ضبط مدة الطهي (⌚) واضبط مدة طهي أكبر. انظر كتاب الوصفات.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو دهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).

يوضح الجدول التالي المدة التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقلية (مجمدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقلية (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مغطىً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز (C) بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مبللة بالماء الساخن. جفف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظف المقامات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

نصائح التحضير

يؤدي تسخين الجهاز مسبقاً قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية. تحتاج المكونات الأصغر حجمًا إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة. تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة. للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة (الشكل 11) واستخدم اللوح المضاد للاتصاق (D) المرفق. يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية. الكمية المثالية لإعداد البطاطس المقرمشة هي 300 جم تقريبًا. استخدم عجائن جاهزة، لكي تُحضّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. العجائن الجاهزة تُطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.

البرامج المضبوطة مسبقًا

يُبين الجدول التالي البرامج المضبوطة مسبقًا والموجودة في الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل المدة ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقًا.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)	
		الوضع الافتراضي	الفصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفصل الزمني
	بطاطس مقليّة مُجمدة	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	150-200
	بطاطس طازجة	25 دقيقة	1-60 دقيقة	200	130-200
	شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	سمك	15 دقيقة	1-60 دقيقة	180	120-200
	دجاج	25 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	بيتزا	12 دقيقة	1-60 دقيقة	180	160-200
	حلويات	30 دقيقة	1-60 دقيقة	160	120-200
	وضع الشواية	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	60-200

استخدام الجهاز

يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمرًا اختياريًا.

الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلة غير مدخلة في مقصورة الطهي بشكل صحيح.

عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

اضغط على الزر (M) أكثر من مرة حتى تختار برنامج الطهي المطلوب المضبوط مسبقًا، بناءً على نوع الأطعمة المراد طهيها (انظر فقرة "نصائح التحضير" لمعرفة تفاصيل البرامج). المؤشر الخاص ببرنامج الطهي المختار المضبوط مسبقًا سيبدأ في الوميض.

يحتوي كل برنامج معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، ولكن يمكنك ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا:

- اضغط على الزرين + أو - المخصصين لضبط درجة حرارة الطهي (⬇️)، من أجل ضبط درجة حرارة الطهي، وذلك بفواصل تبلغ 5 درجات مئوية.

- اضغط على الزرين + أو - المخصصين لضبط مدة الطهي (⊕)، من أجل ضبط مدة الطهي، وذلك بفواصل تبلغ دقيقة واحدة.

لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط مدة ودرجة حرارة الطهي.

عند الرغبة يمكن ترك الجهاز ليقوم بعملية تسخين مسبق من دون إدخال مكونات.

أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة (A) بشكل متناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المختارة.

أثناء عمل الجهاز قد يضيء الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي وينطفئ بصورة دورية. يشير هذا إلى فواصل منظم الحرارة، الذي يحافظ على درجة الحرارة الطهي السليمة.

يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي.

لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي. يستأنف الجهاز عملية الطهي تلقائيًا.

عند انتهاء الطهي، يصدر الجهاز صفير بضع مرات. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.

- لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). سينطفئ الجهاز بعد بضع ثوانٍ. تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

اضغط مطوّلًا على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) لإطفاء الجهاز.

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للالتصاق (D) في السلة (شكل 8) قبل وضع الطعام.

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "0"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل تلقائي. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

وصف الشاشة التي تعمل باللمس (الشكل 2)

برامج طهي مُعدة مُسبقًا	
وضع الشواية	
بطاطس مقلية مُجمدة	
بطاطس طازجة	
شريحة لحم/لحم أحمر	
سمك	
دجاج	
بيتزا	
حلويات	
مفاتيح الوظائف	
الوصف	الزر
يسمح بتشغيل الجهاز أو إطفائه وبدء عملية الطهي أو إيقافها.	
يتيح اختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا.	
يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار + أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	

بيانات فنية

تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
- الموديل [Mod].
- الرقم المسلسل [SN].
- جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz].
- القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W].
- الرقم المجاني لخدمة الدعم

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز. يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- ضع الجهاز على مسافة 10 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- أدخل المكونات دائماً وفقط في السلة لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- لا تتجاوز مطلقاً السعة القصوى عند ملء السلة.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقاً داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- تأكد دائماً من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- لا تقم أبداً بإعاقه مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلة.
- لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للالتصاق.
- تأكد من أن المكونات المظلمة بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

وصف الجهاز

A - شاشة تعمل باللمس	E - المقبض
B - جسم الجهاز	F - السلة
C - مقصورة الطهي	G - كابل الإمداد الكهربائي
D - لوح مضاد للالتصاق	H - مدخل الهواء

- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشعات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- يجب عدم ترك الجهاز دون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.

⚠ تنبيه - أضرار مادية

- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فوراً. لا تخلع السلّة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرّضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلّة.

⚠ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. يجب أن يقوم بتنفيذ كافة التصليحات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أرييتي "Ariete" فقط أو فنيو أرييتي "Ariete" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.

✗ للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٠,٠ واط

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
- في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
- في المزارع
- في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُصحح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلباً على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠️ خطر على الأطفال

- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلياً في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كأحد المخلفات، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. إضافة إلى أنه يُنصح بالتعامل بالصورة اللازمة مع أجزاء الجهاز التي قد تصبح خطيرة، لجعلها غير ضارة، خصوصاً على الأطفال، الذين قد يستعملوا الجهاز في اللعب.

⚡️ خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіяння шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.
- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
 - на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
 - у господарствах;
 - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).
- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



Небезпека для дітей

- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.

- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Непебезпека електричного перевантаження.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.

- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Не виймайте кошик з готувального відсіку. Дочекайтеся, поки дим перестане виходити. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошик.



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб запобігти будь-яким ризикам.



Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,0 Вт



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоків із подальшим пошкодженням приладу. Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошик у готувальний відсік.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення кошика.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у кошик. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Не наповнюйте водою кошик, коли він вставлений у готувальний відсік.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлений кошик.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошик та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
-  Увага: гаряча поверхня.
- Під час приготування з повітрозабірника або з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника і готувального відсіку.
- Кошик, готувальний відсік, антипригарну пластину та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.
- Не закривайте повітрозабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошика.
- Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарної пластини.
- Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Сенсорний дисплей

E - Ручка

B - Корпус приладу

F - Кошик

C - Готувальний відсік

G - Кабель живлення

D - Антипригарна пластина

H - Повітрозабірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Режими гриля
	Заморожена картопля фрі
	Свіжа картопля
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Риба
	Курятина
	Піца
	Солодощі

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Вмикає або вимикає прилад і запускає або зупиняє процес приготування.
	Кнопка меню	Дозволяє вибрати бажану типову програму приготування.
	Кнопка налаштування часу приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.
	Кнопка налаштування температури приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.

Ідентифікаційні дані

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

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [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.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Антипригарна пластина дозволяє збільшити хрусткість страв. Використання антипригарної пластини є факультативним.

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошик неправильно встановлений у готувальний відсік.

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

Натисніть кнопку (M) декілька разів, щоб вибрати бажану типову програму приготування відповідно до продуктів, які потрібно приготувати (див. параграф «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми). Індикатор вибраної типової програми приготування почне блимати.

Кожна типова програма має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

- Натискайте кнопки + або - , щоб встановити температуру приготування () із кроком налаштування 5°C.

- Натискайте кнопки + або - налаштування часу приготування (⌚), щоб встановити час приготування із кроком налаштування 1 хвилина.

Щоб пришвидшити процес налаштування, утримуйте натисненими кнопки налаштування часу і температури приготування.

За бажання прилад можна залишити на попередній розігрів без інгредієнтів.

Під час приготування на дисплеї (A) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура.

Під час роботи приладу світло всередині готувального відсіку може періодично вмикатися та вимикатися. Це вказує на роботу термостата, який підтримує правильну температуру приготування.

Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.

Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік. Прилад автоматично відновить процес приготування.

Після закінчення приготування, прилад подасть декілька звукових сигналів. Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

- Щоб вручну зупинити процес приготування, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻). Через декілька секунд прилад вимкнеться.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

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

Натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻), щоб вимкнути прилад.

Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8), перш ніж покласти харчові продукти.

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає «0», прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.

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 приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 11) та використовуйте антипригарну пластину (D) з комплекту.

Закуси, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 300 г. Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

Типові програми

У наступній таблиці зображені типові програми, присутні у панелі керування з сенсорним дисплеєм.

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 інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у типових програмах можна змінювати.

Програма		Час		Температура (°C)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	150-200
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200
	Піца	12 хв	1-60 хв	180	160-200
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	160	120-200
	Режими гриля	15 хв	1-60 хв	200	60-200

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°

Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.
- Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох крапель нейтрального і неагресивного мийного засобу.
- Забороняється використовувати абразивні мийні засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальний відсік (C) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Антипригарна пластина і кошик виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

- Антипригарну пластину і кошик можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарну пластину (D) і кошик (F) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у країні використання.

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 налаштований таймер.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⌚) і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку налаштування температури приготування (🔥) і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⌚) і встановіть довший 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.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику 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 кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполісуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполісуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, наливою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість. Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
 - w gospodarstwach;
 - w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- 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.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



Zagrożenia dla dzieci

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- 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, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- 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.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czas należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.



Uwaga - szkody materialne

- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Urządzenia nie należy zasiląć za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela czarny dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Nie usuwać kosza z komory do smażenia. Poczekać, aż przestanie wydobywać się dym. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do kosza metalowych przyborów ani przedmiotów.



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiegokolwiek zagrożeniu.

 Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,0 W



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie. Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Nigdy nie używać urządzenia bez kosza włożonego do komory do smażenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Podczas napełniania koszy nie przekraczać pojemności maksymalnej.
- Nie napełniać kosza olejem. Zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie wlewać do kosza płynnych składników. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Po włożeniu koszy do komory do smażenia nie należy napełniać ich wodą.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosz jest prawidłowo włożony do komory do smażenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszu i komorze do smażenia nie znajdują się ciała obce.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Kosz, komora do smażenia, nieprzywierająca płyta i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Nie dotykać kosza, komory do smażenia, nieprzywierającej płyty ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.

- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia z kosza żywności.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

OPIS URZĄDZENIA

A - Ekran dotykowy	E - Uchwyt
B - Korpus urządzenia	F - Kosz
C - Komora pieczenia	G - Przewód zasilania
D - Nieprzywierająca płyta	H - Wlot powietrza

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO (RYS. 2)

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
	Tryb grilla
	Frytki mrożone
	Świeże ziemniaki
	Befsztyk/czerwone mięso
	Ryby
	Kurczak
	Pizza
	Desery

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia oraz uruchomienie i przerwanie procesu smażenia.
	Przycisk menu	Umożliwia wybranie zdefiniowanego programu smażenia.
	Przycisk ustawienia czasu smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.
	Przycisk ustawienia temperatury smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce znamionowej umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

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

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Nieprzywierająca płyta pozwala na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierającej płyty jest opcjonalne.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosz nie są prawidłowo włożony do komory do smażenia.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Kilkakrotnie nacisnąć przycisk (M), aż do wybraniażądanego zdefiniowanego programu smażenia, odpowiadającego danemu rodzajowi potrawy (patrz punkt „Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw”, aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące programów). Kontrolka wybranego zdefiniowanego programu smażenia zaczyna migać.

Każdy zdefiniowany program ma domyślny czas smażenia, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie:

- Naciskać przyciski + lub - ustawiania temperatury smażenia (), aby ustawić temperaturę smażenia w odstępach co 5°C.

- Naciskać przyciski + lub - ustawiania czasu smażenia (⏻), aby ustawić żądany czas smażenia w odstępach co 1 minutę.

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski ustawiania czasu i temperatury. Istnieje możliwość podgrzania urządzenia bez umieszczenia w nim produktów.

Podczas smażenia, na wyświetlaczu (A) widoczny jest naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura.

Podczas pracy urządzenia światło wewnątrz komory do smażenia może się okresowo włączać i wyłączać. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia.

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

Aby wznowić działanie urządzenia, umieścić kosz w komorze smażenia. Urządzenie wznowia automatycznie proces smażenia.

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje kilka sygnałów dźwiękowych. Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

- Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻). Po kilku sekundach urządzenie wyłączy się.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

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

Nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania (⏻), aby wyłączyć urządzenie.

Tryb grilla

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw. Przed włożeniem potrawy, włożyć do kosza (Rys. 8) nieprzywierającą płytę (D).

Funkcja automatycznego wyłączania

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0”, urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się automatycznie. Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Wstępne rozgrzanie urządzenia przed smażeniem potraw optymalizuje efekt końcowy.

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 (Rys. 11) i użyć dołączonej do zestawu nieprzywierającej płyty (D).

Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy bez tłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 300 g.

Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.

Programy zdefiniowane

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym programy zdefiniowane.

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.

Program		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
	Frytki mrożone	15 min.	1-60 min.	200	150-200
	Świeże ziemniaki	25 min.	1-60 min.	200	130-200
	Befsztyk/czerwone mięso	20 min.	1-60 min.	190	120-200
	Ryby	15 min.	1-60 min.	180	120-200
	Kurczak	25 min.	1-60 min.	190	120-200
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200
	Desery	30 min.	1-60 min.	160	120-200
	Tryb grilla	15 min.	1-60 min.	200	60-200

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°
Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°

Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę smażenia (C) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierająca płyta oraz kosz można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą (D) i kosz (F) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć przycisk ustawiania czasu smażenia (⌚) i ustawić żądany czas przygotowania.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przycisk ustawienia temperatury smażenia (🔥) i ustawić wyższą temperaturę przygotowania. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk ustawienia czasu smażenia (⌚) i ustawić dłuższy czas przygotowania. 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 należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu 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 koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki 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.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosa, aby zwiększyć chrupkość potraw.

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning.
- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
 - kantiner forbeholdt butik- og kontorphersonale og andre erhvervsmiljøer
 - feriebondegårde
 - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



Fare for børn

- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.



Advarsel – skader på materielle dele

- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Placer ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender sort røg i forbindelse med brug. Fjern ikke kurven fra friturekammeret. Vent, indtil røgen er sluppet ud. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurven. Det kan forårsage skader på apparatet.



Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af godkendte Ariete-servicecentre eller Arietes teknikere.



Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,0 W



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

- Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet. Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug. Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte kurven i friturekammeret.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurven for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder kurven.
- Fyld aldrig kurven med olie. Fare for brand.

- Kom aldrig flydende ingredienser i kurven. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Fyld ikke kurven med vand, når den er placeret i friturekammeret.
- Kontrollér altid, at kurven er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Kontrollér, at kurvene og friturekammeret er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
-  Advarsel: varm overflade.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekammeret.
- Kurven, friturekammeret, non-stick-pladen og apparatets indvendige metaldele, kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Rør ikke ved kurven i friturekammeret, non-stick-pladen og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra kurven.
- Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladen.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Touchdisplay
B - Apparatets hus
C - Friturekammer
D - Non-stick-plade

E - Håndtag
F - Kurv
G - Strømforsyningsledning
H - Luftindtag

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET (FIG. 2)

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER		
	Grill funktion	
	Dybfrosne friturestegte kartofler	
	Friske kartofler	
	Bøf/rødt kød	
	Fisk	
	Kylling	
	Pizza	
	Kager	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet og starter og afbryder stegningen.
	Menutast	Vælger det forudindstillede tilberedningsprogram.
	Tast til indstilling af tilberedningstiden.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
	Tast til indstilling af tilberedningstemperaturen.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

Ved eventuelle henvendelser til autoriserede servicecentre er det nødvendigt at oplyse model og serienummer.

BRUG AF APPARATET

Non-stick-pladen gør det muligt at gøre fødevarerne ekstra sprøde. Brugen af non-stick-pladen er valgfri.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis kurven ikke er sat korrekt i friturekammeret.

Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indflydelse på apparatets funktion.

Tryk flere gange på tasten (M) for at vælge det ønskede forudindstillede tilberedningsprogram afhængigt af den mad, der skal tilberedes (se "Tilberedningstip" for mere om programmerne). Kontrollampen for det valgte forudindstillede tilberedningsprogram begynder at blinke.

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt:

- Tryk på tasterne "+" eller "-" for indstille tilberedningstemperaturen (⌚). Temperaturen kan indstilles med intervaller på 5 °C.
- Tryk på tasterne "+" eller "-" for at indstille tilberedningstiden (⌚) i intervaller af 1 minut.

Hvis tasterne for tilberedningstid og temperaturindstilling holdes nede, er valget hurtigere.

Hvis ønsket, kan apparatet forvarmes uden ingredienser.

Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og temperaturen skiftevis i displayet (A).

Mens apparatet er i drift, tændes og slukkes lyset i friturekammeret med jævne mellemrum. Dette angiver udløsning af termostaten, som fastholder den korrekte tilberedningstemperatur.

Apparatet kan sættes på pause under tilberedningen, for eksempel for at ryste ingredienserne under tilberedningen.

- Sæt kurven tilbage i friturekammeret, for at starte apparatet igen. Apparatet genoptager automatisk stegningen.

Når tilberedningen er afsluttet udsender apparatet et par bip. Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

- Stegningen afbrydes manuelt ved at trykke på Tænd/sluk-tasten (☺). Apparatet slukkes efter et par sekunder.

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Giv et langt tryk på tasten til tænding/slukning (☺) for at slukke apparatet.

Grill funktion

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen (D) i kurven (Fig. 8), inden anbringelse af fødevarerne.

Automatisk slukningsfunktion

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren når "0", udsendes en ringelyd, og apparatet slukker automatisk. Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.

TILBEREDNINGSTIP

Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.

Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.

En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.

Omrytning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.

Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 11) og bruge den medfølgende non-stick-plade (D).

Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.

Den optimale mængde til at lave sprøde fritter er omkring 300 g.

Brug færdigdej til let og hurtig forberedelse af snack med fyld. Færdigdej skal bages i kortere tid end hjemmelavet dej.

Forudindstillede programmer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.

Hvert symbol svarer til et tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og temperatur i de forudindstillede programmer.

Program		Tid		Temperatur (°C)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
	Dybfrosne friturestegte kartofler	15 min	1-60 min	200	150-200
	Friske kartofler	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bøf/rødt kød	20 min	1-60 min	190	120-200
	Fisk	15 min	1-60 min	180	120-200
	Kylling	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Kager	30 min	1-60 min	160	120-200
	Grill funktion	15 min	1-60 min	200	60-200

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Undgå at demontere apparatet. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret (C) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene

Non-stick-pladen og kurven er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

- Non-stick-pladen og kurven kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladen (D) og kurven (F) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.

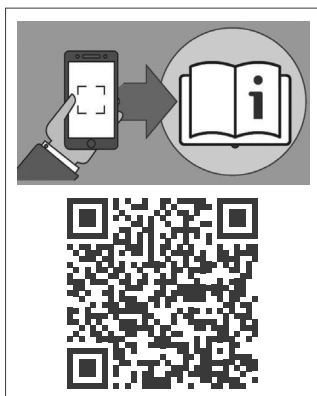
UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstiden (⊕), og indstil den ønskede tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 12).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstemperaturen (⬆), og indstil en højere tilberedningstemperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstiden (⊕), og indstil en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 12).
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.



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