

Ariete



Air fryer
Freidora de aire

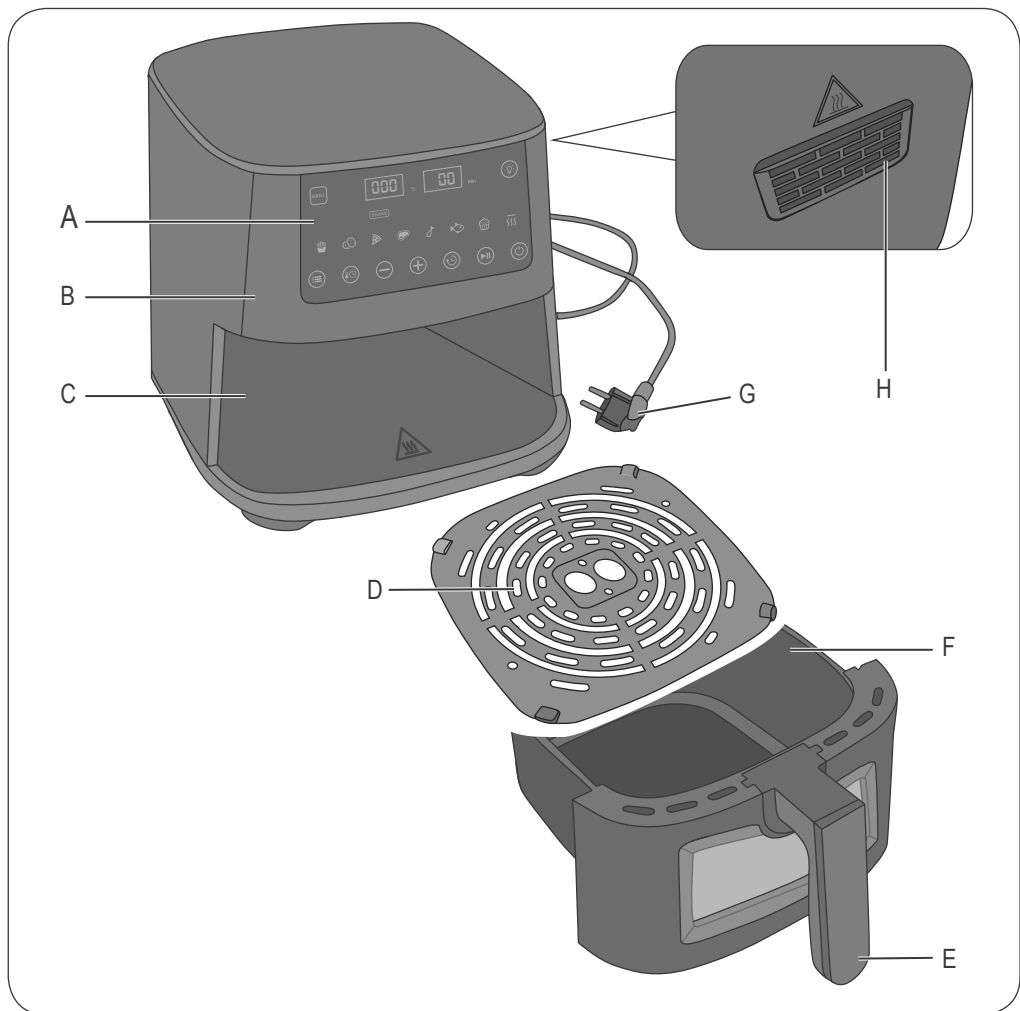


Fig. 1

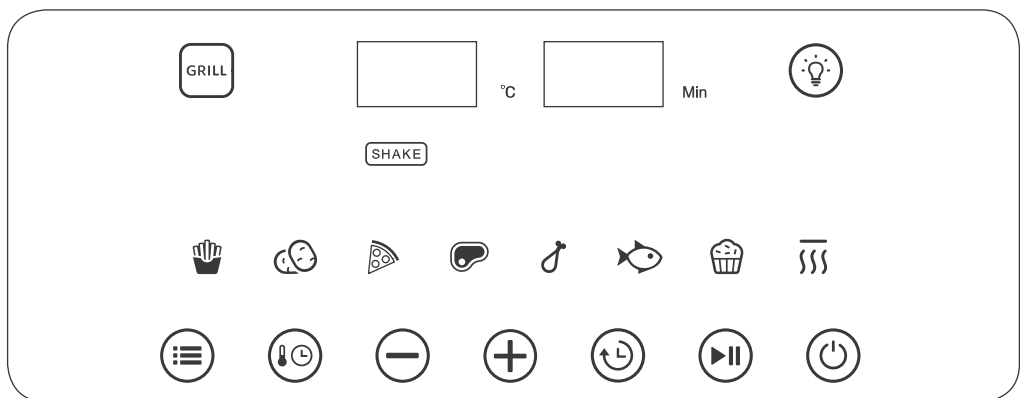


Fig. 2

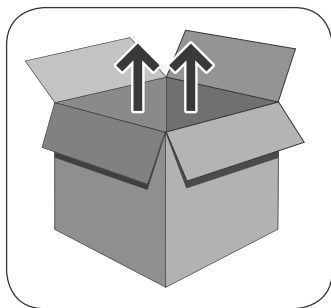


Fig. 3



Fig. 4

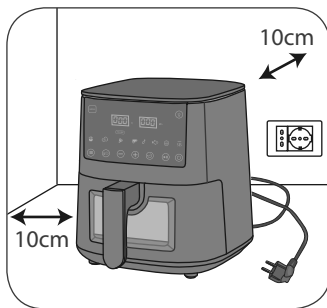


Fig. 5

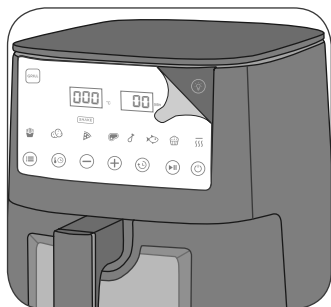


Fig. 6



Fig. 7

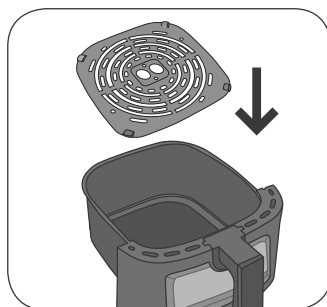


Fig. 8



Fig. 9

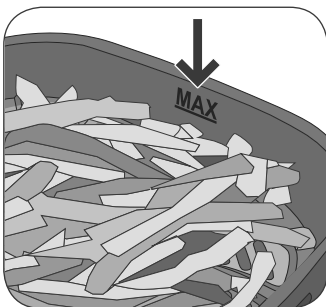


Fig. 10

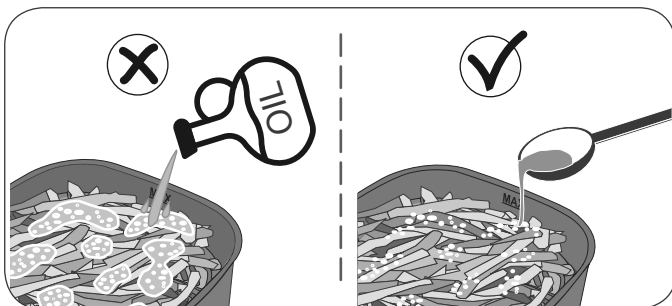


Fig. 11



Fig. 12

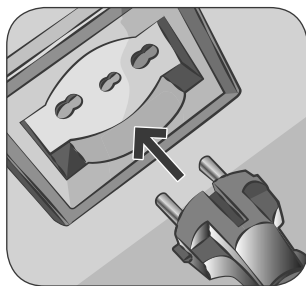


Fig. 13

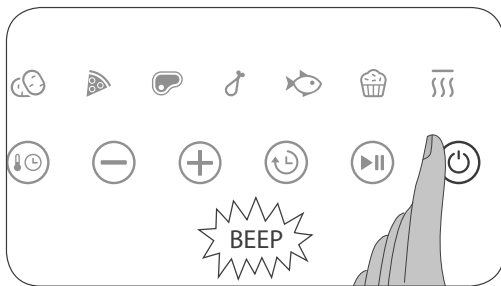


Fig. 14

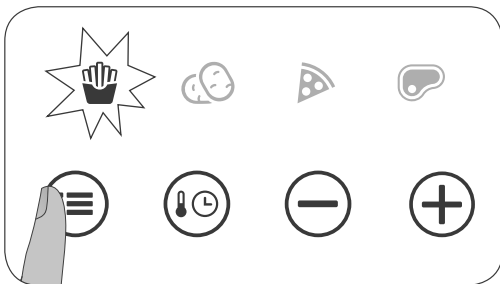


Fig. 15

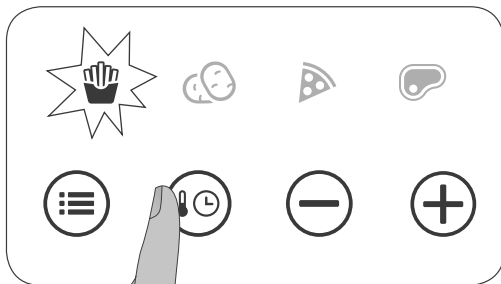


Fig. 16

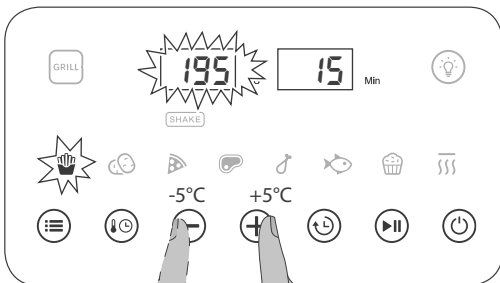


Fig. 17

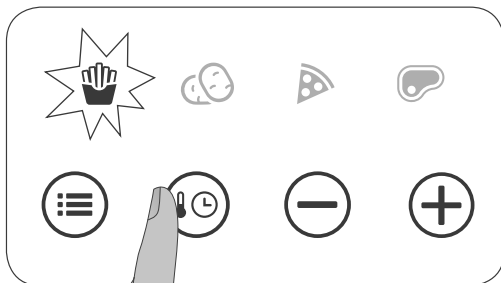


Fig. 18



Fig. 19

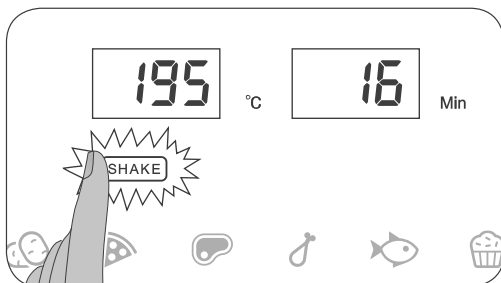


Fig. 20

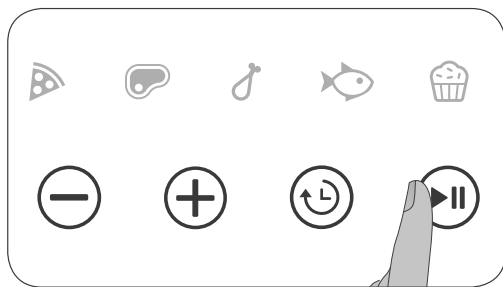


Fig. 21

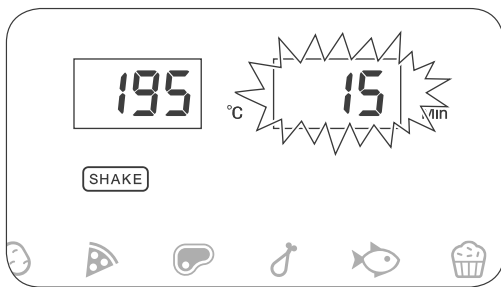


Fig. 22

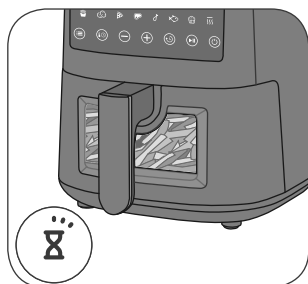


Fig. 23

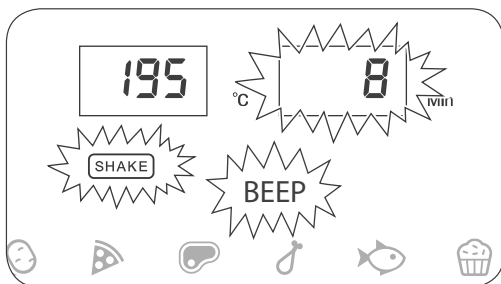


Fig. 24

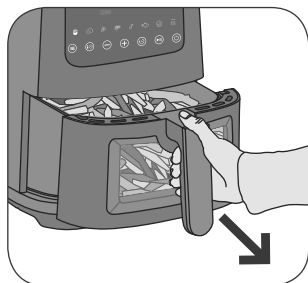


Fig. 25



Fig. 26

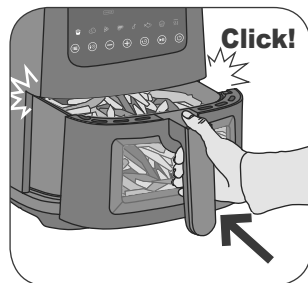


Fig. 27

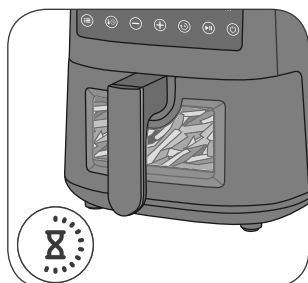


Fig. 28

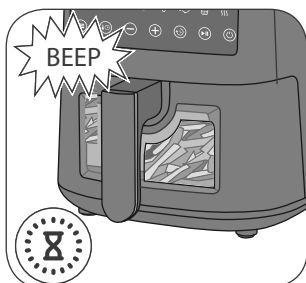


Fig. 29

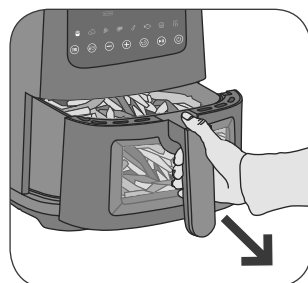


Fig. 30

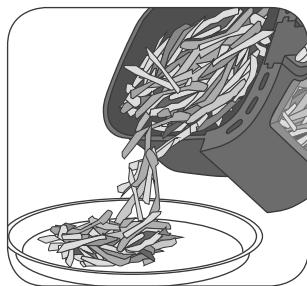


Fig. 31

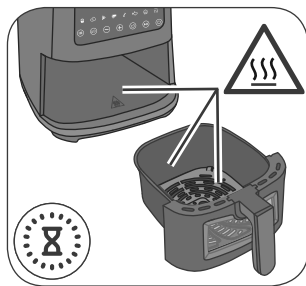


Fig. 32

ABOUT THIS MANUAL

The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.

The information provided in this manual is marked with the following symbols, which mean:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.

This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.

Improper use also results in voiding any form of warranty.

RESIDUAL RISKS



Warning of burns. Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other

than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.

- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



Danger for children

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



Warning of burns

- Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the ap-

pliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.

- Do not fill the basket 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 basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
-  Warning: hot surface.



Danger due to electricity

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



Warning – material damage

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).

- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.



Danger of damage due to other causes

- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.

- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
 - Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
 - The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.
- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)

PRE-SET COOKING PROGRAMS		
	Frozen chips	
	Fresh potatoes	
	Chicken	
	Steak/red meat	
	Pizza	
	Baked desserts	
	Fish	
	Heating/keep warm function	
	Grill mode	
FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	TEMPERATURE/TIME button	Press once to manually set the cooking temperature. Press twice to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time.
	MENU button	Allows the user to select the pre-set cooking program.
	DELAYED START button	Allows the user to set a specific delay time for the start of the cooking process.
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.
	SHAKE button	Allows the user to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food.
	Light button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

- 1 Remove the packing material and check that all components are present (Fig. 3).
- 2 Check that the content is intact (Fig. 4).

Check the voltage indicated on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.



Warning

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



Warning

Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.



Warning

Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.

- 3 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface (Fig. 5).
- 4 Remove the sticker on the display (Fig. 6).
- 5 Fully unwind the power cord.

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 7).

- 6 Wash the basket (F) and the non-stick plate (D). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

INSTRUCTIONS FOR USE

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

- If you want to increase the crunchiness of your foods, insert the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 8).
- 1 Place the food in the basket (F) (Fig. 9). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the basket's internal surface (Fig. 10).

Do not fill the basket with oil.

2 Insert the basket into the cooking compartment (C). The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).

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

3 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 13).

4 Press the ON/OFF button (☺) (Fig. 14). The appliance beeps.

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

5 Press the Menu button (⊞) repeatedly until selecting the desired cooking program (Fig. 15).

Read the paragraph "Cooking tips" for details on the programs. The symbol of the selected cooking program lights up without blinking on the display.

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

- Press once the TEMPERATURE/TIME button (Ⓢ) to manually set the cooking temperature (Fig. 16).
- Press the + or - buttons to set the cooking temperature, in intervals of 5°C (Fig. 17).
- Press twice the TEMPERATURE/TIME button (Ⓢ) to manually set the cooking time (Fig. 18).
- Press the + or - buttons to set the cooking time, in intervals of 1 minute (Fig. 19).

To increase the selection speed, press and hold down the + or - buttons.

- Press twice the SHAKE button (SHAKE) to activate the function that suggests mixing the foods (Fig. 20). Halfway through cooking, the appliance will emit a sound signal (Fig. 24).

6 Press the START/PAUSE button (▶) (Fig. 21). The appliance starts to cook food. While cooking, the display (A) will alternately show the decreasing time and the set temperature (Fig. 22).

The appliance can be paused at any moment, for example to mix the ingredients independently during the cooking process.



Warning

Danger of burns. Do not touch the basket, the non-stick plate and the metal parts of the appliance.

When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

- Grab the handle (E) and remove the basket (F) from the cooking compartment (C) (Fig. 25). The appliance stops the cooking process.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly (Fig. 26).
- To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment (Fig. 27). The appliance automatically resumes the cooking process (Fig. 28).

Alternatively, press the START/PAUSE (▶) button to pause the appliance operation. To resume the appliance operation, press the START/PAUSE (▶) button again.

Press the Light button (☺) to turn on the light inside the cooking compartment if you want to check the cooking process of the food.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times (Fig. 29).

If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

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

1 Grab the handle (E) and remove the basket (F) from the cooking compartment (C) (Fig. 30).

2 Put the food on a plate (Fig. 31). Serve out.



Warning

Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts (Fig. 32).

Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.



Warning

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

Do not use metal tools to remove food from the basket.

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

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

Grill mode

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

Auto-off function

This appliance is equipped with an auto-off function. The appliance turns off automatically when not in use for a few minutes.

Delayed start function

The appliance is equipped with a delayed start function that allows the user to set a specific time for the start of the cooking process.

To activate the function:

1 Press the MENU button (≡) to set the desired cooking time.

2 Press the DELAYED START button (⌚). The button lights up.

The pre-set setting of the delayed start function is 90 min. Press the + or - buttons to increase or decrease the delayed time from a minimum of 10 min to a maximum of 180 min.

3 Press the START/PAUSE button (▶||) to start the function.

Press once the START/PAUSE button (▶||) to pause the delayed start. Press the START/PAUSE button (▶||) again to cancel the delayed start function.

Overheating protection function

The appliance is equipped with a overheating protection function.

When the temperature of the appliance exceeds 300°C, heating stops and the display (A) shows the word "E4" accompanied by 3 beeps.

The fan continues to operate for 30 seconds to cool the device.

Forced shutdown function

The appliance is equipped with a forced shutdown function.

Press for a long time the ON/OFF button (☺) to turn off the appliance. All symbols will be turned off, except for the ON/OFF button (☺).

PREPARATION TIPS

Heating the appliance before cooking food optimizes the final result.

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crispier result, add a tablespoon of oil (Fig. 11) to fresh or frozen potatoes and use the provided non stick plates (D).

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

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

Pre-set cooking programs

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

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

The SHAKE function can only be activated only for some cooking programs.

Program		Time		Temperature (°C)		SHAKE function
		Default	Interval	Default	Interval	
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	150 - 200	YES
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200	YES
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200	YES
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200	YES
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160 - 200	NO

	Baked desserts	30 min	1-60 min	160	120 - 200	NO
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200	YES
	Heating/keep warm function	15 min	1-60 min	130	60 - 180	NO
	Grill	15 min	1-60 min	200	180 - 200	NO

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.



Warning

Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.

Danger of electric shock. Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.

Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.



Warning

Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.



Warning

Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.

Cleaning the appliance

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

Cleaning the components

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

- The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate (D) and the basket (F). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

DECOMMISSIONING

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

TROUBLESHOOTING

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

Problems	Possible causes	Solutions
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Leer atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos, que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención - daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

USO PREVISTO

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.

Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.

Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.

El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUALES



Advertencia relativa a quemaduras. No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfrien.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las granjas
 - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).

- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.



Peligro para los niños

- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Advertencia relativa a quemaduras

- Desconectar el aparato y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- La cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse durante el uso. Mantener las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la toma de aire o el compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- No llenar la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantener las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
-  Atención: superficie caliente.



Peligro debido a electricidad

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



Atención - daños materiales

- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.

- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. No retirar la cesta del compartimento de cocción. Esperar a que termine la salida de humo. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca poner ingredientes líquidos en la cesta. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- Nunca exceder la capacidad máxima durante el llenado de la cesta.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Comprobar siempre que la cesta esté colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Para evitar daños en el aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en la cesta.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que la cesta y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de la cesta.
- Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Pantalla táctil

B - Cuerpo del aparato

C - Compartimento de cocción

D - Placa antiadherente

E - Mango

F - Cesta

G - Cable de alimentación

H - Toma de aire

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Patatas fritas congeladas	
	Patatas frescas	
	Pollo	
	Bistec/Carne roja	
	«Pizza»	
	Dulces	
	Pescado	
	Calentamiento/mantenimiento del calor	
	Modo grill	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón TEMPERATURA/ TIEMPO	Presionar una vez para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar dos veces para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo de cocción.
	Botón MENU	Permite seleccionar el programa de cocción preestablecido.
	Botón ARRANQUE RETRASADO	Permite programar un tiempo específico de retraso para el arranque del proceso de cocción.
	Botón ARRANQUE/ PAUSA	Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.
	Botón SHAKE	Permite activar o desactivar la señal sonora que indica agitar o mezclar el alimento.
	Botón luz	Presionar el botón para encender la luz en el interior del compartimento de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan los siguientes datos de identificación del aparato:

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- 1 Quitar todo el material de embalaje y controle que todos los componentes estén presentes (Fig. 3).
- 2 Verificar la integridad del contenido (Fig. 4).

Comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.



Atención

Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.



Atención

Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos. No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.



Atención

Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.

- 3 Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas (Fig. 5).
- 4 Remover el adhesivo presente en la pantalla (Fig. 6).
- 5 Desenrollar completamente el cable de alimentación.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos (Fig. 7).

- 6 Lavar la cesta (F) y la placa antiadherente (D). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE USO

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

- Si se desea que la comida esté más crujiente, insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8).
- 1 Colocar los alimentos en la cesta (F) (Fig. 9). No superar el nivel máximo. El nivel máximo está indicado por la línea en relieve presente en la superficie interna de la cesta (Fig. 10).

No llenar la cesta con aceite.

2 Introducir la cesta en el compartimento de cocción (C). La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).

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

3 Introducir la clavija en la toma de corriente (Fig. 13).

4 Presionar el botón de encendido/apagado (☺) (Fig. 14). El aparato emite un beep.

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

5 Presionar el botón Menú (☰) varias veces hasta seleccionar el programa de cocción deseado (Fig. 15). Consultar el párrafo «Consejos de preparación» para obtener detalles de los programas. El icono del programa de cocción seleccionado se enciende fijo en la pantalla.

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

- Presionar una vez el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⌚) para programar manualmente la temperatura de cocción (Fig. 16).
- Presionar los botones + o - para programar la temperatura de cocción, en intervalos de 5°C (Fig. 17).
- Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⌚) para programar manualmente el tiempo de cocción (Fig. 18).
- Presionar los botones + o - para programar el tiempo de cocción, en intervalos de 1 minuto (Fig. 19).

Para aumentar la velocidad de selección, mantener presionados los botones + o -.

- Presionar el botón SHAKE (SHAKE) para activar la función que sugiere mezclar los alimentos (Fig. 20). A mitad de la cocción el aparato emitirá una señal sonora (Fig. 24).

6 Presionar el botón START/PAUSA (▶) (Fig. 21). El aparato empieza a cocer los alimentos. Durante la cocción, en la pantalla (A) se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada (Fig. 22).

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



Atención

Peligro de quemaduras. No tocar la cesta, ni la placa antiadherente, ni las partes metálicas del aparato.

Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- Agarrar el mango (E) y retirar la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 25). El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- Agitar la cesta para cocer los ingredientes de manera uniforme (Fig. 26).
- Para reanudar el funcionamiento del aparato, introducir la cesta en el compartimento de cocción (Fig. 27). El aparato reanuda automáticamente el proceso de cocción (Fig. 28).

Como alternativa, pulsar el botón START/PAUSA (▶) para poner en pausa el funcionamiento del

aparato. Para reanudar el funcionamiento del aparato, pulsar de nuevo el botón START/PAUSA (⏮). Presionar el botón luz (💡) para encender la luz en el interior del compartimento de cocción si se desea verificar el proceso de cocción de los alimentos.

Después de la cocción

Al final de la cocción, el aparato emite unos beeps. (Fig. 29).

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

- Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón START/PAUSA (⏮). Después de unos segundos, el aparato se apaga.

1 Agarrar el mango (E) y retirar la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 30).

2 Verter los alimentos en un plato (Fig. 31). Servir en la mesa.



Atención

No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen (Fig 32).

No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta.



Atención

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

No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta.

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

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

Modo grill

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

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con una función de auto-apagado. Tras algunos minutos de inactividad, el aparato se apaga automáticamente.

Función de arranque retrasado

El aparato está equipado con una función de arranque retrasado que permite programar un tiempo específico para el inicio de la cocción de los alimentos.

Para activar la función:

1 Presionar el botón MENU (☰) y seleccionar el programa de cocción deseado.

2 Presionar el botón de ARRANQUE RETRASADO (⌚). El botón se ilumina.

La configuración predefinida de la función de arranque retrasado es de 90 minutos. Presionar los botones + o - para aumentar o reducir el tiempo de retraso desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 180 minutos.

3 Presionar el botón START/PAUSA (⏮) para arrancar la función.

Presionar una vez el botón START/PAUSA (⏮) para poner en pausa el retraso. Presionar otra vez el botón ARRANQUE/PAUSA (⏮) para anular la función de arranque retrasado.

Función de protección contra el sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una función de protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera los 300°C, el calentamiento se interrumpe y en la pantalla (A) aparece escrito «E4» acompañado por 3 beep.

El ventilador sigue funcionando por 30 segundo para enfriar el aparato.

Función de apagado forzoso

Este aparato está equipado con una función de apagado forzoso.

Presionar por largo rato el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato. Todos los iconos se apagan, con la exclusión del icono del botón de encendido/apagado (⏻).

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

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

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

Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto. Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.

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

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

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

Programas de cocción preestablecidos

La tabla siguiente muestra los programas de cocción preestablecidos presentes en la pantalla táctil. Cada símbolo corresponde a un programa de cocción predeterminado. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible modificar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción. La función SHAKE solo se puede activar para algunos programas de cocción.

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)		Función SHAKE
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo	
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200	Sí
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200	Sí
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200	Sí

	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200	SÍ
	«Pizza»	12 min	1-60 min	180	160-200	NO
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200	NO
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200	SÍ
	Calentamiento/ mantenimiento del calor	15 min	1-60 min	130	60-180	NO
	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NO

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.



Atención

Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.

Peligro de electrocución. Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.

No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.



Atención

Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.



Atención

No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los componentes

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

- La placa antiadherente y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente (D) y la cesta (F). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
- Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenarla con agua caliente. Añadir una gota de detergente. Dejar actuar durante 10 minutos. Lavar y secar.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⌚) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar una sola vez el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⌚) para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para programar una temperatura de cocción más alta. Consultar el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⌚) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar un tiempo de cocción más largo. Consultar el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

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

COD. 6385102400

REV. 0 del 30/09/2024

Ariete

PERIODO DE GARANTIA: 1 AÑO

GARANTIA:

DAI DAC SA

DIRECCION: NICARAGUA 6045, DPTO 701V. CP: 1414 C.A.B.A

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

827070