

Ariete



Air fryer
Freidora de aire

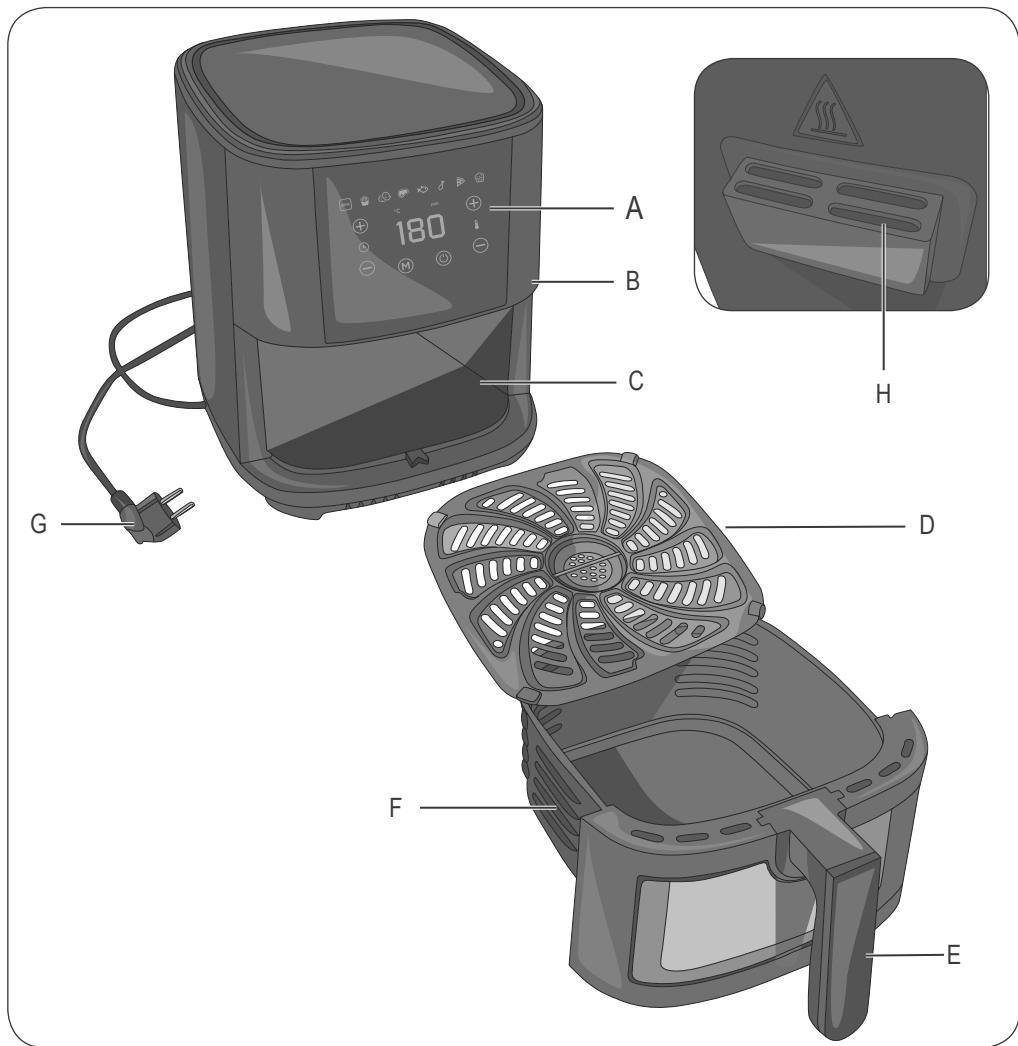


Fig. 1

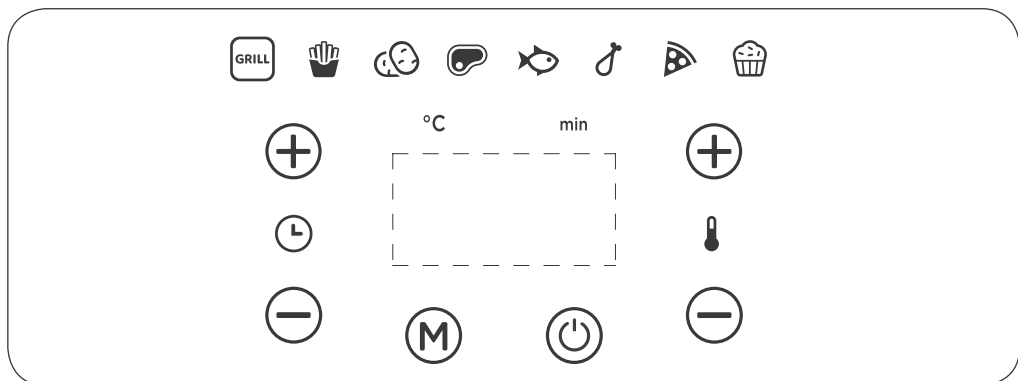


Fig. 2

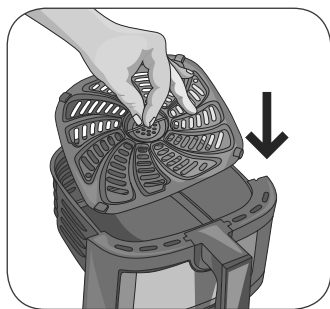


Fig. 3

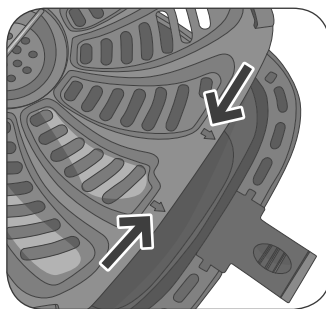


Fig. 4



Fig. 5

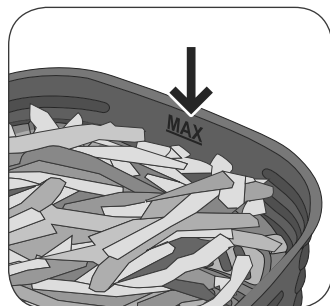


Fig. 6

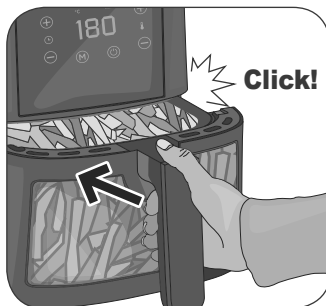


Fig. 7

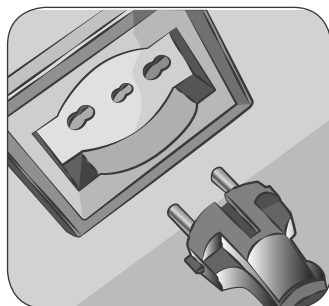


Fig. 8



Fig. 9

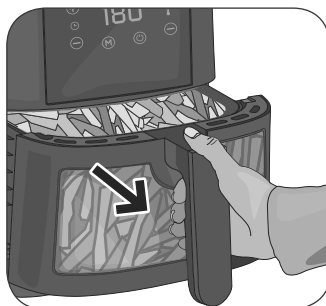


Fig. 10



Fig. 11

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 shall 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 appliance 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 data 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).
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- 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 power supplied 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.
- The maximum capacity of the basket is approximately 6 l. 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, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly dampened with water 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 an Ariete Service Centre or by Ariete authorized 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
	Steak/red meat
	Fish
	Chicken
	Pizza
	Baked desserts
	Grill mode

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance and start or stop the cooking process.
	Menu button	Allows the user to select the pre-set cooking program.
	Cooking time setting button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.
	Cooking temperature setting button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

1 Remove the packing material and check that all components are present.

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.

2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.

3 Fully unwind the power cord.

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

4 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. 3). Check that the arrow on the non-stick plate is aligned with the basket handle (Fig. 4).
- 1 Place the food in the basket (F) (Fig. 5). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the basket (Fig. 6).

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. 7).



Warning!

Make sure the basket is correctly installed and locked before operating the appliance.

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. 8).
- 4 Press the ON/OFF button (☺) (Fig. 9).

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

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

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

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

- 6 Press the ON/OFF button (☺) (Fig. 9). The appliance starts to cook food. The light inside the cooking compartment turns on. While cooking, the display (A) will alternately show the decreasing time and the set temperature.

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

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



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. 10). The appliance stops the cooking process.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The appliance automatically resumes the cooking process.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times.

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

- To manually stop the cooking process, press the on/off button (☺). After a few seconds, the appliance turns off.
- 1 Grab the handle (E) and remove the basket (F) from the cooking compartment (C) (Fig. 10).
 - 2 Put the food on a plate. 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.

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. Insert the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 3) before putting food in. Make sure that the arrow on the non-stick plate is aligned with the basket handle (Fig. 4).

Auto-off function

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

PREPARATION TIPS

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 11) and use the non-stick plate (D) supplied.
You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.
The optimal quantity to make crunchy fries is about 200 g.
Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

Pre-set programs

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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



Warning

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.



Warning!

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

Cleaning the appliance

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

Cleaning the components

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

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

DECOMMISSIONING

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

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the cooking time setting button (⌚) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 7).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature setting button (🔥) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the cooking time setting button (⌚) and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

Problems	Possible causes	Solutions
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 7).
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. Lea atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilice el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantenga a mano este manual para futuras consultas. Si desea entregar este aparato a otras personas, no 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 utilice 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, anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUALES



Advertencia relativa a quemaduras. No toque 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. Espere a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA 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 utilice 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, anula 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, utilice 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.
- Mantenga siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si 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

- Desconecte el aparato y espere 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. Mantenga las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No toque 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. Espere a que las partes calientes se enfríen.
- Sujete 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. Mantenga las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- No llene la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No vuelque la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
-  ¡Cuidado! Superficie caliente.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe 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.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No deje el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente y espere a que las partes calientes se enfrien antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Nunca sumerja el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no lo utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apague el aparato y desconecte siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No deje 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 coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.

- No ponga 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.
- Desenrolle 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, desconecte de inmediato el aparato de la toma de corriente. No saque la cesta del compartimento de cocción. Espere a que termine la salida de humo. Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca ponga ingredientes líquidos en la cesta. Si es necesario para cocinar, añada pequeñas dosis de líquido. Compruebe siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- La capacidad máxima de la cesta es de unos 6 l. Nunca exceda la capacidad máxima durante el llenado de la cesta.
- Nunca obstruya la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Compruebe siempre que la cesta está colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Nunca utilice el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Para evitar daños al aparato, no introduzca utensilios de cocina ni objetos metálicos en la cesta.
- No utilice utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que las cestas y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
- Nunca coloque objetos encima del aparato.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje 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 utilice disolventes que dañen las partes de plástico.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Coloque el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agárrelo por el cuerpo.
- No mueva el aparato sin sacar antes la comida de la cesta.

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.
- Coloque el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Coloque 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 utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas únicamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados por Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

• **GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Pantalla táctil	E - Mango
B - Cuerpo del aparato	F - Cesta
C - Compartimento de cocción	G - Cable de alimentación
D - Placa antiadherente	H - Toma de aire

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS	
	Patatas fritas congeladas
	Patatas frescas
	Bistec/Carne roja
	Pescado
	Pollo
	«Pizza»
	Dulces
	Modo parrilla

BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato e iniciar o interrumpir el proceso de cocción.
	Botón menú	Permite seleccionar el programa de cocción preestablecido.
	Botón de configuración del tiempo de cocción	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
	Botón de configuración de la temperatura de cocción	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

Datos de identificación

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1 Quite todo el material de embalaje y controle que todos los componentes estén presentes.

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



¡Atención!

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



¡Atención!

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



¡Atención!

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

2 Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.

3 Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos.

- 4 Lave la cesta (F) y la placa antiadherente (D). Utilice un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Seque bien.

INSTRUCCIONES DE USO

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

- Si desea que la comida esté más crujiente, inserte la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 3). Asegúrese de que la flecha presente en la placa antiadherente está alineada con la empuñadura de la cesta (Fig. 4).
- 1 Coloque los alimentos en la cesta (F) (Fig. 5). No supere el nivel máximo. El nivel máximo está indicado por la línea en relieve presente en la superficie externa de la cesta (Fig. 6).

No llene la cesta con aceite.

- 2 Introduzca la cesta en el compartimento de cocción (C). La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 7).



¡Atención!

Asegúrese de haber introducido y bloqueado correctamente la cesta antes de poner en funcionamiento el aparato.

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

- 3 Introduzca la clavija en la toma de corriente (Fig. 8).
 4 Presione el botón de encendido/apagado (☺) (Fig. 9).

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

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

- Presione los botones (⬇) + o - para configurar la temperatura de cocción, por intervalos de 5°C.
- Presione los botones (⬆) + o - para configurar el tiempo de cocción, por intervalos de 1 minuto.

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

- 6 Presione el botón de encendido/apagado (☺) (Fig. 9). El aparato empieza a cocer los alimentos. La luz en el interior del compartimento de cocción se enciende. Durante la cocción, en la pantalla (A) se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada.

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

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



¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque 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. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- Agarre el mango (E) y retire la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 10). El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- Agite el contenedor para cocinar los ingredientes de manera uniforme.
- Para reanudar el funcionamiento del aparato, inserte la cesta en el compartimento de cocción. El aparato reanuda automáticamente el proceso de cocción.

Después de la cocción

Al final de la cocción, el aparato emite unos pitidos.

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

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

1 Agarre el mango (E) y retire la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 10).

2 Vierta los alimentos en un plato. Sirva en la mesa.



¡Atención!

No toque la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato mientras el aparato está en funcionamiento o en los minutos que siguen su apagado. Espere a que las partes calientes se enfríen.

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



¡Atención!

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

No utilice utensilios metálicos para sacar la comida 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 parrilla

El modo de parrilla es ideal para asar carne, pescado y verduras. Coloque la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 3) antes de colocar los alimentos. Asegúrese de que la flecha de la placa antiadherente esté alineada con el mango de la cesta (Fig. 4).

Función de autoapagado

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

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

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

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

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

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

Para obtener un resultado crujiente, añada una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 11) y utilice la placa antiadherente (D) en dotación.

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

La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de unos 200 g.

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

Programas preestablecidos

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

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

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	«Pizza»	12 min	1-60 min	180	160-200
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modo parrilla	15 min	1-60 min	200	60-200

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



Atención

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

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



¡Atención!

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



¡Atención!

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



¡Atención!

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

Limpieza del aparato

- Limpie las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Seque con un paño seco.
- Limpie el compartimento de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Seque con un paño seco.
- Limpie 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). Utilice un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Quando ponga fuera de servicio el aparato, desconecte 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.	Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presione el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y configure el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Inserte bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 7).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presione el botón de configuración de la temperatura de cocción (🔥) y configure una temperatura de cocción más alta. Consulte el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presione el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y programe un tiempo de cocción más largo. Consulte el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o unte las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Inserte la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Inserte bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 7).
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se frien 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. Limpie 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.
	Enjuague y seque las patatas antes de freírlas.	Enjuague las patatas y quite todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controle que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Inserte la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

COD. 6385102500

REV. 0 del 04/10/2024

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