

Ariete



Friggitrice ad aria - forno
Air fryer - oven
Friteuse à air - four
مقلّاة هوائية - فرن

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



CE

4621

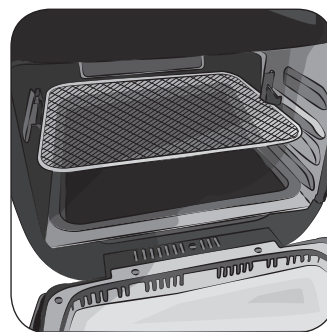
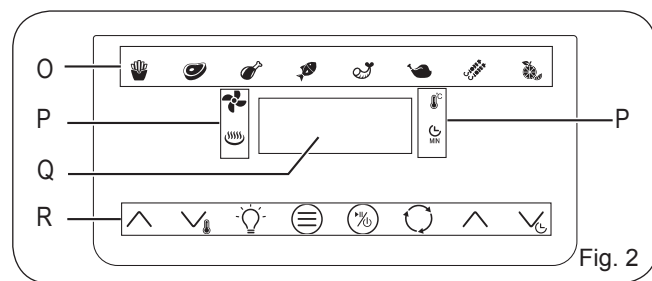
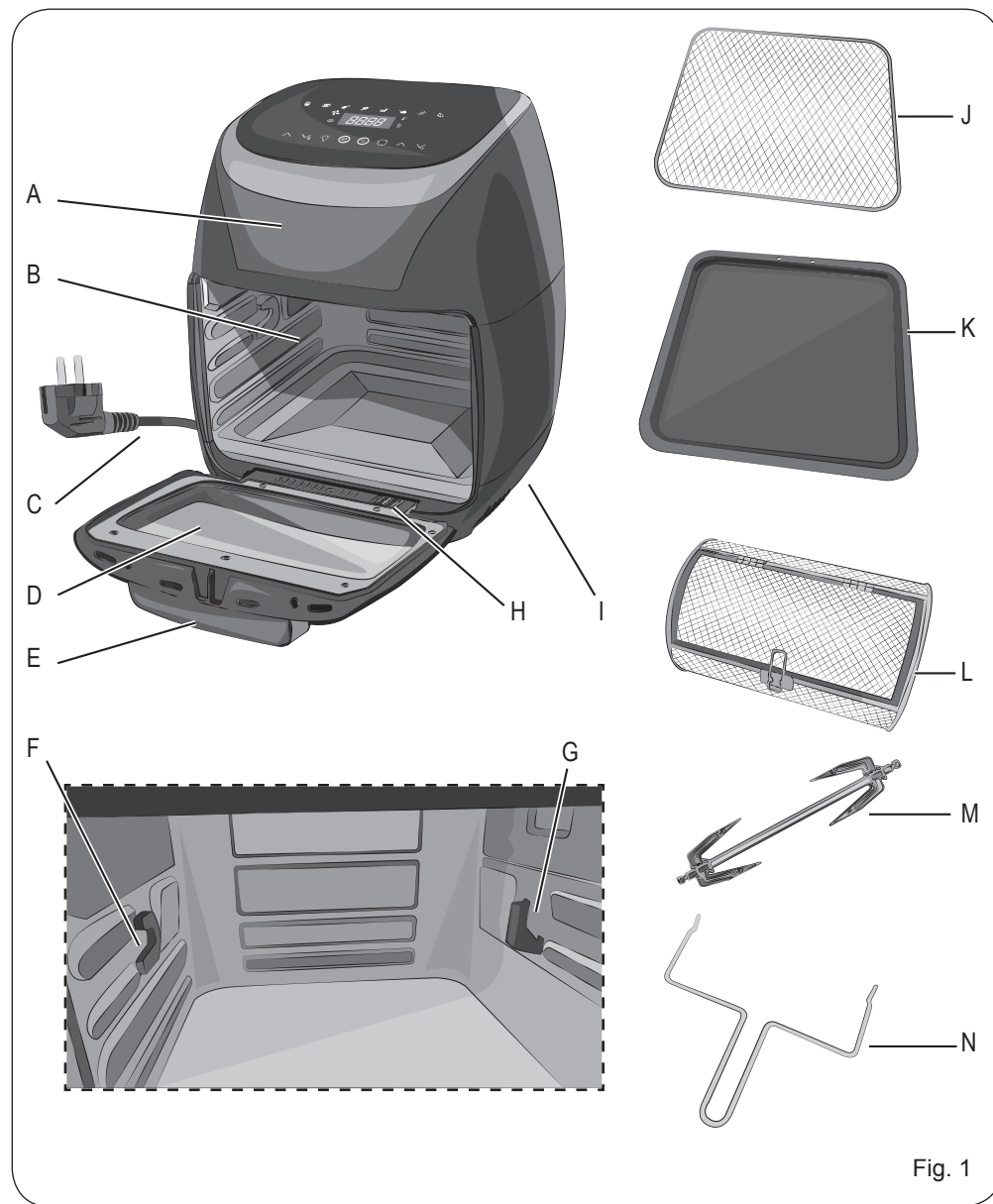


Fig. 4



Fig. 5

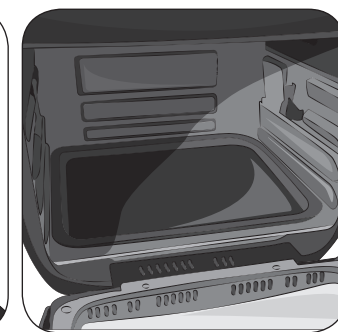


Fig. 6

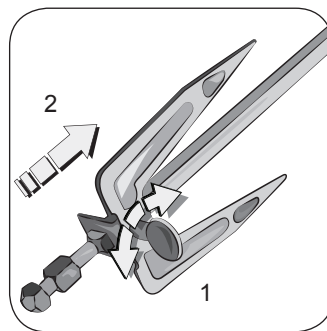


Fig. 7

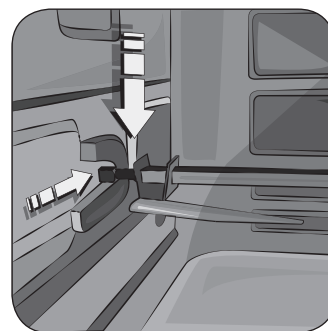


Fig. 8

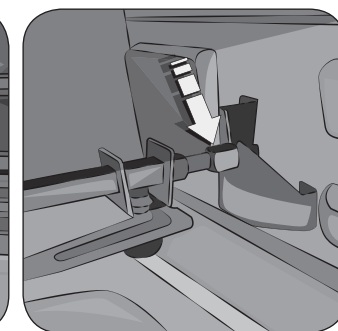


Fig. 9

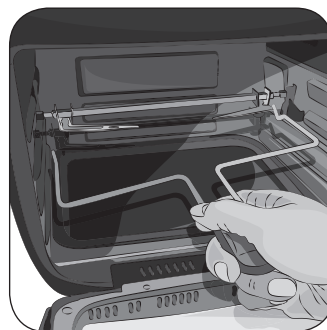


Fig. 10

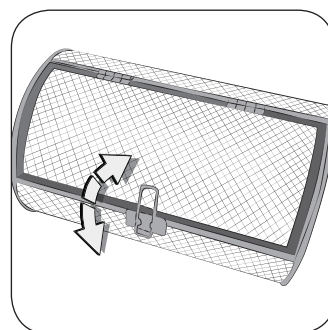


Fig. 11

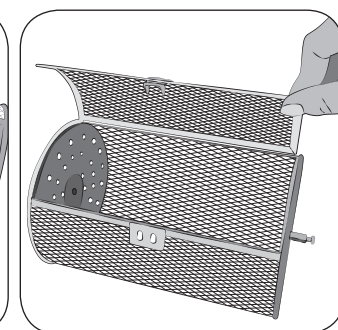


Fig. 12

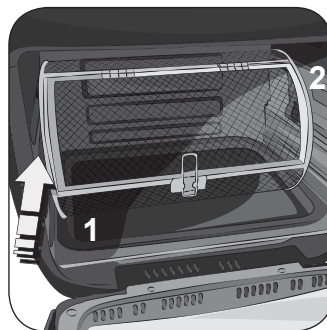


Fig. 13

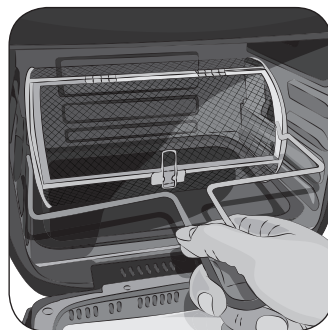


Fig. 14

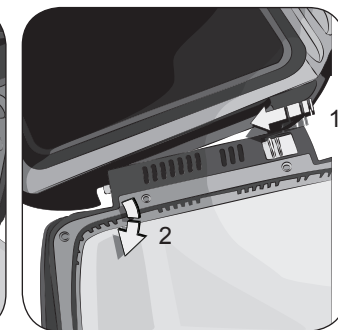


Fig. 15

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

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

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per cucinare gli alimenti. Il prodotto non è adatto per cucinare cibi liquidi. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. La modifica dell'apparecchio determina l'annullamento della garanzia.

RISCHI RESIDUI



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Non toccare la leccarda, le griglie, lo spiedo o il cestello e le parti metalliche dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e simili quali:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie;
 - l'utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
 - negli ambienti tipo bed and breakfast.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.

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



Pericolo per i bambini

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



Avvertenza relativa a ustioni

- Pericolo di ustioni. Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio ed il vetro dello sportello durante l'uso e nei minuti seguenti al suo spegnimento. Toccare solo la maniglia dello sportello. Attendere il raffreddamento delle parti calde. L'apparecchio impiega circa 60 minuti per raffreddarsi.
- Quando l'apparecchio non è in funzione staccare la spina dalla presa di corrente elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene ancora cibo.
- Inserire gli ingredienti, sempre e solo sulle griglie o nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non ostruire le prese d'aria.
- Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.

- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani ed il viso lontano dalla presa d'aria.
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dallo sportello.
- Se fuoriesce del fumo nero dalla presa d'aria, spegnere subito l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di corrente. Attendere che termini la fuoriuscita di fumo dalla presa d'aria. Estrarre il cibo dal corpo dell'apparecchio.
-  Attenzione: superficie calda.



Pericolo dovuto a elettricità

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



Attenzione - danni materiali

- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.

- Dopo aver staccato la spina del cavo di alimentazione elettrica dalla presa e dopo che tutte le parti si saranno raffreddate, l'apparecchio potrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo e appena umido di acqua. Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende..).
- Prima di riporre l'apparecchio scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Riporre l'apparecchio al coperto, in un luogo fresco e asciutto.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

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



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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio	K - Leccarda
B - Vano di cottura	L - Cestello
C - Cavo di alimentazione	M - Spiedo per girarrosto
D - Sportello	N - Forchetta di rimozione dello spiedo e del cestello
E - Maniglia	O - Programmi
F - Supporto motorizzato sinistro	P - Spie di funzionamento
G - Supporto destro	Q - Display
H - Pulsante di sblocco dello sportello	R - Tasti funzione
I - Impugnatura per trasporto	S - Presa d'aria
J - Griglia (3 pezzi)	

	patate fritte surgelate		spia della temperatura di cottura
	carne rossa		spia del tempo di cottura
	pollo		pulsante per aumentare la temperatura di cottura
	pesce		pulsante per diminuire la temperatura di cottura
	crostacei		pulsante di accensione della luce interna
	pollo allo spiedo		menu programmi
	spiedini		pulsante di start /stop della cottura e pulsante di accensione dell'apparecchio
	essiccazione (frutta)		funzione di rotazione del cestello
	spia di ventilazione		pulsante per aumentare il tempo di cottura
	spia di riscaldamento		pulsante per diminuire il tempo di cottura

Dati di identificazione

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

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

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

PRIMA DELL' L'USO



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non ricoprire le parti interne dell'apparecchio con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

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

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

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



Attenzione

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

Non posare alcun oggetto sullo sportello quando è aperto.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare le griglie (J), la leccarda (K), il cestello (L) e lo spiedo (M). Le griglie, la leccarda, il cestello e lo spiedo possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Vedere il paragrafo "Pulizia dell'apparecchio".

Al primo uso si consiglia di tenere acceso l'apparecchio per qualche minuto per eliminare l'odore di "nuovo".

- 1 Premere il pulsante di accensione ().
- 2 Impostare la temperatura al massimo. Premere il pulsante () posizionato a fianco del pulsante (). Lasciare funzionare l'apparecchio in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 3 Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione ().

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

ISTRUZIONI PER L'USO



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserite alimenti che possono gocciolare durante la cottura. Oltre a rendere impegnative le operazioni di pulizia, possono essere causa di incendi. Pulire il vano di cottura da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pericolo di rottura del vetro. Non versare acqua sul vetro dello sportello quando è caldo. Non appoggiare alcun oggetto sul vetro dello sportello quando è aperto.

Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello.

Non riscaldare alcun alimento con la propria confezione (bottiglia, scatola etc).

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia (J) o all'interno della leccarda (K). È possibile utilizzare una sola griglia (Fig. 4) o le tre griglie contemporaneamente (Fig. 5).

	Leccarda per arrostitire, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno
	Griglia (3 pezzi) per essiccare, friggere ad aria, dorare, tostare. Ideale per pane, patate, carne, pesce, frutta, verdura
	Per tutti i cibi che possono gocciolare durante la cottura con griglia posizionare la leccarda al livello più basso

Nel caso di cottura degli alimenti con olio, utilizzate due fogli di alluminio per evitare schizzi di olio bollente sulle resistenze del vano di cottura. Mettete un foglio sulla leccarda o sulla griglia ed uno a ricoprire l'alimento.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia o con il cestello, distribuire uniformemente l'olio sugli alimenti per ottenere cibo più croccante e dorato. Successivamente, posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia o nel cestello.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, con lo spiedo o con il cestello, inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.

È possibile preriscaldare gli alimenti per 3-5 minuti prima di impostare il tempo di cottura, oppure aggiungere direttamente il tempo di riscaldamento a quello di cottura.

- 2 Posizionare la griglia (J) o la leccarda (K) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del vano di cottura.

Posizionare la griglia o la leccarda in modo che gli alimenti stiano ad una distanza di minimo 2 cm dalle resistenze posizionate nella parte superiore del vano di cottura.

Non sovraccaricate le griglie, la leccarda o il cestello con molto cibo. Rispettare la quantità massima consentita indicata nella tabella.

- 3 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra. Le spie di funzionamento lampeggiano.
- 4 Per accendere l'apparecchio premere il pulsante di accensione (⏻).
- 5 Premere il pulsante menu (⊖): il display dei programmi si illumina.
- 6 Premere di nuovo il pulsante menu (⊖) per selezionare il programma di cottura in base al tipo di alimento da cucinare. La spia del programma scelto si accende.

- 7 Ogni programma di cottura ha tempo e temperatura pre-impostati, ma è possibile modificarli. Premere i pulsanti ( ) per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo si visualizza sul display. Il tempo è regolabile di minuto in minuto. Ogni volta che si preme uno dei due pulsanti si sentirà un beep. Il tempo di cottura può essere regolato da 0 fino a 60 minuti. Il tempo di cottura può essere variato con l'apparecchio in funzione e dopo aver scelto il programma.
- 8 Premere i pulsanti ( ) per impostare la temperatura di cottura desiderata. La temperatura si visualizza sul display. La temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C. La temperatura di cottura può essere regolata da 30 °C fino a 200 °C. La temperatura di cottura può essere variata con l'apparecchio in funzione e dopo aver scelto il programma.

È possibile utilizzare l'apparecchio anche senza la scelta del menu preimpostato, selezionando direttamente tempo e temperatura.

- 9 Premere il pulsante START () . L'apparecchio inizia la cottura. La spia della temperatura di cottura () si accende. La spia del timer () si accende. Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia () si spegne. Allo scadere del tempo impostato, la spia si spegne.

Durante la cottura è possibile accendere la luce interna tramite il pulsante di accensione della luce () . La luce si spegne automaticamente dopo un minuto.

Con l'entrata in funzione dell'apparecchio, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori. La spia della ventilazione () e la spia di riscaldamento () si accendono. La spia di riscaldamento () si accende e si spegne ad indicare l'entrata in funzione della resistenza elettrica.

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

- 10 Premere il pulsante di accensione () per mettere in pausa la cottura. La spia di ventilazione e la spia di riscaldamento iniziano a lampeggiare. Aprire lo sportello per mescolare gli alimenti. Premere nuovamente il pulsante di accensione per far ripartire la cottura.



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.

- 11 Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione () . Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep. Il display e la spia del pulsante di accensione lampeggiano. Se gli ingredienti non sono pronti basterà reinserire tutto nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

L'apparecchio è dotato della funzione di auto-spegnimento. Se durante la cottura viene aperto lo sportello, le resistenze e la ventilazione si spengono automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento e la luce interna si accende automaticamente se è stata accesa precedentemente.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello. Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature. Per estrarre il cestello o lo spiedo utilizzare la forchetta in dotazione per evitare il pericolo di scottature. Non toccare le resistenze.

12 Staccare la spina dalla presa di corrente.

13 Aprire lo sportello.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal vano di cottura.

14 Rimuovere la griglia o la leccarda utilizzando guanti o strofinacci.

15 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

Durante la cottura si potrà notare che la spia della temperatura (8°C) si accende e si spegne periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, utilizzare le manopole di impostazione.

Gli ingredienti cucinati devono essere dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

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

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

Consigli di preparazione

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

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 ungete con olio le patate fresche o surgelate prima di metterle a cuocere.

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

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 700 grammi circa.

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

Non cucinate cibi troppo grassi.

Potete utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150°C per un tempo di 10 minuti.

Gli spiedini possono essere cucinati sulla griglia.

Programmi preimpostati

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

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
	patate fritte surgelate	180	20
	carne rossa	180	20
	pollo	180	30
	pesce	180	18
	crostacei	160	12
	pollo arrosto	200	40
	spiedini	200	20
	frutta essicata	45	04:00

Ogni simbolo corrisponde ad 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 cibo utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura anche dei programmi di cottura preimpostati.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Patate e patatine				
Patatine tagliate sottili surgelate	600-700	15-20	200	
Patatine tagliate spesse surgelate	600-700	20-25	200	
Gratin di patate	800-1000	25-30	200	
Carne e Pollame				
Bistecca	500-800	10-15	180	
Costine di maiale	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Involtini di salsiccia	400-800	13-15	200	
Cosce di pollo	400-800	25-30	180	
Petto di pollo	400-800	15-20	180	

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Pollo	500-1000	30-40	200	
Snack				
Involtini primavera	500-800	8-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bocconcini di pollo surgelati	500-1000	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Alimenti impanati surgelati				
Snack al formaggio	500-800	8-10	180	Utilizzare prodotti precotti
Verdure ripiene	400-800	10	160	
Frutta essiccata		240	35	Tagliare a fette dello spessore di 5 mm. Posizionare sulla griglia senza sovrapporre le fette. Lasciare un po' di spazio fra una fetta e l'altra per facilitare la circolazione del calore.
Alimenti da forno				
Torte	800	20-25	160	Utilizzare una teglia da forno
Quiche	800	20-22	180	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila
Muffin	800	15-18	200	Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	800	20	160	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila

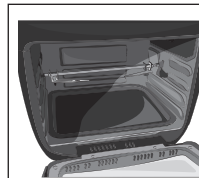
Funzione di autospegnimento

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.

Se si apre lo sportello durante la cottura l'apparecchio si spegnerà automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento.

COTTURA CON GIRARROSTO

- 1 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).

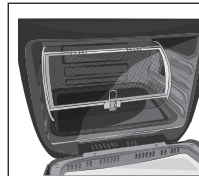


Per tutti i cibi da cuocere con girarrosto posizionare la leccarda al livello più basso

- 2 Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (M) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo (Fig. 7). Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, etc) e infilarlo facendo attenzione a centrare bene la carne. Fare scivolare il secondo forchettone con le punte sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
 - 3 Introdurre l'estremità dello spiedo nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 8). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro (Fig. 9). Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".
 - 4 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (↻). Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello.
- Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare lo spiedo dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 10).

COTTURA CON IL CESTELLO

- 1 Per aprire lo sportello del cestello sollevare il gancio verso l'alto (Fig. 11).
- 2 Introdurre gli alimenti.
- 3 Chiudere lo sportello del cestello.



Per tutti i cibi da cuocere in modalità frittura ad aria posizionare la leccarda al livello più basso



Attenzione

Pericolo di caduta del cibo nel vano di cottura. Durante la rotazione può cadere il cibo contenuto all'interno del cestello. Verificare la chiusura dello sportello del cestello.

- 4 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).
 - 5 Introdurre l'estremità dell'asse del cestello nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 13). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro. Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".
 - 6 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (↻). Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello.
- Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare il cestello dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 14).



Attenzione

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



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.



Attenzione

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

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

Pulizia dell'apparecchio

Pulire il forno da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.

Pulire la parte interna dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare le superfici.

Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Al termine di ogni utilizzo, dopo che l'apparecchio si sarà completamente raffreddato, pulire le superfici interne con acqua e sapone, utilizzando una spugna umida.

Pulire l'esterno con un panno morbido.

Pulizia dei componenti

Le griglie, la leccarda, il cestello, lo spiedo e gli spiedini possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

Per ammorbidire i residui di cibo sul cestello è possibile riempire un contenitore con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Inserire il cestello e lasciare agire per 10 minuti. Lavare ed asciugare.

Lo sportello dell'apparecchio può essere smontato per essere lavato in lavastoviglie.

- Aprire lo sportello.
- Spostare il cursore (H) verso sinistra ed estrarre lo sportello dal supporto destro (Fig. 15).
- Tirare lo sportello verso destra per liberare lo sportello dal supporto sinistro.

Eseguire le operazioni in senso inverso per rimontare lo sportello.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti	La quantità di ingredienti è troppo elevata	Inserire meno ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Aumentare il tempo di cottura.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o che sono ricoperti da altri (patatine) devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel vano di cottura.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	State preparando ingredienti più grassi	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nella leccarda. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel contenitore sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o olio presente sulle resistenze. Pulire accuratamente il vano di cottura dopo l'uso. Operazione da eseguire quando l'apparecchio è freddo.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Non state usando il tipo di patate adatto alla frittura.	Utilizzate patate fresche ed assicuratevi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
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 con cui avete preparato le patate.	Assicuratevi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

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



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

You can use the appliance to cook food. The product is not suitable for liquid preparations. Any other use of the appliance is not intended by the manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Any change to the appliance will void the warranty.

RESIDUAL RISKS



Attention

Risk of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

Danger of burns. Do not touch the drip pan, the grills, the spit, the basket or the metallic parts of the appliance for a few minutes after turning it off. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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

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



Danger for children

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.



Warning of burns

- Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance and the door glass during use and during the minutes after the appliance is turned off. Only touch the door by the handle. Wait for the cooling of hot parts. The appliance takes about 60 minutes to cool down.
- When the appliance is not in use, unplug it from the electrical socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Always and only place the ingredients into the grills or the basket to prevent food getting in contact with electrical heating elements.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.

- When the appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the door.
- If you see dark smoke coming out from the air intake, turn off the appliance immediately. Unplug it from the socket-outlet. Wait for the smoke emission from the air intake to stop. Remove food from the body of the appliance.
-  Attention: hot surface.



Danger due to electricity

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



Warning – material damage

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

- Always unplug the appliance before putting it away. Wait for the hot parts to cool down.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc..).
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.



Danger of damage originating from other causes

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



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

• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Appliance body	K - Drip pan
B - Cooking compartment	L - Basket
C - Power cord	M - Roaster spit
D - Door	N - Spit and basket removal fork
E - Handle	O - Programs
F - Motorized left support	P - Operating lights
G - Right support	Q - Display (Fig. X)
H - Door release button	R - Function keys
I - Carrying handle	S - Air intake
J - Grill (3 pieces)	

	frozen chips		cooking temperature indicator light
	red meat		cooking time indicator light
	chicken		button to increase cooking temperature
	fish		button to reduce cooking temperature
	shellfish		interior light power button
	spit-roasted chicken		programs menu
	meat skewers		cooking start/stop button and appliance power button
	drying (fruit)		basket rotation function
	ventilation indicator light		button to increase cooking time
	heating indicator light		button to reduce cooking time

Identification data

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

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

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

BEFORE USE



Attention

Danger of material damage. Do not cover the internal parts of the appliance with aluminum foil to avoid seriously damaging the thermostat operation.

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

- Totally unwind the power cord.

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



Attention

Danger of material damage. Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

Do not place any objects on the door when it is open.

Before using the appliance for the first time, wash the grills (X), the drip pan (X), the basket (X) and the spit (X). The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.

At first use, it is advisable to keep the appliance on for a few minutes to eliminate the "new" smell.

- 1 Press the ON/OFF button (.
- 2 Set the temperature to maximum. Press the button () next to the button (). Let the appliance run in a ventilated environment for at least 15 minutes.
- 3 To turn the appliance off, press the power button (.

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

INSTRUCTIONS FOR USE



Attention

Danger of material damage. Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean the cooking compartment from any food residues or crumbs before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot. Do not place any object on the door glass when it is open.

Do not place any object on top of the appliance during its operation.

Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.



Attention

Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.



Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc).

- 1 Place the food to be cooked on the grill (J) or inside the drip pan (K). It is possible to use only one grill (Fig. 4) or the three grills simultaneously (Fig. 5).

	Drip pan for roasting, baking, gratinating. Ideal for roast chicken, red meat, gratin vegetables, sponge cake and all baked foods
	Grill (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables
	For all foods that might drip while cooking on the grill, place the drip pan at the lowest level

When cooking foods with oil, use two aluminum sheets to avoid splashing hot oil on the heating elements of the cooking compartment. Put a sheet on the drip pan or on the grill and the other one covering food.

When cooking foods using the grill or the basket, evenly distribute oil on food to make it more crunchy and golden. Next, place foods to be cooked on the grill or into the basket.

When cooking food using the grill, the spit or the basket, also place the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fats. To avoid fumes, odors and incrustations, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

It is possible to preheat the food for 3-5 minutes before setting the cooking time, or directly add the heating time to the cooking time.

- 2 Place the grill (J) or the drip pan (K) with the previously prepared food inside the cooking compartment.

Place the grill or the drip pan so that the food is at least 2 cm away from the heating elements placed in the upper part of the cooking compartment.

Do not overload the grills, the drip pan or the basket with too much food. Adhere to the maximum permitted quantity indicated in the table.

- 3 Insert the plug into the socket, which must be earthed. The operating lights flash.
- 4 To turn the appliance on, press the power button (.
- 5 Press the menu button () again to select the cooking program according to the type of food to be cooked. The indicator light for the selected program lights up.
- 7 Each cooking program has pre-set time and temperature, but these can also be modified. Press the buttons ( ) to set the desired cooking time. The time is shown on the display.

Time is adjusted by 1 minute. Every time one of the two buttons is pressed, the appliance beeps. The cooking time can be adjusted from 0 to 60 minutes.. The cooking time can be modified while the appliance is operational and after choosing the program.

- 8 Press the buttons (  ) to set the desired cooking temperature. The temperature is shown on the display. Temperature increases or decreases by 5 °C. The cooking temperature can be adjusted from 30 °C to 200 °C. The cooking temperature can be modified while the appliance is operational and after choosing the program.

The appliance can also be used without the pre-set menu selection, by directly selecting time and temperature.

- 9 Press the START button () . The appliance starts cooking. The cooking temperature indicator light () lights up. The timer indicator light () lights up. As soon as the appliance reaches the desired temperature, the indicator light () turns off. After the set time expires, the indicator light turns off.

The internal light can be turned on during cooking by pressing the light power button () . The light turns off automatically after one minute.

When the appliance starts operating, ventilation also starts automatically. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours. The ventilation indicator light () and the heating indicator light () light up. The heating indicator light () lights up and turns off to indicate that the heating element has started to work.

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

- 10 Press the power button () to pause cooking. The ventilation indicator light and the heating indicator light start flashing. Open the door to mix food. Press the power button again to restart cooking.



Attention

Danger of material damage. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

- 11 To turn the appliance off, press the power button () .

When cooking is complete, the appliance beeps. The display and the power button indicator light flash. If the ingredients are not ready, just put everything back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

The appliance is provided with auto-off function. If the door is opened during cooking, the heating elements and ventilation are automatically turned off. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on if it had been previously turned on.



Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle. To remove the grill or the drip pan, use gloves or cloths to avoid the danger of burns. To remove the basket or the spit, use the provided fork to avoid the danger of burns. Do not touch the heating elements.

12 Unplug it from the socket-outlet.

13 Open the door.



Attention

Danger of burns. When the appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

14 Use gloves or cloths to remove the drip pan or the grill.

15 Pour the ingredients on a plate. Serve out.

During cooking, you will notice that the temperature light (°C) turns on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature. Turn setting knobs in order to change time and temperature during cooking.

The cooked ingredients must be golden and not black or brown. Remove the possible burned parts from the ingredients.

To remove large or fragile ingredients from the basket use some tongs.

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

Preparation tips

If you want you can preheat the appliance empty.

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, oil fresh or frozen potatoes before cooking them.

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

The optimal amount to make crispy fries is about 700 g.

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

Do not cook too fatty foods.

You can use the appliance to heat precooked food. Set temperature to 150 °C and time to 10 minutes.

Skewers can be cooked on the grill.

Pre-set programs

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

		Temperature (°C)	Time (min)
	frozen chips	180	20
	red meat	180	20
	chicken	180	30
	fish	180	18
	shellfish	160	12
	roast chicken	200	40
	meat skewers	200	20
	dried fruit	45	04:00

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 time and temperature of the preset cooking programs.

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Potatoes and fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat and Poultry				
Beef steak	500-800	10-15	180	
Pork ribs	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage rolls	400-800	13-15	200	
Chicken legs	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
Chicken	500-1000	30-40	200	

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready food
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen bread crumbed foods				
Cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready food
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Dried fruit		240	35	Cut into slices 5 mm thick. Place on the grid without overlapping the slices. Leave some space between one slice and another to facilitate heat circulation.
Baking foods				
Cakes	800	20-25	160	Use a baking tray
Quiche	800	20-22	180	Use a baking tray / an oven dish
Muffins	800	15-18	200	Use a baking tray
Sweet snacks	800	20	160	Use a baking tray / an oven dish

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance emits a sound and switches off automatically. The ventilation system stops a few moments later.

If the door is opened during cooking, the appliance will switch off automatically. When closing the door, the appliance resumes normal operation.

ROASTER COOKING

- 1 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).



For all foods to be cooked with rotisserie, place the drip pan at the lowest level

- 2 Slide one of the forks onto the spit (M) (the two tips inwards) and screw to lock it (Fig. 7). Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 3 Insert the end of the spit into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 8). Rest the opposite end on the right support (Fig. 9).

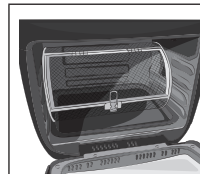
Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

- 4 Press the spit or basket rotation button (🔄). To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation power button.

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the spit from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 10).

COOKING WITH THE BASKET

- 1 To open the basket door, lift the hook upwards (Fig. 11).
- 2 Place foods inside.
- 3 Close the basket door.



For all foods to be cooked in air frying mode, place the drip pan at the lowest level



Attention

Danger of food falling into the cooking compartment. During the basket rotation, food contained in the basket may fall. Check the basket door is properly close.

- 4 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).
- 5 Insert the end of the basket ros into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 13). Rest the opposite end on the right support.

Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

- 6 Press the spit or basket rotation button (🔄). To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation power button.

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the basket from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 14).

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

Danger of burns. Always unplug the appliance before cleaning it. Each operation must be carried out when the appliance is cold.



Attention

Risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

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

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.

Clean the internal part of the appliance with a non abrasive cloth, soaked in hot water. Dry the surfaces.

Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.



Attention

Danger of material damage. Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

Do not wash the appliance in a dishwasher.

At the end of each use, after the appliance has completely cooled down, clean the internal surfaces with soap and water, using a damp sponge.

Clean the exterior with a soft cloth.

Cleaning of components

The grills, the drip pan, the basket, the spit and the skewers can be washed in the dishwasher. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

To soften food residues on the basket, it is possible to fill a container with hot water. Add a few drops of detergent. Insert the basket and leave it act for 10 minutes. Wash and dry.

The appliance door can be removed in order to clean it in the dishwasher.

- Open the door.
- Move the slider (H) to the left and remove the door from the right support (Fig. 15).
- Pull the door to the right to free the door from the left support.

Carry out such operations in reverse order to reinstall the door.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The door is not properly close.	Properly close the appliance door.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients is too high	Use less ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature.
	The preparation time set is too short.	Increase cooking time.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the cooking compartment.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients rich in fats	When frying fattier ingredients, more oil is deposited in the pan. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking.	White smoke is caused by the heating of grease or oil placed on the heating elements. Carefully clean the cooking compartment after use. Operation to be performed when the appliance is cold.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	You are not using a kind of potatoes suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of fried potatoes depends on the amount of water that potatoes contain and on the amount of oil used to prepare potatoes.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.

À PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été fabriqués conformément aux normes européennes spécifiques en vigueur et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont donc protégées, lisez avec attention ces avertissements et utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné afin d'éviter des blessures et des dommages. Conservez ce manuel à portée de main pour référence future. Si vous souhaitez transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

Les informations contenues dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent :



Danger pour les enfants



Avertissement contre les brûlures



Danger électrique



Attention - dommages matériels



Danger de dommages dus à d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

Vous pouvez utiliser l'appareil pour cuisiner les aliments. Le produit ne convient pas à la cuisson d'aliments liquides. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui décline toute responsabilité pour les dommages de toute nature, résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil. La modification de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

RISQUES RÉSIDUELS



Attention

Danger de choc électrique. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.



Attention

Danger de brûlures. Ne touchez pas la lèchefrite, les grilles, la broche ou le panier et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Laissez refroidir les parties chaudes.

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et similaires telles que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et dans autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - l'utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements résidentiels ;
 - dans les chambres d'hôtes.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte ou à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel.

- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles.
- Cet 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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience ou de connaissance uniquement sous surveillance ou après avoir été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Toujours garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Éviter que les enfants ne fassent tomber l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Si vous décidez 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.



Avertissement contre les brûlures

- Danger de brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil ni la vitre de la porte pendant l'utilisation et dans les minutes qui suivent son arrêt. Toucher uniquement la poignée de porte. Laisser refroidir les parties chaudes. L'appareil met environ 60 minutes à refroidir.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débrancher la fiche de la prise électrique. Laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer le nettoyage.
- Ne pas bouger l'appareil lorsqu'il contient encore de la nourriture.
- Introduire les ingrédients, toujours et uniquement sur les grilles ou dans le panier pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne remplissez pas d'huile la lèchefrite. Danger d'incendie.

- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent par la prise d'air. Garder les mains et le visage à distance de la prise d'air.
- Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de l'air et de la vapeur chauds vont également sortir. Garder les mains et le visage loin de la porte.
- Si de la fumée noire s'échappe par la prise d'air, éteindre immédiatement l'appareil. Débranchez la fiche de la prise électrique. Attendre que la sortie de fumée par la prise d'air se termine. Retirer les aliments du corps de l'appareil.
-  Attention : surface chaude.



Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, vérifier que la tension indiquée sur la plaque corresponde à celle du réseau local.
- Si l'appareil sera utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, faire vérifier l'adéquation électrique de l'appareil dans un centre d'assistance technique.
- Si vous décidez d'utiliser une rallonge électrique, celle-ci doit être adaptée à la puissance de l'appareil, afin d'éviter tout danger pour l'opérateur et pour la sécurité de l'environnement dans lequel il opère.
- Toujours brancher l'appareil à une prise pourvue de mise à la terre.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou pieds-nus.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par le Centre d'Assistance Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, afin d'éviter tout risque.
- Ne brancher aucun autre appareil à haute puissance (poêle, fer à repasser, radiateur, etc...) sur la même prise de courant. Danger de surcharge électrique.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tirant par le câble d'alimentation.
- En cas d'orage, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.



Attention - dommages matériels

- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- Le produit ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- 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.
- Une fois que l'appareil aura été débranché et que toutes les parties auront re-

froidi, il sera possible de le nettoyer exclusivement avec un chiffon non abrasif et à peine humide. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent les pièces en plastique.

- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (tissus, rideaux, etc.).
- Avant de ranger l'appareil, toujours débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant. Attendre que les parties chaudes se soient refroidies.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.
- Ranger l'appareil dans un endroit couvert, frais et sec.



Danger de dommages dus à d'autres causes

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

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

• CONSERVEZ TOUJOURS CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Corps de l'appareil	K - Lèchefrite
B - Compartiment de cuisson	L - Panier
C - Cordon d'alimentation	M - Broche pour rôtissoire
D - Porte	N - Fourche de retrait de la broche et du panier
E - Poignée	O - Programmes
F - Support motorisé gauche	P - Voyants de fonctionnement
G - Support droit	Q - Écran
H - Bouton de déblocage de la porte	R - Boutons de fonction
I - Poignée de transport	S - Prise d'air
J - Grille (3 pièces)	

	frites surgelées		voyant de la température de cuisson
	viande rouge		voyant du réglage du temps de cuisson
	poulet		bouton pour augmenter la température de cuisson
	poisson		bouton pour diminuer la température de cuisson
	crustacés		bouton d'allumage de la lumière intérieure
	poulet à la broche		menu programmes
	brochettes		bouton de démarrage /arrêt de la cuisson et bouton d'allumage de l'appareil
	séchage (fruits)		fonction de rotation du panier
	voyant de ventilation		bouton pour augmenter le temps de cuisson
	voyant de chauffage		bouton pour diminuer le temps de cuisson

Données d'identification

Les données d'identification de l'appareil figurent sur la plaque située sous la base d'appui de l'appareil et sont les suivantes :

- fabricant et marquage CE
- modèle (Mod.)
- n° de matricule (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, indiquez le modèle et le numéro de série.

AVANT L'UTILISATION



Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas couvrir les pièces internes de l'appareil avec du papier d'aluminium pour éviter de graves dommages au fonctionnement du thermostat.

- Retirer les matériaux d'emballage de l'appareil.

- Placer l'appareil sur une surface plane et à l'écart de l'eau. L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable et résistante aux hautes températures.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque des données techniques de l'appareil correspond effectivement à celle du réseau local.



Attention

Danger de dommages matériels. Placez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.

Ne posez aucun objet sur la porte lorsqu'elle est ouverte.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les grilles (J), la lèchefrite (K), le panier (L) et la broche (M). Les grilles, la lèchefrite, le panier et la broche peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Autrement, utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe « Nettoyage de l'appareil ».

Lors de la première utilisation, il est recommandé de laisser l'appareil allumé pendant quelques minutes afin de chasser l'odeur de « neuf ».

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (.
- 2 Réglez la température au maximum. Appuyer sur le bouton () placé à côté du bouton (). Laisser fonctionner l'appareil dans un environnement aéré pendant au moins 15 minutes.
- 3 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt (.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut arriver qu'il dégage une légère odeur et un peu de fumée : ne vous inquiétez pas, c'est parfaitement normal car certaines pièces ont été légèrement lubrifiées, après un court laps de temps le phénomène disparaîtra. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI



Attention

Danger de dommages matériels. N'insérez pas d'aliments qui peuvent goutter pendant la cuisson. Outre la difficulté de nettoyer l'appareil par la suite, ils peuvent être une cause d'incendie. Avant chaque utilisation, nettoyez le compartiment de cuisson en éliminant les éventuels résidus de nourriture et les miettes.

Risque de brisure de la vitre. Ne versez pas d'eau sur la vitre de la porte lorsqu'elle est chaude. Ne placez pas d'objets sur la vitre de la porte lorsqu'elle est ouverte.

Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne remplissez pas d'huile la lèchefrite. Danger d'incendie.



Attention

Danger de choc électrique. N'introduisez pas de fourchettes ou d'autres ustensiles dans l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.



Attention

Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds : ne touchez que la poignée de la porte.

Ne chauffez aucun aliment avec son emballage (bouteille, boîte, etc.).

- 1 Placez les aliments à cuire sur le gril (J) ou à l'intérieur de la lèchefrite (K). On peut utiliser soit une seule grille (Fig 4) soit les trois grilles simultanément (Fig 5).

	Lèchefrite pour rôtir, cuire au four, gratiner. Idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four
	Grille (3 pièces) pour le séchage, la friture à air, dorer, griller. Idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes
	Pour tous les aliments qui peuvent couler pendant la cuisson avec la grille, positionnez la lèchefrite au niveau le plus bas

En cas de cuisson des aliments avec de l'huile, utilisez deux feuilles d'aluminium pour éviter les éclaboussures d'huile chaude sur les résistances de l'enceinte de cuisson. Placez une feuille sur la lèchefrite ou sur la grille et utilisez une autre feuille pour couvrir les aliments.

Si vous faites cuire les aliments avec la grille ou dans le panier, répartissez uniformément l'huile sur les aliments pour obtenir une nourriture plus croustillante et dorée. Placez ensuite les aliments à cuire sur la grille ou dans le panier.

Dans le cas de cuisson des aliments à la grille, à la broche ou avec le panier, insérez également la lèchefrite au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les odeurs, les fumées et les incrustations il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.

Il est possible de préchauffer les aliments pendant 3 à 5 minutes avant de régler le temps de cuisson, ou d'ajouter directement le temps de chauffage au temps de cuisson.

- 2 Placez la grille (J) ou la lèchefrite (K) avec les aliments préalablement préparés, dans l'enceinte de cuisson.

Placez la grille ou la lèchefrite de sorte que les aliments soient à une distance minimale de 2 cm des résistances positionnées dans la partie supérieure de l'enceinte de cuisson.

Ne surchargez pas les grilles, la lèchefrite ou le panier avec beaucoup de nourriture. Respectez la quantité maximale autorisée indiquée dans le tableau.

- 3 Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre. Les voyants de fonctionnement clignotent.
- 4 Pour allumer l'appareil appuyez sur le bouton marche/arrêt (.
- 5 Appuyez sur le bouton menu (): l'écran des programmes s'allume.
- 6 Appuyez à nouveau sur le bouton menu () pour sélectionner le programme de cuisson en fonction du type d'aliment à cuisiner. Le voyant du programme choisi s'allume.
- 7 Chaque programme de cuisson a un temps et une température prédéfinis, mais vous pouvez les modifier. Appuyez sur les boutons ( ) pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps s'affiche à l'écran. Le temps est réglable minute par minute. Chaque fois que vous appuyez sur l'un des deux boutons, vous entendrez un bip. Le temps de cuisson peut être réglé de 0 à 60 minutes. Le temps de cuisson peut être modifié avec l'appareil en fonction et après avoir choisi le programme.
- 8 Appuyez sur les boutons (  ) pour régler la température de cuisson désirée. La température s'affiche à l'écran. La température augmente ou diminue de 5 °C. La température de cuisson peut être réglée de 30 °C à 200 °C. La température de cuisson peut être modifiée avec l'appareil en fonction et après avoir choisi le programme.

Il est possible d'utiliser l'appareil même sans le choix du menu prédéfini, en sélectionnant directement le temps et la température.

- 9 Appuyez sur le bouton START (). L'appareil démarre la cuisson. Le voyant de température de cuisson () s'allume. Le voyant de la minuterie () s'allume. Dès que l'appareil atteint la température souhaitée, le voyant () s'éteint. Au terme du temps programmé, le voyant s'éteint. Pendant la cuisson, il est possible d'allumer la lumière interne au moyen du bouton d'allumage de la lumière (). La lumière s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avec la mise en fonction de l'appareil, la ventilation démarre automatiquement. L'air chaud ventilé assure une répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs. Le voyant de ventilation () et le voyant de chauffage () s'allument. Le voyant de chauffage () s'allume et s'éteint pour indiquer l'entrée en fonction de la résistance électrique.

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

- 10 Appuyez sur le bouton marche/arrêt () pour mettre la cuisson en pause. Le voyant de ventilation et le voyant de chauffage commencent à clignoter. Ouvrez la porte pour mélanger les aliments. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour relancer la cuisson.



Attention

Danger de dommages matériels. N'introduisez pas de fourchettes ou d'autres ustensiles dans l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.

- 11 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt ().
- À la fin de la cuisson, l'appareil émet un bip. L'écran et le voyant du bouton marche/arrêt clignotent. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffit de les remettre dans l'enceinte de cuisson et de programmer quelques minutes de plus avec la minuterie.

L'appareil est équipé de la fonction d'arrêt automatique. Si on ouvre la porte pendant la cuisson, les résistances et la ventilation s'éteignent automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son fonctionnement normal et la lumière interne se rallume automatiquement, si elle avait été allumée précédemment.



Attention

Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds : ne touchez que la poignée de la porte. Pour retirer la grille ou la lèchefrite, utilisez des gants ou des torchons afin d'éviter le risque de brûlures. Pour retirer le panier ou la broche, utilisez la fourche en dotation pour éviter le risque de brûlures. Ne touchez pas les résistances.

12 Débranchez la fiche de la prise électrique.

13 Ouvrez la porte.



Attention

Danger de brûlures. Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaudes vont également sortir. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.

14 Retirez la grille ou la lèchefrite à l'aide de gants ou de torchons.

15 Versez les aliments sur une assiette. Servir à table.

Pendant la cuisson, on remarquera que le voyant de la température (°C) s'allume et s'éteint périodiquement. Cela indique le déclenchement du thermostat qui maintient la bonne température de cuisson. Pour modifier le temps et la température au cours du processus de cuisson, utilisez les boutons de réglage.

Les ingrédients cuits doivent être dorés et non noirs ou bruns. Éliminez d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Pour retirer du panier des ingrédients de grandes dimensions, ou fragiles, utilisez des pinces alimentaires. Lorsque vous avez terminé de cuire les ingrédients, l'appareil peut être immédiatement réutilisé pour préparer d'autres aliments.

Conseils de préparation

Si vous le souhaitez, vous pouvez laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients.

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.

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

Pour un résultat croustillant huilez les pommes de terre fraîches ou surgelées avant de les cuire.

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 700 grammes.

Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas garnis de manière facile et rapide.

D'ailleurs, les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

Ne cuisinez pas d'aliments trop gras.

Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments déjà cuits. Réglez la température à 150°C pour une durée de 10 minutes.

Les brochettes peuvent être cuites sur la grille.

Programmes pré-réglés

Le tableau suivant montre les programmes prédéfinis présents sur le panneau de commande.

		Température (°C)	Temps (min)
	frites surgelées	180	20
	viande rouge	180	20
	poulet	180	30
	poisson	180	18
	crustacés	160	12
	poulet rôti	200	40
	brochettes	200	20
	fruits séchés	45	04:00

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 indicatif, cela dépend également de l'épaisseur et de la quantité de nourriture utilisée. IL EST également possible de modifier le temps et la température des programmes de cuisson prédéfinis.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Pommes de terre et frites				
Pommes de terre en fines tranches surgelées	600-700	15-20	200	
Pommes de terre en tranches épaisses surgelées	600-700	20-25	200	
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200	
Viande et Volaille				
Bifteck	500-800	10-15	180	
Côtes de porc	500-800	10-15	180	
Les hamburgers	400-800	10-15	180	

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Paupiettes de saucisse	400-800	13-15	200	
Cuisses de poulet	400-800	25-30	180	
Blanc de poulet	400-800	15-20	180	
Poulet	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Rouleau de printemps	500-800	8-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Aliments panés surgelés				
Snacks au fromage	500-800	8-10	180	Utiliser des produits pré-cuits
Légumes farcis	400-800	10	160	
Fruits séchés		240	35	Couper en tranches d'une épaisseur de 5 mm. Positionner sur la grille sans superposer les tranches. Laisser un peu d'espace entre les tranches pour faciliter la circulation de la chaleur.
Aliments à cuire au four				
Gâteaux	800	20-25	160	Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	800	20-22	180	Utiliser une plaque de cuisson / un plat de cuisson
Muffin	800	15-18	200	Utiliser une plaque de cuisson
Snacks sucrés	800	20	160	Utiliser une plaque de cuisson / un plat de cuisson

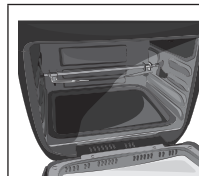
Fonction extinction automatique

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.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son fonctionnement normal.

CUISSON AVEC TOURNEBROCHE

- 1 Retirer la grille (J). Placer la lèchefrite (K) au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson (Fig 6).



Pour tous les aliments à cuire avec le tournebroche placer la lèchefrite au niveau le plus bas

- 2 Faire glisser l'une des fourches sur la broche (M) (les deux points vers l'intérieur) et visser pour la bloquer (Fig 7). Nouer avec la ficelle le rôti (viande, poulet, etc.) et l'embrocher en prenant soin de bien centrer la viande. Faire glisser la deuxième fourche avec les pointes toujours vers l'intérieur. Si nécessaire, dévisser la première fourche pour centrer le rôti sur la broche et bloquer les deux fourches.

- 3 Introduire l'extrémité de la broche dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche (Fig. 8). Placer l'extrémité opposée sur le support droit (Fig. 9).

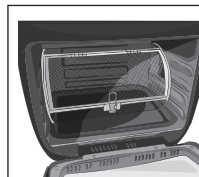
Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».

- 4 Appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (🔄). Pour arrêter la rotation à tout moment appuyer sur le bouton de rotation de la broche ou du panier.

A la fin de la cuisson, utiliser la fourche (N) pour soulever la broche du côté du support droit, puis extraire l'autre extrémité du support motorisé gauche (Fig 10).

CUISSON AVEC LE PANIER

- 1 Pour ouvrir la porte du panier soulever le crochet vers le haut (Fig. 11).
- 2 Introduire les aliments.
- 3 Fermer la porte du panier.



Pour tous les aliments à cuire en mode friture à air placer la lèchefrite au niveau le plus bas



Attention

Risque de chute de nourriture dans l'enceinte de cuisson. Lors de la rotation les aliments contenus dans le panier peuvent tomber. Vérifier la fermeture de la porte du panier.

- 4 Retirer la grille (J). Placer la lèchefrite (K) au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson (Fig 6).
- 5 Introduire l'extrémité de l'axe du panier dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche (Fig. 13). Placer l'extrémité opposée sur le support droit.

Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».

6 Appuyer sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (🔄). Pour arrêter la rotation à tout moment appuyer sur le bouton de rotation de la broche ou du panier.

A la fin de la cuisson, utiliser la fourche (N) pour soulever le panier du côté du support droit, puis extraire l'autre extrémité du support motorisé gauche (Fig 14).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention

Danger de brûlures. Avant d'effectuer le nettoyage de l'appareil, toujours débrancher la fiche de la prise électrique. Toute intervention doit être effectuée lorsque l'appareil est froid.



Attention

Danger de choc électrique. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.



Attention

Danger de dommages matériels. Vérifier l'état du cordon d'alimentation de votre appareil régulièrement avant de l'utiliser et en cas de dommage, apportez-le au centre de service le plus proche pour le faire remplacer uniquement par un personnel spécialisé.

Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyer le four des éventuels résidus alimentaires ou des miettes avant chaque utilisation.

Nettoyer les parties en plastique à l'aide d'un chiffon humide non abrasif et les sécher avec un chiffon sec.

Nettoyer la partie interne de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher les surfaces.

Nettoyez les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.



Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas laisser de substances acides sur les surfaces métalliques. Les substances acides telles que le jus de citron, la conserve de tomate, le vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, affectent l'émail en le rendant opaque.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement.

Pour le nettoyage des surfaces intérieures, ne jamais utiliser de produits qui corrodent l'aluminium (détergents en bombes) et ne grattez pas les parois avec des objets pointus ou tranchants.

Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.

A la fin de chaque utilisation, après le complet refroidissement de l'appareil, nettoyer les surfaces internes avec de l'eau et du savon, à l'aide d'une éponge humide.

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon doux.

Nettoyage des composants

Les grilles, la lèchefrite, le panier, la broche et les brochettes peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Autrement, utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

Pour assouplir les résidus de nourriture sur le panier, vous pouvez remplir un récipient avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Introduisez le panier et laissez agir pendant 10 minutes. Lavez et séchez.

La porte de l'appareil peut être démontée pour être lavé dans le lave-vaisselle.

- Ouvrez la porte.
- Déplacez le curseur (H) vers la gauche et extraire la porte du support droit (Fig. 15).
- Tirez la porte vers la droite pour la libérer du support gauche.

Effectuez les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Bien fermer la porte de l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients est trop élevée	Introduire moins d'ingrédients. Une quantité moindre d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson réglé est insuffisant.	Augmenter le temps de cuisson.
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 (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits de façon traditionnelle.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner avec de l'huile avant de les placer dans l'enceinte de cuisson.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des aliments riches en matières grasses	Lorsque vous faites frire des aliments riches en matières grasses, une majeure quantité d'huile tombe dans le lèchefrite. 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.
	Dans le panier restent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile présent sur les résistances. Nettoyer soigneusement l'enceinte de cuisson après utilisation. Opération à exécuter une fois que l'appareil est froid.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Le type de pommes de terre utilisé n'est pas adapté à la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de bien 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.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau qu'elles contiennent et de la quantité d'huile avec laquelle vous avez préparé les pommes de terre.	Assurez-vous de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في مقصورة الطهي.
دخان أبيض يخرج من الجهاز.	جارٍ إعداد مكونات غنية بالدهون	عند قلي مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في المقطرة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	يتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على المقاومات. نظّف مقصورة الطهي بعناية بعد الاستعمال. يجب تنفيذ العملية عندما يكون الجهاز باردًا.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	لم يتم استخدام نوع البطاطس المناسبة للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	اشطف البطاطس وجففها قبل قليها	اشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلادة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء الموجود في البطاطس، وعلى كمية الزيت المستخدم لتحضير البطاطس.	تأكد من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة، لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة. أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.



خطر التعرض لأضرار مادية. لا تترك مواد حامضية على الأسطح المعدنية. المواد الحامضية، مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل وما شابه، تؤدي إلى إتلاف الطلاء وتجعله مطقاً للتمتد، إن تراكمت لفترة طويلة.

لا تستعمل منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء الخارجي.

لتنظيف الأسطح الداخلية يجب الامتناع نهائياً عن استعمال منتجات تؤدي إلى تآكل الألومنيوم (منظفات في حاويات رذاذ)، ويجب عدم كحت الجدران بأدوات مدببة أو حادة.

يجب عدم غسل الجهاز في غسالة الصحون.

في نهاية كل استخدام، وبعد أن يبرد الجهاز تمامًا، يجب تنظيف الأسطح الداخلية بالماء والصابون، وذلك باستعمال إسفنج رطبة.

نظف الأسطح الخارجية باستخدام قطعة من القماش الناعم.

تنظيف المكونات

يمكن غسل الشبكات والمقطرة والسلة والسيخ والأسياخ الصغيرة في غسالة الصحون. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة وغير كاشطة.

لتليين بقايا الأطعمة الموجودة في السلة يمكن ملء وعاء من الماء الساخن. أضف بضعة القطرات من المنظف. ضع السلة في المزيج واتركه يقوم بمفعوله لمدة 10 دقائق. اغسل ثم جفف.

يمكن فك باب الجهاز لغسله في غسالة الصحون.

- افتح الباب.

- حرّك المؤشر (H) نحو اليسار، واسحب الباب من الدعامة اليمنى (شكل ١٥).

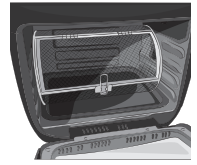
- اجذب الباب ناحية اليمين لتحرير الباب من الدعامة اليسرى.

نفذ العمليات بشكل عكسي لإعادة تركيب الباب.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل	القابس غير مُدخّل في مأخذ التيار.	أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزوداً بنظام تأريض.
	الباب غير مغلق بشكل صحيح.	أغلق باب الجهاز جيداً.
المكونات غير جاهزة	كمية المكونات كبيرة جداً	ضع كمية أقل من المكونات. عند طهي كمية أقل تتم عملية الطهي بصورة أكثر تجانساً.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	يجب زيادة درجة حرارة الطهي.
	مدة التحضير المضبوطة قليلة للغاية.	يجب زيادة مدة الطهي.
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 (بطاطس مقليّة)، أثناء الطهي.

مع جميع الأطعمة المُراد طهيها في وضع القلي بالهواء يجب وضع المقطرة في المستوى الأدنى



تنبيه



خطر سقوط الطعام في مقصورة الطهي. أثناء الدوران قد يسقط الطعام الموجود داخل السلة. تأكد من غلق باب السلة.

٤ اخلع الشبكة (J). ضع المقطرة (K) في أدنى مستوى بمقصورة الطهي (شكل ٦).

٥ أدخل طرف محور السلة في التجويف الموجود في الجزء المقابل للدعامة اليسرى ذات المحرك (شكل ١٣). أسند الطرف المعاكس على الدعامة اليمنى.

ابدأ عملية طهي الأطعمة على النحو الموصوف في فقرة «تعليمات الاستخدام».

٦ اضغط على زر تدوير السيخ أو السلة (شكل ١٤). لإيقاف التدوير في أي وقت، اضغط على زر تدوير السيخ أو السلة.

عند الانتهاء الطهي، يجب استعمال الشوكة (N) لرفع السلة من جهة الدعامة اليمنى، ومن ثم إخراج الطرف الآخر من الدعامة اليسرى ذات المحرك (شكل 14).

التنظيف والصيانة

تنبيه



خطر الإصابة بحروق. افصل دائماً القابس عن مأخذ التيار قبل البدء في تنظيف الجهاز. يجب عدم تنفيذ أي عملية إلا عندما يكون الجهاز بارداً.

تنبيه



خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

تنبيه



خطر التعرض لأضرار مادية. قبل الاستخدام يجب عمل فحص دوري لحالة كابل الإمداد بالطاقة الخاص بجهازك، وفي حالة تلف الكابل يجب الذهاب بالجهاز إلى أقرب مركز دعم، من أجل ألا تتم عملية الاستبدال إلا على يد طاقم متخصص.

لا تستعمل أدوات كاشطة لتنظيف الجهاز.

تنظيف الجهاز

يجب تنظيف الفرن من أي بقايا للطعام أو فتات قبل كل استخدام.

يجب تنظيف الأجزاء البلاستيكية باستعمال قطعة قماش رطبة وغير كاشطة، ثم التجفيف بقطعة قماش جافة.

يجب تنظيف الجزء الداخلي من الجهاز بقطعة قماش غير كاشطة ومبللة بالماء الساخن. يجب تجفيف الأسطح.

نظف المقاموات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

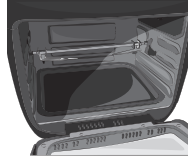
الكمية - الحد الأدنى-الأقصى (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (مئوية)	معلومات
800	20-22	180	يجب استعمال صينية فرن / أحد الأواني المقاومة لحرارة الفرن
800	15-18	200	يجب استعمال صينية فرن
800	20	160	يجب استعمال صينية فرن / أحد الأواني المقاومة لحرارة الفرن

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.
إذا فُتح الباب أثناء الطهي، فإن الجهاز سينطفئ تلقائيًا. عندما يُعاد غلق الباب، يستأنف الجهاز عمله بشكل طبيعي.

الطهي باستعمال السيخ الدوّار

١ اخلع الشبكة (J). ضع المقطرة (K) في أدنى مستوى بمقصورة الطهي (شكل ٦).

مع جميع الأطعمة المراد طهيها باستعمال السيخ الدوّار يجب وضع المقطرة في المستوى الأدنى	
---	--

٢ يجب تركيب إحدى الشوكتين الكبيرتين على السيخ (M) (الطرفان تجاه الداخل) وربطها من أجل تثبيتها (شكل ٧).
اربط المكون المطلوب شويه (لحم، دجاج، الخ) بالخيط، وأدخله مع الحرص على جعل اللحم في المنتصف جيدًا. ثم يتم تركيب الشوكة الكبيرة الثانية مع الحرص دائمًا على جعل الطرفين إلى الداخل. تُفك الشوكة الأولى، إذا لزم الأمر، لجعل المكون المراد شويه في المنتصف على السيخ، ثم يتم تثبيت الشوكتين الكبيرتين.

٣ أدخل طرف السيخ في التجويف الموجود في الجزء المقابل للدعامة اليسرى ذات المحرك (شكل ٨). أسند الطرف المعاكس على الدعامة اليمنى (شكل ٩).

ابدأ عملية طهي الأطعمة على النحو الموصوف في فقرة «تعليمات الاستخدام».

٤ اضغط على زر تدوير السيخ أو السلة (L). لإيقاف التدوير في أي وقت، اضغط على زر تدوير السيخ أو السلة.

عند انتهاء الطهي، يجب استعمال الشوكة (N) لرفع السيخ من جهة الدعامة اليمنى، ومن ثم إخراج الطرف الآخر من الدعامة اليسرى ذات المحرك (شكل 10).

الطهي باستعمال السلة

١ لفتح باب السلة يجب رفع الخطاف إلى الأعلى (شكل ١١).

٢ ضع الأطعمة.

٣ أغلق باب السلة.

معلومات	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (دقيقة)	الكمية - الحد الأدنى-الأقصى (جرام)	
	200	20-25	600-700	بطاطس مجمدة ومقطّعة بشكل سميك
	200	25-30	800-1000	غراتان البطاطس
				لحوم وطيور
	180	10-15	500-800	شريحة لحم
	180	10-15	500-800	قطع ضلوع الخنزير
	180	10-15	400-800	هامبرجر
	200	13-15	400-800	فطائر محشوة بالنقانق
	180	25-30	400-800	أفخاذ دجاج
	180	15-20	400-800	صدور دجاج
	200	30-40	500-1000	دجاج
				وجبة خفيفة
يجب استخدام منتجات مسبقة الطهي	200	8-10	500-800	سبرنج رول (لفات الربيع)
يجب استخدام منتجات مسبقة الطهي	200	6-10	500-1000	قطع صغيرة من الدجاج المجمد
يجب استخدام منتجات مسبقة الطهي	200	6-10	500-800	قطع صغيرة من السمك المجمد
				الأطعمة المجمدة المغطاة بالبقسماط
يجب استخدام منتجات مسبقة الطهي	180	8-10	500-800	وجبة خفيفة بالجبن
	160	10	400-800	خضروات محشوة
يجب التقطيع إلى شرائح بسُمك ٥ ملم. ثم الوضع على الشبكة دون وضع الشرائح فوق بعضها. تُترك مسافة صغيرة بين الشرائح لتسهيل دوران الحرارة.	35	240		فاكهة مجففة
				الأطعمة المخبوزة في الفرن
يجب استعمال صينية فرن	160	20-25	800	الكعك

يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية. الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة تبلغ 700 جرام تقريبًا. استخدم عجائن جاهزة، لكي تُخَضَّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. إضافة إلى أن العجائن الجاهزة تُطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل. يجب عدم طهي أطعمة شديدة الدهنية. يمكن استعمال الجهاز لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. تُضَبِّط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. يمكن طهي الكباب على الشبكة.

البرامج المضبوطة مسبقًا

يعرض الجدول التالي البرامج المضبوطة مسبقًا والموجودة على لوحة التحكم.

		درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (دقيقة)
	بطاطس مقلية مجمدة	180	20
	لحم أحمر	180	20
	دجاج	180	30
	أسماك	180	18
	قشريات	160	12
	دجاج مشوي	200	40
	كباب	200	20
	فاكهة مجففة	45	04:00

كل رمز يقابله برنامج طهي. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناء على نوع الطعام. مدة الطهي المذكورة تعد استرشادية، لأنها تعتمد أيضًا على سُمك الطعام المُستخدَم وكميته. يمكن تعديل مدة برامج الطهي المضبوطة مسبقًا ودرجة حرارتها.

الكمية - الحد الأدنى-الأقصى (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (مئوية)	معلومات
البطاطس والبطاطس المقلية			
بطاطس مجمدة ومُقطَّعة بشكل رفيع	600-700	15-20	200

١٠ اضغط على زر التشغيل (⏻) لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا. المؤشر الضوئي للتهوية والمؤشر الضوئي للتسخين سيبدأان في الوميض. افتح الباب لمزج الأطعمة. اضغط مجددًا على زر التشغيل، لكي تبدأ عملية الطهي مجددًا.

تنبيه



خطر التعرض لأضرار مادية. لا تضع شوكة أو أدوات أخرى داخل الجهاز. هذه العملية قد تتسبب في إتلاف مقاومات الجهاز، وفي خطر التعرض إلى صدمة كهربائية.

١١ اضغط على زر التشغيل (⏻) لإطفاء الجهاز.

عند انتهاء الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير. عندها سيومض كل من المؤشر الضوئي لزر التشغيل والشاشة. إذا كانت المكونات غير جاهزة، فسيكفي إعادة إدخال كل شيء في مقصورة الطهي، وضبط المؤقت لبضع دقائق.

الجهاز مزود بخاصية الإطفاء التلقائي. إذا قُتِحَ الباب أثناء الطهي، فإن المقاومات والتهوية سينطفئان تلقائيًا. عندما يُغلق الباب مجددًا، يستأنف الجهاز عمله بصورة عادية، ويضيء الضوء الداخلي تلقائيًا، إن كانت قد تمت إضاءته في السابق.

تنبيه



خطر الإصابة بحروق. أثناء تشغيل الجهاز يكون الزجاج والأجزاء المعدنية ساخنين: لا تلمس إلا مقبض الباب. لإخراج الشبكة أو المقطرة، يجب استعمال قفازات أو قطع قماش، لتجنب خطر الحروق الجلدية. لأخراج السلة أو السيخ، يجب استعمال الشوكة المرفقة، لتجنب خطر الحروق الجلدية. لا تلمس المقاومات.

١٢ افصل القابس عن مأخذ التيار.

١٣ افتح الباب.

تنبيه



خطر الإصابة بحروق. عند فتح باب الجهاز يخرج أيضًا هواء وبخار سخنان. يجب الحرص على إبقاء اليدين والوجه بعيدًا عن مقصورة الطهي.

١٤ أخرج الشبكة أو المقطرة باستعمال قفازات أو قطع قماش.

١٥ ضع الأطعمة في صحن. قدّم الطعام على الطاولة.

أثناء الطهي يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة (°C) يضيء وينطفئ بانتظام. يشير هذا إلى فواصل منظم الحرارة، الذي يحافظ على درجة الحرارة الطهي السليمة. لتعديل المدة ودرجة الحرارة أثناء الطهي، يجب استعمال مفاتيح الضبط.

المكونات المطهية يجب أن تكون ذهبية وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

للإخراج المكونات العريضة أو الهشة من السلة، يجب استعمال كمّاشات الأطعمة.

عند الانتهاء من طهي المكونات يمكن استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

نصائح التحضير

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

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 يجب إضافة زيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة قبل بدء الطهي.

في حالة طهي أطعمة باستعمال الشبكة مع وجود السيخ أو السلة، يجب وضع المقطرة أيضًا في المستوى الأدنى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أوساخ، يُنصح بسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

يمكن تسخين الأطعمة مسبقًا لمدة 3-5 دقائق قبل ضبط مدة الطهي، أو يمكن إضافة وقت التسخين مباشرةً إلى مدة الطهي.

٢ ضع الشبكة (J) أو المقطرة (K) داخل مقصورة الطهي مع الأطعمة المُخَصَّرة مسبقًا.

ضع الشبكة أو المقطرة بصورة تجعل الأطعمة تبقى على مسافة ٢ سم على الأقل بعيدًا عن المقاومات الكهربائية الموجودة في الجزء العلوي من مقصورة الطهي.

يجب عدم وضع كمية مبالغ فيها من الطعام على الشبكة أو المقطرة أو في السلة. يجب مراعاة الكمية القصوى المسموح بها والمذكورة في الجدول.

٣ أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزودًا بنظام تأريض. ستومض المؤشرات الضوئية الخاصة بالتشغيل.

٤ اضغط على زر التشغيل (⏻) لتشغيل الجهاز.

٥ اضغط على زر القائمة (⌂): ستضيء شاشة البرامج.

٦ اضغط مجددًا على زر القائمة (⌂) لاختيار برنامج الطهي بناءً على الطعام المراد طهيه. سيضيء المؤشر الضوئي الخاص بالبرنامج المختار.

٧ كل برنامج طهي له مدة ودرجة حرارة مضبوطين مسبقًا، لكن يمكن تعديلهما. اضغط على الزرين (⏮ ⏭) لضبط مدة الطهي المطلوبة. ستظهر المدة على الشاشة. يمكن ضبط المدة بدقة بدقيقة. يُسمع صوت صفير في كل مرة يُضَعَط فيها على أحد الزرين. يمكن ضبط مدة الطهي من ٠ حتى ٦٠ دقيقة. يمكن تغيير مدة الطهي أثناء عمل الجهاز وبعد اختيار البرنامج.

٨ اضغط على الزرين (⏮ ⏭) لضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة. ستظهر درجة الحرارة على الشاشة. تزيد درجة الحرارة أو تنخفض بمقدار ٥ درجات مئوية. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي من ٣٠ درجة مئوية إلى ٢٠٠ درجة مئوية. يمكن تغيير درجة حرارة الطهي أثناء عمل الجهاز وبعد اختيار البرنامج. يمكن استعمال الجهاز أيضًا دون الاختيار من القائمة المضبوطة مسبقًا، وذلك عن طريق اختيار المدة ودرجة الحرارة مباشرةً.

٩ اضغط على زر البدء «START» (⏻). سيبدأ الجهاز عملية الطهي. سيضيء المؤشر الضوئي لدرجة حرارة الطهي (⌂). سيضيء المؤشر الضوئي الخاص بالمؤقت (⏻). بمجرد وصول الجهاز لدرجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ المؤشر الضوئي (⌂). سينطفئ المؤشر الضوئي عند انتهاء المدة المضبوطة.

أثناء الطهي يمكن تشغيل الضوء الداخلي عن طريق زر تشغيل الضوء (⏻). ينطفئ الضوء تلقائيًا بعد مرور دقيقة.

يبدأ عمل التهوية تلقائيًا أيضًا عند بدء تشغيل الجهاز. الهواء الساخن، الذي تتم تهويته، يوفر توزيعًا متناسقًا لدرجة الحرارة، ويتيح تنفيذ عملية طهي متجانسة في جميع المستويات ومن دون مزج الروائح. المؤشر الضوئي للتهوية (⏻)

والمؤشر الضوئي للتسخين (⏻) سيضيئان. المؤشر الضوئي للتسخين (⏻) يضيء وينطفئ للإشارة إلى بدء تشغيل المقاومة الكهربائية.

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

تنبيه



خطر التعرض لأضرار مادية. يجب عدم وضع أطعمة يمكن أن تقطر أثناء عملية الطهي. فهذا قد يتسبب في نشوب حريق، إلى جانب أنه سيجعل عمليات التنظيف مرهقة. يجب تنظيف مقصورة الطهي من أي بقايا للطعام أو فئات قبل كل استخدام.

خطر كسر الزجاج. لا تسكب ماء على زجاج الباب عندما يكون ساخنًا. لا تسند أي شيء على زجاج الباب عندما يكون مفتوحًا.

لا تضع أية أشياء على الجهاز أثناء عمله.

لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر الحريق.

تنبيه



خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تضع شوكة أو أدوات أخرى داخل الجهاز. هذه العملية قد تتسبب في إتلاف مقاومات الجهاز، وفي خطر التعرض إلى صدمة كهربائية.

تنبيه



خطر الإصابة بحروق. أثناء تشغيل الجهاز يكون الزجاج والأجزاء المعدنية ساخنين: لا تلمس إلا مقبض الباب. لا تقم بتسخين أي طعام أثناء وجوده في عبوته (زجاجة، علبة، الخ).

١ ضع الأطعمة المراد طهيها على الشبكة (J) أو داخل المقطرة (K). يمكن استعمال شبكة واحدة (شكل ٤) أو الشبكات الثلاث في نفس الوقت (شكل ٥).

مقطرة للشوى، وللطهي في الفرن، ولعمل الغراتان. مثالية للدجاج المشوي واللحوم الحمراء وغراتان الخضروات والكيك الإسفنجي وجميع الأطعمة التي تعدّ في الفرن	
شبكة (٣ قطع) للتجفيف والقلي بالهواء والتحمير والتحميص. مثالية للخبز والبطاطس واللحوم والأسماك والفاكهة والخضروات	
خلال عملية الطهي باستخدام الشبكة يجب إدخال المقطرة في المستوى الأدنى مع جميع الأطعمة التي يمكن أن تقطر	

في حالة طهي الأطعمة بالزيت يجب استعمال ورقتي ألومنيوم لتجنب وصول رذاذ الزيت المغلي إلى المقاومات الموجودة في مقصورة الطهي. ضع ورقة ألومنيوم على المقطرة أو على الشبكة، وضع ورقة ألومنيوم أخرى لتغطية الطعام.

في حالة طهي أطعمة باستعمال الشبكة أو السلة يجب توزيع الزيت بشكل متناسق على الأطعمة، للحصول على طعام أكثر قرمشة وذهبي اللون. لاحقًا ضع الأطعمة المراد طهيها على الشبكة أو في السلة.

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
- في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

قبل الاستعمال



تنبيه

خطر التعرض لأضرار مادية. لا تقم بتغطية الأجزاء الداخلية من الجهاز بورق الألمونيوم، لتجنب إحداث ضرر

فادح بعمل منظم الحرارة.

- انزع مواد التغليف عن الجهاز.
 - ضع الجهاز على سطح مستوي وثابت وبعيد عن الماء. أثناء استخدام الجهاز وأثناء تركه ليرتاح يجب أن يكون هذا على سطح ثابت ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
 - فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.
- تأكد من أن جهد الشبكة الكهربائية المنزلية يساوي الجهد المذكور على بطاقة البيانات الفنية الخاصة بالجهاز.



تنبيه

خطر التعرض لأضرار مادية. ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 10 سم بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة

الأخرى.

لا تضع أي شيء على الباب عندما يكون مفتوحاً.

يجب غسل الشبكات (J) والمقطرة (K) والسلة (L) والسيخ (M) قبل استعمال الجهاز لأول مرة. يمكن غسل الشبكات والمقطرة والسلة والسيخ في غسالة الصحون. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة وغير كاشطة. راجع فقرة «تنظيف الجهاز».

عند استعمال الجهاز لأول مرة، يُنصح بتركه يعمل لبضع دقائق، للتخلص من الروائح التي تصدر عندما يكون الجهاز «جديداً».

١ اضغط على زر التشغيل (%).

٢ اضبط درجة الحرارة عند الحد الأقصى. اضغط على الزر (∧) الموجود بجوار الزر (V). اترك الجهاز يعمل لمدة ١٥ دقيقة في مكان جيد التهوية.

٣ اضغط على زر التشغيل (%). لإطفاء الجهاز.

عند استخدام الجهاز لأول مرة قد يصدر عنه رائحة خفيفة والقليل من الدخان: لا داعٍ للقلق، فهذا الأمر طبيعي تماماً، نظراً لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلاً، وبعد فترة قصيرة ستختفي هذه الظاهرة. لن يؤثر هذا بأي شكل على عمل الجهاز.

A - جسم الجهاز	K - مقطرة
B - مقصورة الطهي	L - السلة
C - كابل الإمداد الكهربائي	M - سيخ للشوي بالسيخ الدوّار
D - باب	N - شوكة لإبعاد السيخ والسلة
E - مقبض	O - البرامج
F - دعامة يسرى بمحرك	P - مؤشرات ضوئية للتشغيل
G - دعامة يمينى	Q - شاشة عرض
H - زر تحرير الباب	R - أزرار الوظائف
I - مقبض للنقل	S - مأخذ الهواء
J - شبكة (٣ قطع)	

	بطاطس مقلية مُجمدة		مؤشر ضوئي لدرجة حرارة الطهي
	لحم أحمر		مؤشر ضوئي لمدة الطهي
	دجاج		زر لزيادة درجة حرارة الطهي
	أسماك		زر لتقليل درجة حرارة الطهي
	قشريات		زر تشغيل الضوء الداخلي
	دجاج مشوي على السيخ		قائمة البرامج
	كباب		زر تشغيل/إيقاف الطهي وزر تشغيل الجهاز
	تجفيف (فاكهة)		وظيفة تدوير السلة
	مؤشر ضوئي للتهوية		زر لزيادة مدة الطهي
	مؤشر ضوئي للتسخين		زر لتقليل مدة الطهي

- صل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو عندما تكون القدمان حافيتين.
- يجب عدم استخدام الجهاز، إذا بدا التلف على كابل الإمداد بالطاقة أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً. يجب أن يقوم بتنفيذ كافة التوصيلات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أرييتي "Ariete" فقط أو فنيو أرييتي "Ariete" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دقائية، مكواة، مشعاع، الخ) بنفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي يجب ألا يلامسا أسطحاً ساخنة.
- لا تفصل القابس عن مأخذ التيار من خلال سحب الكابل.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد بالطاقة في مقابل حواف حادة أو عناصر قاطعة.
- لا تحرك الجهاز عن طريق سحبه باستخدام كابل الإمداد بالطاقة.
- أثناء العواصف الرعدية يجب فصل كابل الإمداد بالطاقة عن مأخذ التيار.

تنبيه - أضرار مادية

- يجب دائماً فك كابل الإمداد بالطاقة قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- لعدم التأثير بالسلب على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، التي تكون معتمدة من جهة التصنيع.
- بعد فصل قابس كابل الإمداد بالكهرباء عن مأخذ التيار، وبعد أن تبرد جميع أجزاء الجهاز، يمكن تنظيف الجهاز حصراً باستعمال قطعة قماش غير كاشطة ومرطبة بقليل من الماء. لا تستعمل مطلقاً مذيبات قد تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (أقمشة، ستائر).
- قبل حفظ الجهاز يجب دائماً فصل قابس كابل الإمداد بالطاقة عن مأخذ التيار. انتظر حتى تبرد أجزاء الجهاز.
- لا تترك الجهاز عرضة للعوامل الجوية (المطر، الشمس، الخ).
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.
- احفظ الجهاز في مكان مغلق وجاف وجيد التهوية.

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- لا تشغل الجهاز إلا عندما يكون في موضع العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- عندما يتعين التغيب عن الجهاز ولو لفترة قصيرة، يجب إطفاء الجهاز وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً عن مأخذ التيار.
-  للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم 2012/19/EU، يرجى قراءة النشرة الخاصة لهذا الغرض، والمرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

- قد يؤدي استعمال ملحقات غير موصى بها أو غير موّدة من جهة صنع الجهاز إلى وقوع مخاطر الحريق، أو صدمات كهربائية، أو إلحاق أضرار بالأشخاص.
- الجهاز مطابق لتنظيم (الجماعة الأوروبية) رقم 1935/2004 الصادر بتاريخ 27/10/2004 والخاص بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن أن يستعمل هذا الجهاز الأطفال، الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات، والأشخاص ذوي القدرات المحدودة من الناحية البدنية أو الحسية أو العقلية/ أو الذين لا يتوفر لديهم إلا القليل من الخبرة والمعرفة، وذلك فقط بشرط خضوعهم للإشراف، أو بعد حصولهم على تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر المحتملة.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالعمليات التي ينفذها المُستخدم لتنظيف الجهاز وصيانته، إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات، ويوجد إشراف عليهم.
- يجب حفظ الجهاز وكابل الإمداد بالطاقة بعيدًا عن متناول الأطفال، الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- تجنب إمساك الأطفال بكابل الإمداد بالطاقة، لأنهم قد يتسببوا عن طريق هذا في وقوع الجهاز.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

⚠️ تحذير يتعلق بالاحتراق

- خطر الإصابة بحروق. لا تلمس الأجزاء المعدنية في الجهاز وزجاج الباب أثناء استخدام الجهاز، وفي الدقائق التالية لإطفائه. لا تلمس إلا مقبض الباب. انتظر حتى تبرد الأجزاء الساخنة. يستغرق الجهاز 60 دقيقة تقريبًا لكي يبرد.
- افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي أثناء عدم تشغيل الجهاز. اترك الجهاز ليبرد قبل القيام بالتنظيف.
- لا تحرك الجهاز أثناء احتوائه على طعام.
- احرص دائمًا على عدم وضع الطعام إلا على الشبكات أو في السلة، لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- احرص على ألا يوجد ما يعيق مأخذ الهواء.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج هواء وبخار سخان من مأخذ الهواء. احرص على إبقاء اليدين والوجه بعيدًا عن مأخذ الهواء.
- عند فتح باب الجهاز يخرج أيضًا هواء وبخار سخان. يجب الحرص على إبقاء اليدين والوجه بعيدًا عن الباب.
- إذا خرج دخان أسود من مأخذ الهواء، فيجب إطفاء الجهاز على الفور. افصل القابس عن مأخذ التيار. انتظر حتى ينتهي خروج الدخان من مأخذ الهواء. أخرج الطعام من جسم الجهاز.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بشبكة الإمداد الكهربائي، تأكد أن الجهد المذكور على بطاقة البيانات مطابق لجهد الشبكة المحلية.
- إن كان الجهاز سيُستخدَم في دولة مختلفة عن الدول، التي تم شراء الجهاز منها، فيجب التأكد من الملاءمة الكهربائية للجهاز لدى أحد مراكز الدعم الفني.
- إذا قررت استخدام وصلات إطالة، فإن تلك الأخيرة يجب أن تكون مناسبة لقدرة الجهاز، من أجل تجنب تعريض المُشغِّل للمخاطر، وللحفاظ على سلامة المكان محل التشغيل.

فيما يتعلق بهذا الدليل

رغم أن الأجهزة مُصنَّعة وفقًا للمواصفات الأوروبية النوعية السارية، وبالتالي فهي محمية في جميع الأجزاء التي قد تُمثل خطرًا، إلا أنه يجب قراءة هذه التحذيرات بعناية، واستخدام الجهاز للغرض الذي صنع من أجله فقط، لتفادي الإصابات والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضًا هذه التعليمات. تم تمييز المعلومات الواردة في هذا الدليل بالرموز التالية التي تشير إلى:

⚠ خطر على الأطفال

⚠ تحذير يتعلق بالاحتراق

⚡ خطر بسبب الكهرباء

⚠ تنبيه - أضرار مادية

⚠ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

الاستخدام المُخصص

يمكن استعمال الجهاز لطهي الأطعمة. المنتج غير مناسب لطهي الأطعمة السائلة. لا تسمح جهة الصنع بأي استخدام آخر للجهاز، ولن تتحمل أية مسؤولية عن أضرار من أي نوع ناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. إدخال تعديلات على الجهاز يؤدي إلى إلغاء الضمان.

الأخطار المتبقية

⚡ تنبيه
خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

⚠ تنبيه
خطر الإصابة بحروق. لا تلمس المقطرة أو الشبكات أو السيخ أو السلة والأجزاء المعدنية بالجهاز في الدقائق، التي تلي إطفاء الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- إن هذا الجهاز مُخصص للاستخدامات المنزلية وما شابهها مثل:
 - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛
 - في المزارع؛
 - الاستخدام من جانب العملاء في الفنادق والتزل والأماكن الأخرى ذات الطابع السكني؛
 - في أماكن الإقامة للمبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُصحح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير مناسبة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.