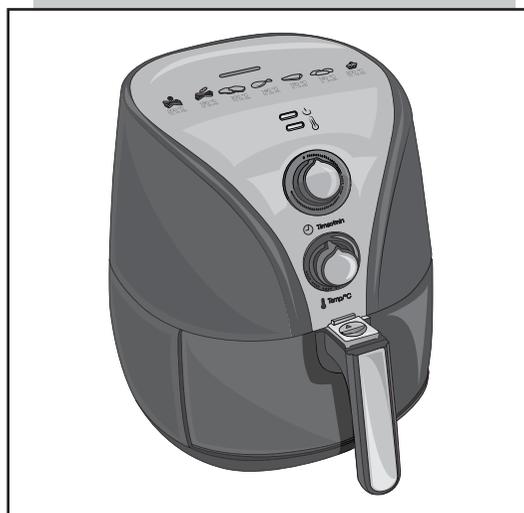


EAC



Friggitrice ad aria  
 Airy fryer  
 Friteuse sans huile  
 Luftfriteuse  
 Freidora de aire  
 Fritadeira sem óleo  
 Heteluchtfriteuse  
 Φριτέζα αέρα  
 Фритюрница  
 مقلاة هوائية

**Ariete**

**Ariete**

De' Longhi Appliances Srl  
 Divisione Commerciale Ariete  
 Via L. Seitz, 47  
 31100 Treviso (TV) - Italy  
 E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
 Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

199 202 250

NUMERO UNICO

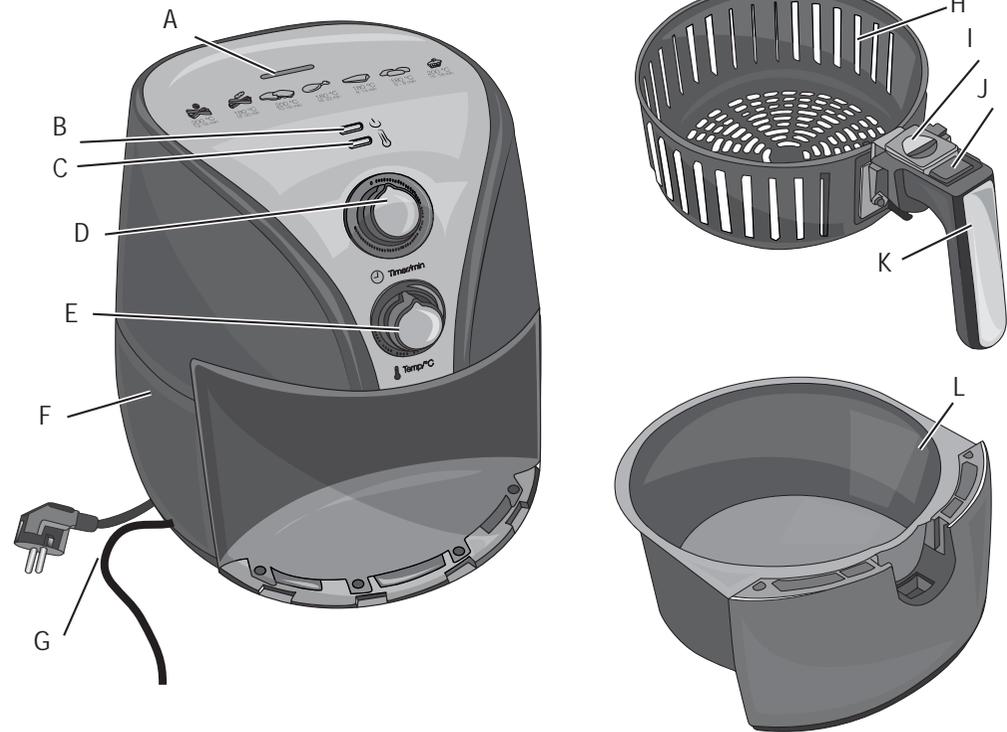


Fig. 1

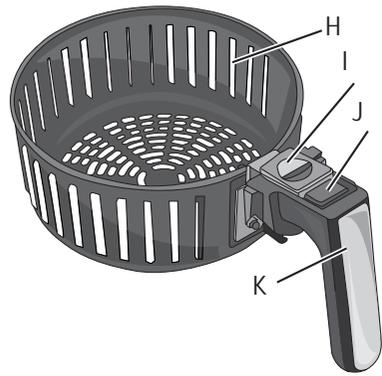


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 2

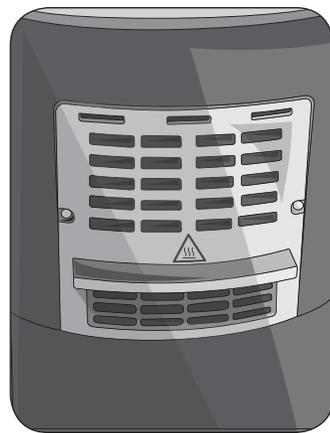


Fig. 3

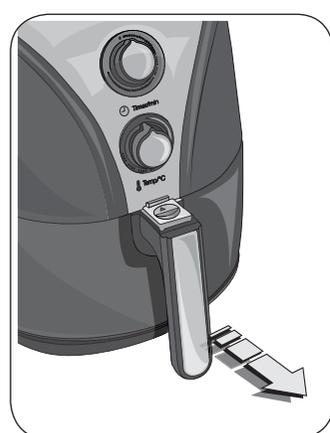


Fig. 4

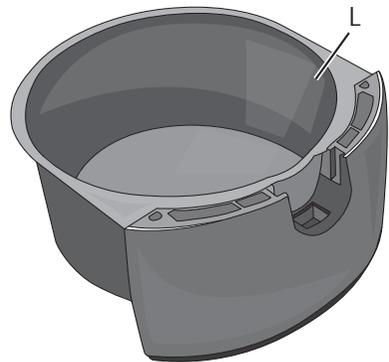


Fig. L

## A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

---

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

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



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

## USO PREVISTO

---

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

## RISCHI RESIDUI

---

Attenzione!



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



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

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

previsti dal presente libretto.

- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio può essere usato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.



### Pericolo per i bambini

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Evitare che un bambino afferrando il cavo di alimentazione possa far cadere l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



### Avvertenza relativa a ustioni

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

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



#### Pericolo dovuto a elettricità

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



#### Attenzione - danni materiali

- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.

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



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Accendere l'apparecchio solo quando è in posizione di lavoro.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Quando vi dovete assentare anche per poco tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di corrente.
- Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.
- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

---

- A - Presa d'aria
- B - Spia di accensione
- C - Spia di controllo della temperatura
- D - Manopola del timer (minuti)
- E - Manopola di regolazione della temperatura (°C)
- F - Corpo dell'apparecchio
- G - Cavo di alimentazione + spina
- H - Cestello
- I - Corsore
- J - Pulsante di sblocco del cestello
- K - Impugnatura
- L - Contenitore

### Dati di identificazione

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

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

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

## ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

### Attenzione!



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

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare il contenitore (L) ed il cestello (H). Il contenitore ed il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Vedere il paragrafo "Pulizia dell'apparecchio".

- Afferrare l'impugnatura (K) ed estrarre il contenitore completo di cestello dal corpo dell'apparecchio (F), (Fig. 4).
- Spostare il cursore (I) verso il cestello (Fig. 5).
- Premere il pulsante di sblocco del cestello (J) e contemporaneamente estrarre il cestello dal contenitore sollevandolo verso l'alto (Fig. 6).

Se si desidera si può lasciare preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti. In quel caso, ruotare la manopola di regolazione della temperatura (E) sulla temperatura di cottura. Ruotare la manopola del timer (D) su più di tre minuti. L'apparecchio entra in funzione. Aspettare che la spia di controllo della temperatura (C) si spenga (dopo circa 3 minuti).

- Mettere gli alimenti nel cestello. Non superare il livello indicato con MAX.
- Inserire il cestello nel contenitore. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 7).
- Inserire il contenitore nel corpo dell'apparecchio.

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

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata. Consultare le tabelle nel libro delle ricette.
- Ruotare la manopola del timer per impostare il tempo di cottura.
- La spia di accensione (B) si accende. La spia di controllo della temperatura (C) si accende.
- L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti.

Durante la cottura si potrà notare che la spia di controllo della temperatura (C) si accende e si spegne periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura.

La friggitrice ad aria può essere usata per la preparazione di una grande varietà di prodotti. Fare riferimento al libro delle ricette.

Aggiungere tre minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo.

Non riempire il contenitore con olio.

Non sovraccaricate il cestello con molto cibo. Rispettare la quantità massima consentita indicata dal livello.

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

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

- Afferrare l'impugnatura ed estrarre il contenitore tirando verso l'esterno. L'apparecchio smette di funzionare.
- Scuotere il contenitore per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il contenitore nella sua sede.

### Attenzione!



Pericolo di ustioni. Non premere il pulsante di sblocco del cestello quando scuotete il contenitore.



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

Per ridurre il peso, è possibile scuotere solo il cestello dopo averlo rimosso dal contenitore. **Rimuovere il contenitore dall'apparecchio. Appoggiare il contenitore su una superficie resistente al calore.** Per estrarre il cestello, premere il pulsante di sblocco (J) sulla maniglia.

Se impostate la manopola del timer a metà del tempo di preparazione, esso suonerà quando **bisogna mescolare gli ingredienti. Ma ciò significa che dopo dovrete reimpostare la manopola del timer per il restante tempo di cottura.**

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e si spegne.

Se gli ingredienti non sono pronti basterà reinserire il contenitore nell'apparecchio e ruotare la manopola del timer per qualche minuto.

Per spegnere manualmente l'apparecchio, ruotare la manopola del timer su "0".

- Estrarre il contenitore.
- Premere il pulsante di sblocco del cestello (J) e contemporaneamente estrarre il cestello dal contenitore sollevandolo verso l'alto (Fig. 6).
- Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

### Attenzione!



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

Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni.

Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

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

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

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

## Consigli di preparazione

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.

Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.

Per un risultato croccante aggiungere un po' d'olio alle patate fresche. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria per qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.

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

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 500 g.

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

	Min-max quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Altre informazioni
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte, sottili, congelate	300-700	9-16	200	Scuotere	
Patatine fritte, lunghe, congelate	300-700	11-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	300-800	16-10	200	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fatte in casa tagliate a spicchi	300-800	18-22	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fatte in casa tagliate a cubetti	300-750	12-18	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Carne e pollo					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Involcini primavera	100-400	8-10	200	Scuotere	
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Scuotere	
Bastoncini di pesce surgelato	100-400	6-10	200		
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Dolci					
Torte	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Biscotti	400	20	160		

Sul prodotto, precisamente sul pannello frontale, troverete i simboli elencati sotto:

 200 °C 12 - 16 min.	patate surgelate	 180 °C 8 - 14 min.	bistecca / manzo
 180 °C 18 - 25 min.	patate fresche	 180 °C 5 - 8 min.	pane
 200 °C 10 - 15 min.	carne	 200 °C 15 - 18 min.	dolci
 180 °C 15 - 22 min.	pollo		

Sotto ogni simbolo è presente un range di tempo consigliato per ogni tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di cibo utilizzata.

### Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando la manopola del timer arriva a "0" l'apparecchio suona e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, ruotare la manopola del timer in senso antiorario e posizionarla sullo "0". Se si estrae il contenitore durante la cottura l'apparecchio si spegnerà automaticamente (anche se la manopola del timer è ancora in funzione).

## PULIZIA E MANUTENZIONE



### Attenzione!

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



### Attenzione!

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



### Attenzione!

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

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

### Pulizia dell'apparecchio

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

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

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

## Pulizia dei componenti

Il contenitore e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

- Afferrare l'impugnatura ed estrarre il contenitore completo di cestello dal corpo dell'apparecchio.
- Premere il pulsante di sblocco del cestello (J) e contemporaneamente estrarre il cestello dal contenitore sollevandolo verso l'alto (Fig. 6).

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

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

## GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il contenitore all'interno dell'apparecchio.
	È intervenuta la protezione da surriscaldamento.	Utilizzare un oggetto appuntito per premere il pulsante di reset posizionato sotto la base dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di impostazione della temperatura alla temperatura richiesta. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Ruotare la manopola del timer sul tempo richiesto. Vedere il libro delle ricette.

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

## WITH REGARD TO THIS MANUAL

---

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



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

## INTENDED USE

---

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

## RESIDUAL RISKS

---

Warning!



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



Warning of burns. Do not touch the basket, the container and the internal metallic parts for some minutes after turning off the appliance. Wait for the cooling of hot parts.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

### READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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

service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



### Danger for children

- This appliance can be used by children older than 8 years only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are monitored during the operation.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.



### Warning of burns

- Do not touch the basket, the container and the internal metallic parts for some minutes after turning off the appliance. Wait for the cooling of hot parts. Danger of burns.
- When the appliance is not functioning unplug it from the wall socket and let it cool down before cleaning.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Do not turn on the appliance when it does not contain food.
- Put the ingredients only in the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the container with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.

- When you remove the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face far from the container.
- If you see dark smoke coming out from the air intake, turn off the appliance immediately. Unplug it from the socket-outlet. Wait for the smoke emission from the air intake to stop. Remove the container from the appliance body.
-  Warning: hot surface.

 Danger due to electricity

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

 Warning – material damage

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

down.

- Do not leave the appliance exposed to weathering ( rain, sun, etc...).
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.



Danger of damage originating from other causes

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



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

- A - Air intake
- B - Power-on indicator
- C - Heating-on light
- D - Timer knob (minutes)
- E - Temperature control knob (°C)
- F - Appliance body
- G - Power cord + plug
- H - Basket
- I - Cursor
- J - Unlocking button of the basket
- K - Handle
- L - Container

### Identification data

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

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

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

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

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

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

### Warning!



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

Before using the appliance for the first time, wash the container (L) and the basket (H). The container and the basket can be washed in the dishwasher. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.

- Grab the handle (K) and remove the container with the basket from the appliance body (F), (Fig. 4).
- Move the cursor (I) in the basket direction (Fig. 5).
- Press the unlocking button of the basket (J) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 6).

If you want you can preheat the appliance empty. In this case, turn the temperature control knob (E) on the cooking temperature. Turn the timer knob (D) on more than 3 minutes. The appliance starts functioning. Wait that the heating-on light (C) turns off (after 3 minutes circa).

- Put the ingredients in the basket. Do not go past the MAX level.
- Insert the basket in the container. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 7).
- Insert the container in the body of the appliance.

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

- Insert the plug into a power outlet.
- Turn the temperature control knob on the desired temperature. Refer to the tabs in the recipes book.
- Turn the timer knob to set the cooking time.
- The power-on indicator (B) turns on. The heating-on light (C) turns on.
- The appliance starts to cook food.

During the cooking you can notice that the heating-on light (C) turns on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature.

The airy fryer can be used to prepare a great variety of ingredients. Refer to the recipes book.

**Add three minutes to the cooking time when the appliance is cold.**

**Do not fill the container with oil.**

**Do not overfill the basket with the ingredients. Respect the max quantity showed by the level.**

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

The appliance can be paused during its functioning, for example to stir the ingredients during the cooking process.

- Grab the handle and remove the container by pulling it. The appliance stops working.
- Shake the container to cook the ingredients evenly.
- For the appliance to start working again, insert again the container in the appliance body.

## Warning!



Danger of burns. Do not press the unlocking button of the basket while shaking the appliance.

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

To reduce the weight it is possible to shake only the basket after removing it from the container. Remove the container from the appliance. Put the container on a heat resistant surface. To remove the basket press the unlocking button (J) on the handle.

If you set the timer knob to half of the cooking time, it will ring when you need to stir the ingredients. This means that then you have to reset the timer knob for the remaining cooking time.

After cooking, the appliance beeps and turns off.

If the ingredients are not ready it will be sufficient to reinsert the container in the appliance and to turn the timer knob for some minutes.

To turn off the appliance manually, turn the timer knob on "0".

- Remove the container from the appliance.
- Press the unlocking button of the basket (J) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 6).
- Pour the ingredients on a plate. Serve out.

## Warning!



Danger of burns. Do not touch the basket, the container and the internal metallic parts for some minutes after turning off the appliance. Wait for the cooling of hot parts.

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

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

**An oil excess is collected in the container bottom.**

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

## Preparation tips

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

A larger quantity of ingredients requires a longer cooking time compared to a smaller quantity.

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

For a crispy result add some oil to the fresh potatoes. Fry the ingredients in the airy fryer for a few minutes after adding the oil.

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

The optimal quantity for preparing crispy fries is 500 g.

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

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Other information
<b>Potatoes' and fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
<b>Meat and Poultry</b>					
Beef steak	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Sweet snacks</b>					
Cakes	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Cookies	400	20	160		

On the appliance, on the frontal panel, you find the following symbols:

 200 °C 12 - 16 min.	frozen potatoes	 180 °C 8 - 14 min.	steak / beef
 180 °C 18 - 25 min.	fresh potatoes	 180 °C 5 - 8 min.	bread

 <b>200 °C</b> <b>10 - 15 min.</b>	meat	 <b>200 °C</b> <b>15 - 18 min.</b>	sweets
 <b>180 °C</b> <b>15 - 22 min.</b>	chicken		

Under each symbol there is a time range suggested for each kind of ingredient. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used.

### Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer knob reaches "0" the appliance rings and turns off automatically. To turn off the appliance manually, turn the timer knob counter-clockwise and put it on "0". If you remove the container during the cooking, the appliance turns off automatically (also if the timer knob is still running).

## CLEANING AND MAINTENANCE



### Warning!

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



### Warning!

Never immerse the appliance in water or other liquids.



### Warning!

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

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

### Cleaning the appliance

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

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

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

### Cleaning of components

The container and the basket can be washed in the dishwasher. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

- Grab the handle and remove the container with the basket from the appliance body.
- Press the unlocking button of the basket (J) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 6).

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

The container and the basket are non-stick: opacity and signs, that may appear after pro-

longed use, are normal and do not affect cooking and food taste.

## TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Turn the timer knob on the required time to turn on the appliance.
	The container has not been inserted correctly.	Insert the container in the appliance correctly.
	The overheating protection has intervened.	Use a pointy object to press the reset button positioned under the base of the appliance.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients in the basket is too big	Put less ingredients in the basket. A smaller quantity cooks more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob on the desired temperature. Refer to the recipes book.
	The preparation time set is too short.	Turn the timer knob on the required time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
The container has not been inserted correctly.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. A smaller quantity cooks more evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the container.	Keep the basket well positioned within the container.

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

## A PROPOS DU MANUEL

---

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

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



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

## UTILISATION PRÉVUE

---

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

## RISQUES RÉSIDUELS

---

Attention!



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



Avertissements sur les brûlures. Ne pas toucher le panier, le récipient et les parties métalliques à l'intérieur de l'appareil dans les minutes après l'avoir éteint. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.**

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

- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant ni l'expérience, ni les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles aient reçu les instructions et compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

 Danger pour les enfants

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance ou à condition d'avoir été instruits sur la façon d'utiliser l'appareil en sécurité et d'avoir compris les dangers pouvant en découler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Éviter que les enfants ne fassent tomber l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.

 Avertissements sur les brûlures

- Ne pas toucher le panier, le récipient et les parties métalliques à l'intérieur de l'appareil dans les minutes après l'avoir éteint. Attendre que les parties chaudes aient refroidi. Danger de brûlures.
- Quand l'appareil n'est pas en service, débrancher la fiche de la prise de courant électrique et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il contient encore de la nourriture.

- Ne pas allumer l'appareil quand il ne contient pas de nourriture.
- Mettre les ingrédients toujours and seulement dans le panier pour éviter le contact des aliments avec les résistances électriques.
- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne pas remplir le récipient avec huile. Danger d'incendie.
- Pendant l'utilisation, air et vapeur chaudes sortent de la prise d'air. Ne pas mettre les mains et le visage près de la prise d'air.
- Quand on sort le récipient du corps de l'appareil, s'échappent aussi air et vapeur chaudes. Ne pas mettre les mains et le visage près du récipient.
- Si de la fumée noire sort de la prise d'air, éteindre immédiatement l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant. Attendre que il n'y a plus de fumée sortant de la prise d'air. Sortir le récipient du corps de l'appareil.
-  Attention: surface chaude.



### Danger électrique

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



### Attention - dégâts matériels

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



### Dangers provenant d'autres causes

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



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

- CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

- A - Prise d'air
- B - Voyant de mise en marche
- C - Voyant de contrôle de la température
- D - Bouton minuteur (minutes)
- E - Bouton de réglage température (°C)
- F - Corps de l'appareil
- G - Cordon d'alimentation avec fiche
- H - Panier
- I - Curseur
- J - Bouton de déblocage du panier
- K - Poignée
- L - Récipient

## Données d'identification

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

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

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

## MODE D'EMPLOI

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

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

### Attention!

-  Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver le récipient (L) et le panier (H). Le récipient et le panier peuvent être lavé dans la lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe "Nettoyage de l'appareil".
- Saisir la poignée (K) et sortir le récipient avec le panier du corps de l'appareil (F), (Fig. 4).
  - Déplacer le curseur (I) en direction du panier (Fig. 5).
  - Pousser le bouton de déblocage du panier (J) et simultanément sortir le panier du récipient et le soulever (Fig. 6).

Si vous souhaitez vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients. En ce cas, tourner la bouton de réglage température (E) sur la température de cuisson. Tourner le bouton minuteur (D) sur plus de trois minutes. L'appareil est en service. Attendre que le voyant de contrôle de la température (C) s'éteint (après 3 minutes environ).

- Mettre les aliments dans le panier. Ne pas franchir le niveau MAX indiqué.
- Insérer le panier dans le récipient. Lorsque l'engagement est correct, un "clac" se produit (Fig. 7).
- Insérer le récipient dans le corps de l'appareil.

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

- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Tourner le bouton de réglage température sur la température souhaitée. Consulter les tableaux dans le livre de recettes.
- Tourner le bouton minuteur pour régler le temps de cuisson.
- Le voyant de mise en marche (B) s'allume. le voyant de contrôle de la température (C) s'allume.
- L'appareil commence à cuire les aliments.

Pendant le cuisson on peut voir que le voyant de contrôle de la température (C) s'allume et s'éteint

périodiquement. Ca indique les interventions du thermostat que garde la température de cuisson convenable.

La friteuse sans huile peut être utilisée pour la préparation d'une grande variété de produits. Consulter le livre de recettes.

Ajouter trois minutes au temps de préparation quand l'appareil est froid.

Ne pas remplir le récipient avec huile.

**Ne pas trop charger le panier avec beaucoup d'ingrédients. Respecter la quantité maximale indiqué par le niveau.**

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

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

- Saisir la poignée et sortir le récipient tirant vers l'extérieur. L'appareil s'arrête.
- Secouer le récipient pour cuisiner les ingrédients uniformément.
- Pour remettre en service l'appareil, insérer le récipient à sa place.

Attention!



Danger de brûlures. Ne pas pousser le bouton de déblocage du panier quand vous secouez le récipient.



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

Pur réduire le pois, il est possible secouer seulement le panier après l'avoir sorti du récipient. Sortir le récipient de l'appareil. Poser le récipient sur une surface résistante à la chaleur. Pour sortir le panier, pousser le bouton de déblocage (J) sur la poignée.

Si vous réglez le bouton minuteur sur la moitié du temps de préparation, il sonnera quand il faut mixer les ingrédients. Mais ça implique que après vous devriez régler le bouton minuteur à nouveau sur le restant temps de cuisson.

À la fin de la cuisson, l'appareil émet un "bip" et s'éteint.

Si les ingrédients ne sont pas prêts il faudra juste réinsérer le récipient dans l'appareil et tourner le bouton minuteur pour quelque minute.

Pour éteindre manuellement l'appareil, tourner le bouton du minuteur sur "0".

- Sortir le récipient.
- Pousser le bouton de déblocage du panier (J) et simultanément sortir le panier du récipient et le soulever (Fig. 6).
- Verser les aliments sur un assiette. Servir à table.

Attention!



Danger de brûlures. Ne pas toucher le panier, le récipient et les parties métalliques à l'intérieur de l'appareil dans les minutes après l'avoir éteint. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

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

Pour sortir les ingrédients larges ou fragiles du panier utiliser des pinces de cuisine.

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

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

### Conseils de préparation

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

Une quantité d'ingrédients plus grande nécessite d'un temps de préparation plus long par rapport à une quantité plus petite.

Mélanger les ingrédients plus petits à moitié cuisson optimise le résultat final et aide une cuisson uniforme.

Pour un résultat plus croustillant ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches. Frire les ingrédients dans la friteuse sans huile pour quelque minute après avoir ajouté l'huile.

Les snacks à cuisiner dans le four peuvent aussi être cuisinés dans la friteuse sans huile.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est 500 g.

Utiliser des pâtes prêtes pour préparer des snacks en manière vite et facile. De plus les pâtes prêtes cuisinent plus vite que celles faites maison.

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autres informations
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites, fines, surgelées	300-700	9-16	200	Secouer	
Frites, longues, surgelées	300-700	11-20	200	Secouer	
Frites fait maison (8x8mm)	300-800	16-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en tranches	300-800	18-22	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en petits cubes	300-750	12-18	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
<b>Viande et volaille</b>					
Beefsteak	100-500	8-12	180		
Steak haché	100-500	7-14	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Secouer	
Nuggets de poulet surgelées	100-500	6-10	200	Secouer	

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autres informations
Bâtonnets de poisson surgelé	100-400	6-10	200		
Légumes farcis	100-400	10	160		
Desserts					
Tartes	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Biscuits	400	20	160		

Sur le produit, précisément sur le panneau frontal, il y a les symboles suivants:

 200 °C 12 - 18 min.	pommes de terre surgelées	 180 °C 8 - 14 min.	steak / bœuf
 180 °C 18 - 25 min.	pommes de terre fraîches	 180 °C 5 - 8 min.	pain
 200 °C 10 - 15 min.	viande	 200 °C 15 - 18 min.	desserts
 180 °C 15 - 22 min.	poulet		

Sous chaque symbole il y a un intervalle de temps conseillé pour chaque type aliment. Le temps de cuisson est indicatif, ça dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés.

### Fonction extinction automatique

Cet appareil est doté d'un minuteur. Quand le bouton minuteur arrive sur "0" l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tourner le bouton minuteur en sens antihoraire et le positionner sur "0". Si on sort le récipient pendant la cuisson l'appareil s'éteindra automatiquement (aussi si le bouton minuteur est encore en service).

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN



#### Attention!

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



#### Attention!

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



## Attention!

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

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

### Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer les résistances avec un chiffon sec pour éliminer les éventuels restes de nourriture.

### Nettoyage des composants

Le récipient et le panier doivent être lavés à la lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.

- Saisir la poignée et sortir le récipient avec le panier du corps de l'appareil.
- Pousser le bouton de déblocage du panier (J) et simultanément sortir le panier du récipient et le soulever (Fig. 6).

Pour ramollir les restes de nourriture sur le panier il est possible de remplir le récipient d'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de détergent. Insérer le panier et laisser agir pendant 10 minutes. Laver et sécher.

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

### COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'a pas été branchée dans la prise de courant.	Brancher l'appareil à la prise de courant qui doit être munie d'une prise de terre.
	Le minuteur n'a pas été réglé.	Tourner le bouton minuteur sur le temps de préparation nécessaire pour allumer l'appareil.
	Le récipient n'a pas été inséré correctement.	Bien insérer le récipient dans l'appareil.
	La protection du surchauffe est intervenue.	Utiliser un objet pointu pour pousser le bouton de reset positionné sous la base de l'appareil.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les ingrédients ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevée	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Une mineure quantité d'ingrédients se cuisine plus uniformément.
	La température choisie est trop basse.	Tourner le bouton de réglage température sur la température souhaitée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de préparation saisi est trop court.	Tourner le bouton minuteur sur le temps souhaitée. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément	Certains ingrédients nécessitent d'être mélangés pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut ou qui sont couverts avec des autres ingrédients (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sont pas croustillants.	Vous êtes en train d'utiliser des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.	Utiliser des snacks pour la cuisson au four ou les badigeonner avec de l'huile avant de les mettre dans le panier.
Le récipient n'a pas été inséré correctement.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevée.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Une mineure quantité d'ingrédients se cuisine plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le récipient.	Insérer le panier dans le récipient correctement.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients plus gras	Si vous friez des ingrédients plus gras, il y a plus d'huile qui se recueille dans le récipient. L'huile produit plus de fumée blanche pendant la cuisson. Ça n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Dans le récipient il y a des restes de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le récipient. Nettoyer soigneusement le récipient après l'usage.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les pommes de terre fraîches, coupés en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Vous êtes en train d'utiliser un type de pommes de terre qui n'est pas adapté à la friture.	Utiliser pommes de terre fraîches et mélangez-les pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les frire	Rincer et sécher les pommes de terre et éliminer tout l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupés en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et la quantité d'huile utilisé.	Bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour une texture croustillante meilleure.
		Ajouter un peu plus d'huile pour une texture croustillante meilleure.

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

---

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

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:

-  Gefahr für Kinder
-  Hinweise zu Verbrühungsgefahr
-  Gefahr wegen Strom
-  Achtung - Sachschäden
-  Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

## VORGESEHENER GEBRAUCH

---

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

## RESTRISIKEN

---

- Achtung!**
-  Gefahr wegen Strom. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
-  Hinweise zu Verbrühungsgefahr. Den Behälter, den Korb und die metallischen Teilen des Geräts einige Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

### DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESTEN.

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

- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### Gefahr für Kinder

- Dieses Gerät darf von Kindern ab dem 8. Lebensjahr verwendet werden, unter der Bedingung, dass eine angemessene Aufsicht ausgeübt wird oder dass die Kinder über den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet worden und der entsprechenden Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Bitte vermeiden Sie, dass Kinder am Kabel ziehen und somit das Abstürzen des Gerätes verursachen.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.

### Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Das Korb, den Behälter und die inneren metallischen Teilen des Geräts einige

Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind. Verbrennungsgefahr.

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



Gefahr wegen Strom

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

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



### Achtung - Sachschäden

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



### Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

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



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

**• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.**

- A - Luftloch
- B - Einschaltkontrolllampe
- C - Temperaturkontrollanzeige
- D - Zeitschaltuhr Taste (Minuten)
- E - Temperatureglertaste (°C)
- F - Gehäuse des Gerätes
- G - Anschlusskabel + Stecker
- H - Eiskorb
- I - Schiebeschalter
- J - Taste zur Griffentriegelung
- K - Griff
- L - Behälter

### Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätebasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

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

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

## BEDIENUNGSANLEITUNG

---

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

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

### Achtung!



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

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts, den Behälter (L) und den Korb (H) spülen. Der Behälter und der Korb dürfen in der Spülmaschine gespült werden. Alternativ kann man ein normale Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Sieh Absatz "Reinigung des Geräts".

- Den Griff (K) benutzen, um den Behälter samt Korb aus dem Gerätekörper (F) (Abb. 4) heraus-zuziehen.
- Den Schiebeschalter (I) gegen den Korb (Abb. 5) schieben.
- Die Korbsperrtaste (J) drücken und gleichzeitig den Korb aus dem Behälter entnehmen, da-bei nach oben ziehen (Abb. 6).

Eventuell kann man das Gerät ohne Zutaten vorwärmen. In diesem Fall den Temperatureinstellregler (E) auf die Kochtemperatur stellen. Die Zeitschaltuhr (D) auf mehr als drei Minuten stellen. Das Gerät läuft. Warten, bis die Temperaturkontrollanzeige (C) sich ausschaltet (nach ca. 3 Minuten).

- Die Lebensmittel in den Korb geben. Die MAX-Markierung nicht überschreiten.
- Den Korb in den Behälter einschieben. Das korrekte Einstecken erfolgt mit einem "Klick" (Abb. 7).
- Den Behälter in den Gerätkörper einschieben.

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

- Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken.
- Den Temperatureinstellschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. Dafür auf die Tabellen im Rezeptbuch Bezug nehmen.
- Die Zeitschaltuhr drehen, um die Kochzeit einzustellen.
- Die Einschaltkontrollanzeige (B) schaltet sich ein. Die Temperaturkontrollanzeige (C) schaltet sich ein.
- Das Gerät fängt an, die Lebensmittel zu kochen.

Während der Kochzeit kann man merken, dass die Temperaturkontrollanzeige (C) sich periodisch ein- und ausschaltet. Dies zeigt die Thermostateingriffe an, die die richtige Kochtemperatur sichern. Die Luft-Fritteuse kann zur Vorbereitung einer großen Vielfalt an Lebensmitteln verwendet werden. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.

**Wenn das Gerät kalt ist, die Vorbereitungszeit um drei Minuten erhöhen.**

**Den Behälter nicht mit Öl füllen.**

**Den Korb nicht mit Lebensmitteln überfüllen. Die von der entsprechenden Stufe angegebene maximale Menge einhalten.**

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

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

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

### Achtung!



Verbrennungsgefahr. Beim Schütteln des Behälters, die Sperrtaste des Korbes nicht drücken.



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

Um das Gewicht zu reduzieren, kann man nur den Korb schütteln, nachdem man ihn aus dem Behälter entfernt hat. Den Behälter aus dem Gerät entfernen. Den Behälter auf eine **wärmebeständige Oberfläche stellen. Um den Korb herauszuziehen, die Entsperrtaste (J) auf dem Griff drücken.**

Wird die Zeitschaltuhr auf der Hälfte der Vorbereitungszeit eingestellt, so klingelt sie, wenn die Zutaten gemischt werden sollen. Dies bedeutet jedoch, dass danach die Zeitschaltuhr für die restliche Kochzeit eingestellt werden soll.

Am Ende des Kochvorganges gibt das Gerät einen Beep-Ton aus und schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zutaten nicht fertig sind, kann man einfach den Behälter wieder in das Gerät einfügen und die Zeitschaltuhr für einige Minuten drehen.

Um das Gerät manuell auszuschalten, die Zeitschaltuhr auf "0" einstellen.

- Den Behälter herausziehen.
- Die Korbentsperrtaste (J) drücken und gleichzeitig den Korb aus dem Behälter entnehmen, dabei nach oben ziehen (Abb. 6).
- Die Lebensmittel auf einen Teller geben. Servieren.

### Achtung!



Verbrennungsgefahr. Den Behälter, den Korb und die metallischen Teile des Geräts einige Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

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

Um die großen oder zerbrechlichen Lebensmittel aus dem Korb herauszuziehen, geeignete Lebensmittelzangen verwenden.

**Den eventuellen Ölüberfluss wird am Boden des Behälter gesammelt.**

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

### Vorbereitungsratschläge

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

Eine größere Menge an Lebensmitteln braucht eine leicht längere Vorbereitungszeit, während für eine kleinere Menge eine kürzere Zeit reicht.

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

Für knusprigere Ergebnisse etwas Öl zu den frischen Kartoffeln geben. Die Zutaten in der Luft-Fritteuse für einige Minuten, nachdem das Öl hinzugegeben hat, braten lassen.

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

Die optimale Menge zur Vorbereitung von knusprigen Pommes ist 500 g.

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

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Info
Kartoffeln und Pommes					
Pommes, dünn, tiefgefroren	300-700	9-16	200	Schütteln	
Pommes, lang, tiefgefroren	300-700	11-20	200	Schütteln	

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Info
Pommes, hausgemacht (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemacht, in Stücken	300-800	18-22	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemacht, in Würfeln	300-750	12-18	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
<b>Fleisch und Hühnerfleisch</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	
Tiefgefrorenen Hühnerkroketten	100-500	6-10	200	Schütteln	
Fischstäbchen, tiefgefroren	100-400	6-10	200		
Gefüllte Gemüse	100-400	10	160		
<b>Kuchen</b>					
Torten	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Kekse	400	20	160		

Auf der Frontseite des Gerätes finden Sie die unten aufgeführten Symbole:

 200 °C 12 - 16 min.	Tiefgefrorene Kartoffeln	 180 °C 8 - 14 min.	Steak / Rindfleisch
 180 °C 18 - 25 min.	Frische Kartoffeln	 180 °C 5 - 8 min.	Brot
 200 °C 10 - 15 min.	Fleisch	 200 °C 15 - 18 min.	Süßigkeiten
 180 °C 15 - 22 min.	Huhn		

Unter jedem Symbol ist die für jede Lebensmittel empfohlene Zeit angegeben. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab.

### Funktion für das automatische Ausschalten

Das Gerät besitzt eine Zeitschaltuhr. Wenn die Zeitschaltuhr die "Null" erreicht, klingelt das Gerät und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, die Zeitschaltuhrtaste gegen Uhrzeigersinn drehen und sie auf "0" einstellen. Wird der Behälter während des Kochens herausgezogen, schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch wenn die Zeitschaltuhrtaste noch im Betrieb ist).

## REINIGUNG UND WARTUNG

---



### Achtung!

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



### Achtung!

Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



### Achtung!

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

Keine Scheuermittel für die Reinigung des Gerätes verwenden.

### Reinigung des Geräts

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

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

Die Widerstände mit einem trockenen Tuch wischen, um Lebensmittelreste zu entfernen.

### Reinigung der Bestandteile

Der Behälter und der Korb dürfen in der Spülmaschine gespült werden. Alternativ kann man ein normales Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden.

- Den Griff benutzen, um den Behälter samt Korb aus dem Gerätekörper herauszuziehen.
- Die Korbsperrtaste (J) drücken und gleichzeitig den Korb aus dem Behälter entnehmen, dabei nach oben ziehen (Abb. 6).

Um die Lebensmittelreste im Korb einzuweichen, kann man den Behälter mit Warmwasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. Den Korb einschieben und 10 Minuten lang wirken lassen. Spülen und trocknen.

**Den Behälter und den Korb sind aus einem Anti-Haft-Material: Die Oberfläche könnte nach einer gewissen Zeit matt werden. Dies ist nach einem verlängertem Gebrauch absolut normal und beeinträchtigt nicht die Kochresultate und das Geschmack der gekochten Lebensmittel.**

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker wurde nicht in die Stromdose eingesteckt.	Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Die Zeitschaltruhr Taste auf die nötige Vorbereitungszeit drehen, um das Gerät einzuschalten.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Den Behälter in das Gerät gut einschieben.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiv.	Mit einem spitzigen Gegenstand die Reset Taste unter der Gerätebasis drücken.
Die Zutaten sind nicht fertig	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge kocht gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Den Temperatureinstellschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
	Die eingestellte Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Die Zeitschaltruhr Taste auf die nötige Zeit einstellen. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht	Einige Sorte Zutaten müssen mehrmals während des Kochens gerührt werden.	Die Zutaten, die nach oben steigen oder die von anderen Zutaten gedeckt werden (Kartoffeln), müssen während des Kochens gerührt werden.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden gerade Snack Sorten, die mit traditionellen Methoden gekocht werden müssen.	Im Ofen zu kochende Snacks verwenden, oder die Snacks mit Öl bepinseln, bevor man sie in den Korb gibt.
Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge kocht gleichmäßiger.
	Der Korb wurde nicht korrekt in den Behälter eingeschoben.	Den Korb in den Behälter gut einschieben.

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

## A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

---

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y utilicen el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

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



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención - daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

## USO PREVISTO

---

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

## RIESGOS RESTANTES

---

¡Atención!



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



Advertencia relativa a quemaduras. No toque el contenedor, la cesta y las partes metálicas del aparato hasta que hayan pasado unos minutos del apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

---

### LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

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

- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien con falta de experiencia o de conocimientos, sólo si están vigilados por una persona responsable o si han recibido y comprendido las instrucciones y los peligros presentes durante el uso del aparato.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.



### Peligro para los niños

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si están vigilados o si han recibido las instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros implicados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- 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.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Evite que algún niño haga caer el aparato agarrándose al cable de alimentación.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.



### Advertencia relativa a quemaduras

- No toque la cesta, el contenedor y las partes metálicas internas del aparato hasta que hayan pasado unos minutos del apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen. Peligro de quemaduras.
- Cuando el aparato está apagado, quite la clavija del enchufe eléctrico y déjelo enfriar antes de efectuar la limpieza.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.
- No encienda el aparato cuando no contiene comida.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de

la comida con las resistencias eléctricas.

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



#### Peligro debido a electricidad

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



#### Atención - daños materiales

- Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación antes de la utilización.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con

instalaciones con control remoto.

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



Peligro de daños debidos a otras causas

- Encienda el aparato sólo cuando está en su posición de trabajo.
  - No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
  - Cuando hay que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre el cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica.
  - Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.
- • GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

---

- A - Toma de aire
- B - Indicador de encendido
- C - Indicador de control de la temperatura
- D - Mando del temporizador (minutos)
- E - Botón de reglaje de la temperatura (°C)
- F - Cuerpo del aparato
- G - Cable para la alimentación + enchufe
- H - Cesta
- I - Cursor
- J - Botón de desbloqueo de la cesta
- K - Manivela
- L - recipiente

## Datos de identificación

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

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO

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

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

### ¡Atención!



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

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave el contenedor (L) y la cesta (H). El contenedor y la cesta se pueden lavar en el lavaplatos. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Ver el párrafo "Limpieza del aparato".

- Agarre el mango (K) y extraiga del cuerpo del aparato (F) el contenedor junto con la cesta (Fig. 4).
- Desplace el cursor (I) hacia la cesta (Fig.5).
- Presione el botón de desbloqueo de la cesta (J) y, a la vez, saque la cesta del contenedor tirando hacia arriba (Fig. 6).

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes. En ese caso, gire el botón de reglaje de la temperatura (E) a la temperatura de cocción. Girar el mando del temporizador (D) a más de tres minutos. El aparato se pone en marcha. Espere que el indicador de control de la temperatura (C) se apague (al cabo de unos 3 minutos).

- Ponga los alimentos en la cesta. No superar el nivel indicado con MAX.
- Introduzca la cesta en el contenedor. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 7).
- Coloque el contenedor en el cuerpo del aparato.

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

- Introduzca la clavija en la toma de corriente.
- Gire el botón de reglaje de la temperatura a la temperatura deseada. Consulte las tablas en el libro de recetas.
- Gire el mando del temporizador para programar el tiempo de cocción.
- El indicador de encendido (B) se ilumina. El indicador de control de la temperatura (C) se enciende.
- El aparato empieza a cocer los alimentos.

Durante la cocción se puede observar que el indicador de la temperatura (C) se enciende y se

apaga periódicamente. Esto es debido a que el termostato interviene para mantener la temperatura de cocción correcta.

La freidora de aire puede utilizarse para preparar una gran variedad de productos. Consulte el libro de recetas.

Añada tres minutos al tiempo de preparación cuando el aparato está frío.

No llene el contenedor con aceite.

**No sobrecargue la cesta con mucha comida. Respete la cantidad máxima permitida, indicada por la marca.**

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

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

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

¡Atención!



Peligro de quemaduras. No presione el botón de desbloqueo de la cesta mientras agita el contenedor.



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

Para reducir el peso, es posible agitar solo la cesta tras sacarla del contenedor. Retire la **cesta del aparato. Apoye el contenedor en una superficie resistente al calor. Para retirar la cesta, presione el botón de desbloqueo (J) en el mango.**

Si programa el temporizador para la mitad del tiempo de cocción, este sonará cuando haya **que mezclar los ingredientes. Pero eso significa que habrá que volver a reglar el temporizador para el tiempo de cocción restante.**

Al final de la cocción el aparato emite una señal acústica y se apaga.

Si los ingredientes no están listos, bastará volver a poner el contenedor en el aparato y programar unos minutos más de cocción.

Para apagar manualmente el aparato, gire el mando del temporizador a "0".

- Saque el contenedor.
- Presione el botón de desbloqueo de la cesta (J) y, a la vez, saque la cesta del contenedor tirando hacia arriba (Fig. 6).
- Vierta los alimentos en un plato. Servir en la mesa.

¡Atención!



Peligro de quemaduras. No toque el contenedor, la cesta y las partes metálicas del aparato hasta que hayan pasado unos minutos del apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

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

Para sacar los ingredientes anchos o frágiles de la cesta, utilice pinzas para alimentos.

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

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

### Consejos de preparación

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

Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo mientras que una cantidad menor necesita 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 un poco de aceite a las patatas crudas. Fría los ingredientes en la freidora de aire durante unos minutos después de haber añadido el aceite.

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

La cantidad ideal para preparar unas patatas fritas crujientes es de 500 g.

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

	Min-max cantidad (g)	Tiempo	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informaciones
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas, finas, congeladas	300-700	9-16	200	Agitar	
Patatas fritas, largas, congeladas	300-700	11-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	Agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patatas caseras cortadas en trozos	300-800	18-22	180	Agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patatas caseras cortadas en cubitos	300-750	12-18	180	Agitar	Añada 1/2 cucharada de aceite
<b>Carne y pollo</b>					
Filete	100-500	8-12	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Tapas</b>					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	Agitar	
Croquetas de pollo (nuggets) congeladas	100-500	6-10	200	Agitar	

	Min-max cantidad (g)	Tiempo	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informaciones
Barritas de pescado congeladas	100-400	6-10	200		
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Dulces					
Tartas	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Galletas	400	20	160		

En el panel frontal del aparato se encuentran los símbolos a continuación:

 200 °C 12 - 16 min.	patatas congeladas	 180 °C 8 - 14 min.	chuletón / buey
 180 °C 18 - 25 min.	patatas crudas	 180 °C 5 - 8 min.	pan
 200 °C 10 - 15 min.	carne	 200 °C 15 - 18 min.	dulces
 180 °C 15 - 22 min.	pollo		

Debajo de cada símbolo se encuentra un intervalo de tiempo aconsejado para cada alimento. El tiempo de cocción es aproximativo, también depende del espesor y de la cantidad de comida.

### Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el mando del temporizador llega a "0" el aparato emite un pitido y se apaga automáticamente. Para apagar manualmente el aparato, gire el mando del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj y póngalo en "0". Si se retira el contenedor durante la cocción, el aparato se apaga automáticamente (aunque el mando del temporizador esté funcionando todavía).



### ¡Atención!

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



### ¡Atención!

Nunca sumergir el aparato en agua o en otros líquidos.



### ¡Atención!

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

No utilice utensilios abrasivos para limpiar el aparato.

### Limpieza del aparato

Limpiar las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secarlas con un paño seco.

Limpie la parte interna del aparato con un paño no abrasivo, mojado en agua caliente. Seque las superficies.

Limpie las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

### Limpieza de los componentes

El contenedor y la cesta se pueden lavar en el lavaplatos. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

- Agarre el mango y saque del cuerpo del aparato el contenedor junto con la cesta.
- Presione el botón de desbloqueo de la cesta (J) y, a la vez, saque la cesta del contenedor tirando hacia arriba (Fig. 6).

Para ablandar los restos de comida en la cesta es posible llenar el contenedor con agua caliente. Añada una gotas de detergente. Introduzca la cesta y déjela por 10 minutos. Lave y seque.

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

## CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Para encender el aparato gire el mando del temporizador al tiempo de preparación requerido.
	El contenedor no está colocado correctamente.	Coloque bien el contenedor en el interior del aparato.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Utilice un objeto afilado para presionar el botón de reinicio situado debajo de la base del aparato.
Los ingredientes no están listos	La cantidad de ingredientes en el contenedor es demasiado alta	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más fácilmente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Gire el control del ajuste de la temperatura a la temperatura requerida. Consulte el libro de recetas.
	El tiempo de preparación programado es demasiado corto.	Gire el mando del temporizador al tiempo requerido. Consulte el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba o que están cubiertos por otros deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o unte las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
El contenedor no está colocado correctamente.	La cantidad de ingredientes en el contenedor es demasiado alta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más fácilmente.
	La cesta no está colocada correctamente en el contenedor.	Coloque correctamente la cesta dentro del contenedor.

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

## A PROPÓSITO DESTE MANUAL

---

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

As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

## USO PREVISTO

---

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

## RISCOS RESÍDUOS

---

Atenção!



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



Aviso relativo a queimaduras. Não tocar o recipiente, o cesto e as partes metálicas do aparelho nos minutos após o desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

---

### LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

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

- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque eléctrico ou danos a pessoas.
- O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, somente quando supervisionadas por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.



### Perigo para as crianças

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos somente se supervisionadas ou se tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho em segurança e se compreenderem os perigos potenciais.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças exceto se estas forem maiores de 8 anos e atuarem sob orientação de um adulto.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Evitar que uma criança, ao brincar com o cabo de alimentação, possa provocar a queda do aparelho.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.



### Aviso relativo a queimaduras

- Não tocar o cesto, o recipiente e as partes metálicas internas do aparelho nos minutos após o seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes. Perigo de queimaduras.
- Quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligar a ficha da corrente eléctrica e deixá-lo esfriar antes de efetuar a limpeza.

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

-  Atenção: superfície quente.



#### Perigo devido à electricidade

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



## Atenção - danos materiais

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



## Perigo de danos devidos a outras causas

- Ligar o aparelho apenas quando este estiver na posição de trabalho.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Quando estiver ausente, mesmo por pouco tempo, desligue o aparelho e desligue sempre o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.
- Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.
- **CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.**

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

---

- A - Entrada de ar
- B - Sinalizador luminoso de acendimento
- C - Sinalizador luminoso de controle da temperatura
- D - Manipulo do timer (minutos)
- E - Manipulo de regulação da temperatura (°C)
- F - Corpo do aparelho
- G - Cabo de alimentação + tomada
- H - Cesto
- I - Cursor
- J - Botão de desbloqueio do cesto
- K - Pega
- L - Recipiente

## Dados de identificação

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

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

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

## INSTRUÇÕES PARA O USO

---

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

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

### Atenção!



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

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar o recipiente (L) e o cesto (H). O recipiente e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Consultar o parágrafo “Limpeza do aparelho”.

- Segurar a pega (K) e retirar o recipiente, completo com seu cesto, do corpo do aparelho (F), (Fig. 4).
- Deslocar o cursor (I) para o cesto (Fig. 5).
- Pressionar o botão de desbloqueio do cesto (J) e, contemporaneamente, retirar o cesto do recipiente, levantando o mesmo (Fig. 6).

Se desejar, pode-se deixar pré-aquecer o aparelho sem os ingredientes. Neste caso, girar o manípulo de regulação da temperatura (E) até a temperatura desejada. Girar o manípulo do timer (D) até mais de três minutos. O aparelho entrará em funcionamento. Aguardar que o sinalizador luminoso de controle da temperatura (C) se apague (após cerca de 3 minutos).

- Colocar os alimentos no cesto. Nunca supere o nível indicado com MAX.
- Inserir o cesto no recipiente. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 7).
- Inserir o recipiente no corpo do aparelho.

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

- Inserir a ficha na tomada de corrente.
- Girar o manípulo de regulação da temperatura até a temperatura desejada. Consultar as tabelas do livro de receitas.
- Girar o manípulo do timer para programar o tempo de cozedura.
- O sinalizador luminoso de acionamento (B) se acenderá. O sinalizador luminoso de controle da temperatura (C) se acenderá.
- O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos.

Durante a cozedura, pode-se notar que o sinalizador luminoso de controle da temperatura (C) se acenderá e se apagará periodicamente. Isto indica as ativações do termostato que mantém a temperatura correta de cozedura.

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

**Somar três minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.**

**Não encher o recipiente com óleo.**

**Não sobrecarregar o cesto com muitos alimentos. Respeitar a quantidade máxima permitida indicada pelo nível.**

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

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

- Segurar a pega e extrair o recipiente puxando-o para fora. O aparelho irá parar de funcionar.
- Agitar o recipiente para cozinhar os ingredientes de modo uniforme.
- Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o recipiente em sua sede.

### Atenção!



Perigo de queimaduras. Não pressionar o botão de desbloqueio do cesto quando agitar o recipiente.



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

Para reduzir o peso, é possível agitar somente o cesto após tê-lo retirado do recipiente. Remover o recipiente do aparelho. Apoiar o recipiente sobre uma superfície resistente ao calor. Para extrair o cesto, pressionar o botão de desbloqueio (J) da alça.

**Se o manípulo do timer for programado para a metade do tempo de preparação, o mesmo emitirá um sinal sonoro quando for necessário misturar os ingredientes. Mas isto significa que, em seguida deve-se reprogramar o manípulo do timer para o restante do tempo de cozedura.**

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá um beep e, em seguida, ocorrerá o desligamento.

Se os ingredientes não estiverem prontos, bastará inserir novamente o recipiente no aparelho e girar o manípulo do timer por alguns minutos.

Para desligar manualmente o aparelho, girar o manípulo do timer até a posição "0".

- Retirar o recipiente.
- Pressionar o botão de desbloqueio do cesto (J) e, contemporaneamente, retirar o cesto do recipiente, levantando o mesmo (Fig. 6).
- Colocar os alimentos em um prato. Servir a refeição.

### Atenção!



Perigo de queimaduras. Não tocar o recipiente, o cesto e as partes metálicas do aparelho nos minutos após o desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

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

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

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

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

Conselhos de preparação

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

Uma maior quantidade de ingredientes necessita de tempos de preparação um pouco mais longos e uma quantidade menor requer tempos um pouco mais breves.

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

Para um resultado crocante, adicionar um pouco de óleo às batatas frescas. Fritar os ingredientes na fritadeira de ar quente por alguns minutos após ter adicionado o óleo.

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

A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é 500 g.

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

	Min-máx quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Fervura rápida	Outras informações
Batatas e batatinhas fritas					
Batatinhas fritas, finas, congeladas	300-700	9-16	200	Fervura rápida	
Batatinhas fritas, compridas, congeladas	300-700	11-20	200	Fervura rápida	
Batatinhas fritas feitas em casa	300-800	16-10	200	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Batatas feitas em casa e cortadas em gomos	300-800	18-22	180	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Batatas feitas em casa e cortadas em cubos	300-750	12-18	180	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Carne e frango					
Bife	100-500	8-12	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		

	Min-máx quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Fervura rápida	Outras informa- ções
<b>Snacks</b>					
Rolinhos primavera	100-400	8-10	200	Fervura rápida	
Croquetes de frango congeladas	100-500	6-10	200	Fervura rápida	
Barrinhas de peixe congelado	100-400	6-10	200		
Verduras recheadas	100-400	10	160		
<b>Doces</b>					
Bolos	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Biscoitos	400	20	160		

No produto, especificamente no painel frontal, encontram-se os símbolos listados abaixo:

 200 °C 12 - 16 min.	batatas congeladas	 180 °C 8 - 14 min.	bife / carne de boi
 180 °C 18 - 25 min.	batatas frescas	 180 °C 5 - 8 min.	pão
 200 °C 10 - 15 min.	carne	 200 °C 15 - 18 min.	doces
 180 °C 15 - 22 min.	frango		

Abaixo de cada símbolo existem intervalos de tempo aconselhados para cada tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade de alimento utilizada.

### Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o manípulo do timer chegar a "0" o aparelho emitirá um sinal sonoro e ocorrerá o desligamento automático. Para desligar o aparelho manualmente, girar o manípulo do timer no sentido anti-horário e posicioná-lo em "0". Se o recipiente for retirado durante a cozedura, ocorrerá o desligamento automático do aparelho (mesmo se o manípulo do timer ainda estiver em funcionamento).



### Atenção!

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



### Atenção!

Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos.



### Atenção!

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

Não fazer uso de utensílios abrasivos para limpar o aparelho.

### Limpeza do aparelho

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

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

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

### Limpeza dos componentes

O recipiente e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

- Segurar a pega e retirar o recipiente, completo com seu cesto, do corpo do aparelho.
- Pressionar o botão de desbloqueio do cesto (J) e, contemporaneamente, retirar o cesto do recipiente, levantando o mesmo (Fig. 6).

Para amolecer resíduos de comida no cesto é possível encher o recipiente com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Inserir o cesto e deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

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

## COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona	A ficha não foi inserida na tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Girar o manípulo do timer até o tempo de preparação exigido para o acendimento do aparelho.
	O recipiente não foi inserido corretamente.	Inserir bem o recipiente no interior do aparelho.
	Ativou-se a proteção relativa ao sobreaquecimento.	Utilizar um objeto pontiagudo para pressionar o botão de reset posicionado abaixo da base do aparelho.
Os ingredientes não estão prontos	A quantidade de ingredientes no interior do recipiente é muito grande	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Girar o manípulo de programação da temperatura até a temperatura exigida. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de preparação programado é muito baixo.	Girar o manípulo do timer até o tempo exigido. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros (batatinhas) devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
O recipiente não foi inserido corretamente.	A quantidade de ingredientes no interior do recipiente é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no recipiente.	Inserir bem o cesto no interior do recipiente.

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

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

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

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:

-  Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά
-  Προειδοποίηση για εγκαύματα
-  Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
-  Προσοχή – υλικές ζημιές
-  Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

## ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

### Προσοχή!

-  Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
-  Προειδοποίηση για εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καλάθι, τον κάδο και τα εσωτερικά μεταλλικά μέρη της συσκευής, για λίγα λεπτά αφού έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

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

νής;

- Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωινό (bed and breakfast).
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή σε άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, μονάχα εφόσον επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο, ή εφόσον έχουν λάβει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.



### **Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά**

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω, εφόσον επιτηρούνται ή αν τους έχουν δοθεί οι οδηγίες που είναι απαραίτητες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά μικρότερα από 8 χρονών να πλησιάζουν τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίζουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Προσέξτε τα μικρά παιδιά, να μη ρίξουν κάτω τη συσκευή, πιάνοντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίζουν με τη συσκευή.



### **Προειδοποίηση για εγκαύματα**

- Μην αγγίζετε το καλάθι, τον κάδο και τα εσωτερικά μεταλλικά μέρη της συσκευής, για λίγα λεπτά αφότου έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επι-

φάνειες. Κίνδυνος εγκαυμάτων.

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



### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

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



### **Προσοχή – υλικές ζημιές**

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



### **Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες**

- Να ανάβετε τη συσκευή μόνον όταν είναι στη σωστή θέση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνεστε από το χώρο που βρίσκεται.
- Αν πρέπει να απομακρυνθείτε έστω και για λίγη ώρα, να σβήνετε τη συσκευή και να βγάξετε το φισ από την πρίζα.
- Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

**ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

---

- A - Αεραγωγός
- B - Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
- C - Ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας
- D - Κουμπί του χρονοδιακόπτη (λεπτά)
- E - Κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας(°C)
- F - Σώμα της συσκευής
- G - Καλώδιο τροφοδοσίας + φως
- H - Καλάθι
- I - Δρομέας
- J - Πλήκτρο απελευθέρωσης του καλαθιού
- K - Χειρολαβή
- L - Δοχείο

### Στοιχεία αναγνώρισης

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

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

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

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

---

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

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

### Προσοχή!



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

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύντε τον κάδο (L) και το καλάθι (H). Ο κάδος και το καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Διαβάστε την παράγραφο “Καθαρισμός της συσκευής”.

- Πιάστε τη χειρολαβή (K) και αφαιρέστε τον κάδο μαζί με το καλάθι από το σώμα της συσκευής (F), (Εικ. 4).

- Μετακινήστε το δρομέα (I) προς το καλάθι (Εικ. 5).
- Πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης του καλαθιού (J) και ταυτόχρονα αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο ανασηκώνοντάς το προς τα πάνω (Εικ. 6).

Αν θέλετε, μπορείτε μα προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα. Στην περίπτωση αυτή, γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας (E) στην επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος. Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (D) σε περισσότερα από τρία λεπτά. Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Περιμένετε να σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (C) (μετά 3 λεπτά περίπου).

- Βάλτε τα τρόφιμα στο καλάθι. Μην υπερβείτε τη στάθμη που δείχνει το σημάδι MAX (μέγιστο).
- Τοποθετήστε το καλάθι ημέσα στον κάδο. Θα καταλάβετε ότι έχει κουμπώσει από το χαρακτηριστικό “κλικ” (Εικ. 7).
- Τοποθετήστε τον κάδο στο σώμα της συσκευής.

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

- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Συμβουλευθείτε τους πίνακες στο εγχειρίδιο των συνταγών.
- Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος.
- Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι (B). Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (C).
- Η συσκευή αρχίζει να μαγειρεύει τα τρόφιμα.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (C) ανάβει και σβήνει περιοδικά. Αυτό δείχνει τις επεμβάσεις του θερμοστάτη που διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Η φριτέζα αέρος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας τροφίμων. Συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο συνταγών.

**Όταν είναι κρύα η συσκευή, προσθέστε τρία λεπτά στο χρόνο ψησίματος.**

**Μη γεμίζετε με λάδι τον κάδο.**

**Μη φορτώνετε το καλάθι με υπερβολική ποσότητα τροφίμων. Τηρήστε τη μέγιστη επιτρεπτή στάθμη που σημειώνεται στη συσκευή.**

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

Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να ανακατέψετε τα υλικά ή για άλλο λόγο.

- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο τραβώντας τον προς τα έξω. Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί.
- Ταρακουνήστε τον κάδο για να ψήσετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα.
- Για να ξαναθέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, τοποθετήστε τον κάδο στην έδρα του.

### **Προσοχή!**



Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην πατάτε το πλήκτρο απελευθέρωσης του καλαθιού όταν ταρακουνάτε τον κάδο.



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

Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να ταρακουνήσετε μόνο το καλάθι, αφού το βγάλετε από τον κάδο. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή. Ακουμπήστε τον κάδο σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Για να αφαιρέσετε το καλάθι, πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (J) στη χειρολαβή.

Αν ρυθμίσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο προετοιμασίας, θα εκπέμψει έναν ήχο (κουδούνισμα) όταν πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Αυτό όμως σημαίνει πως πρέπει να ξαναρυθμίσετε μετά το κουμπί του χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο ψησίματος.

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

Για να σβήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο "0".

- Αφαιρέστε τον κάδο.
- Πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης του καλαθιού (J) και ταυτόχρονα αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο ανασηκώνοντάς το προς τα πάνω (Εικ. 6).
- Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.

### **Προσοχή!**



Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το καλάθι, τον κάδο και τα εσωτερικά μεταλλικά μέρη της συσκευής, για λίγα λεπτά αφότου έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

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

Για να αφαιρέσετε από το καλάθι τα μεγάλα ή εύθραυστα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε λαβίδες τροφίμων.

Η ενδεχόμενη υπερβολική δόση λαδιού συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.

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

### **Συμβουλές για το μαγείρεμα**

Τα μικρότερα υλικά χρειάζονται λιγότερο χρόνο ψησίματος σε σχέση με τα μεγαλύτερα.

Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, ενώ μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο.

Ανακατεύοντας τα μικρότερα υλικά, στο μισό χρόνο ψησίματος, βελτιστοποιείται το τελικό αποτέλεσμα και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για να επιτύχετε πιο τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες. Τηγανίστε τα υλικά στη φριτέζα αέρος για μερικά λεπτά, μετά την προσθήκη του λαδιού.

Τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο, μπορούν να ψηθούν και στη φριτέζα αέρος.

Η βέλτιστη ποσότητα για να τηγανίσετε τραγανές πατάτες είναι 500 γρ.

Χρησιμοποιήστε έτοιμα ζυμάρια για να φτιάξετε γρήγορα και εύκολα γεμιστά σνακ. Επιπλέον τα έτοιμα ζυμάρια μαγειρεύονται πιο εύκολα από τα ζυμάρια που φτιάχνονται στο σπίτι.

	ελάχ.-μέγ. ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ταρακου- νήστε	Άλλες πληροφο- ρίες
--	---------------------------------	-------------------	---------------------	-------------------	------------------------

### Πατάτες και τηγανιτές πατάτες

Τηγανιτές πατάτες, λεπτές, κατεψυγμένες	300-700	9-16	200	Ταρακου- νήστε	
Τηγανιτές πατάτες, μακρόστενες, κατε- ψυγμένες	300-700	11-20	200	Ταρακου- νήστε	
Τηγανιτές πατάτες καθαρισμένες στο σπίτι (8x8mm)	300-800	16-10	200	Ταρακου- νήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Πατάτες καθαρισμέ- νες στο σπίτι και κομμένες σε φέτες	300-800	18-22	180	Ταρακου- νήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Πατάτες καθαρισμέ- νες στο σπίτι και κομμένες σε κύβους	300-750	12-18	180	Ταρακου- νήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι

### Κρέας και κοτόπουλο

Μπιφτέκι	100-500	8-12	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180		
Κοτόπουλο στήθος	100-500	10-15	180		

### Σνακ

Σπρινγκ ρολς	100-400	8-10	200	Ταρακου- νήστε	
Κατεψυγμένες κροκέ- τες κοτόπουλου	100-500	6-10	200	Ταρακου- νήστε	
Μπαστούνακια κατε- ψυγμένου ψαριού	100-400	6-10	200		
Λαχανικά γεμιστά	100-400	10	160		

### Γλυκά

Κέικ	300	20-25	160		
Μάφιν	300	15-18	200		
Μπισκότα	400	20	160		

Στην πρόσωση της συσκευής υπάρχουν τα παρακάτω σύμβολα sotto:

 200 °C 12 - 16 min.	πατάτες κατεψυγμέ- νες	 180 °C 8 - 14 min.	φιλέτο / μοσχάρι
--	---------------------------	--	------------------

 180 °C 18 - 25 min.	πατάτες φρέσκες	 180 °C 5 - 8 min.	ψωμί
 200 °C 10 - 15 min.	κρέας	 200 °C 15 - 18 min.	γλυκά
 180 °C 15 - 22 min.	κοτόπουλο		

Κάτω από κάθε σύμβολο υπάρχει ένα πεδίο τιμών του χρόνου που συνιστάται για το ψήσιμο κάθε τύπου τροφίμου. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται.

### Λειτουργία αυτόματου σβήσιματος

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν το κουμπί του χρονοδιακόπτη φτάσει στο "0" η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, μετατοπίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο "0", γυρίζοντάς το προς τα αριστερά. Αν αφαιρεθεί ο κάδος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα (παρόλο που λειτουργεί ακόμα το κουμπί του χρονοδιακόπτη).

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



#### Προσοχή!

Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, να βγάξετε πάντα το φιν από την πρίζα. Οποιαδήποτε επέμβαση πρέπει να εκτελείται, αφού κρυώσει η συσκευή.



#### Προσοχή!

Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.



#### Προσοχή!

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

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

### Καθαρισμός της συσκευής

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

Αφαιρέστε τα κατάλοιπα τροφίμων από τις αντιστάσεις, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Ο κάδος και το καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο μαζί με το καλάθι από το σώμα της συσκευής.
- Πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης του καλαθιού (J) και ταυτόχρονα αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο ανασηκώνοντάς το προς τα πάνω (Εικ. 6).

Για να μαλακώσουν τα κατάλοιπα τροφίμων στο καλάθι, μπορείτε να γεμίσετε τον κάδο με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Τοποθετήστε το καλάθι και αφήστε το για 10 λεπτά περίπου. Πλύνετε και σκουπίστε.

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

## ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Δεν έχετε βάλει το φινι στην πρίζα.	Βάλτε το φινι στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον προβλεπόμενο χρόνο μαγειρέματος.
	Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στη συσκευή.
	Ενεργοποιήθηκε η ασφάλεια από υπερθέρμανση.	Χρησιμοποιήστε ένα αιχμηρό αντικείμενο για να πατήσετε το πλήκτρο επαναφοράς (reset) που υπάρχει κάτω από τη βάση της συσκευής.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Μικρότερη ποσότητα τηγανίζεται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε στην απαιτούμενη θερμοκρασία, το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος για το ψήσιμο είναι πολύ χαμηλός.	Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα	Κάποια υλικά χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που είναι πάνω ή σκεπασμένα από άλλα υλικά (πατάτες).
Τα τηγανισμένα σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιείτε σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Μικρότερη ποσότητα τηγανίζεται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι μέσα στον κάδο.
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Έχετε χρησιμοποιήσει υλικά με πολλά λιπαρά	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στον κάδο. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο, κατά την διάρκεια του τηγανίσματος. Αυτό δεν έχει καμία επίπτωση στο μαγείρεμα και στη συσκευή.
	Στον κάδο υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενα τηγανίσματα.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στον κάδο. Καθαρίστε καλά τον κάδο μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανισθεί ομοιόμορφα.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και γυρίστε τις καθώς τηγανίζονται.
	Ξεπλύντε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε	Ξεπλύντε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές, μόλις βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες, εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές οι πατάτες, πριν προσθέσετε λάδι.
		και κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

## OVER DEZE HANDLEIDING

---

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

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

## BEDOELD GEBRUIK

---

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

## OVERIGE RISICO'S

---

Let op!



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



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

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

---

### LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:
  - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele verrekken;
  - op boerderijen;
  - om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonver-

trekken;

- in verblijven, zoals bed and breakfasts.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.



#### Gevaar voor kinderen

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



#### Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

- Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan het friteusemandje, de bak en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme

delen afgekoeld zijn. Verbrandingsgevaar.

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



Gevaar als gevolg van elektriciteit

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

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Laat de stroomkabel niet in de buurt van scherpe hoeken of scherpe delen lopen.
- Verplaats het apparaat niet door aan de stroomkabel te trekken.
- Trek de stekker bij onweer uit het stopcontact.



### Let op – schade aan materialen

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



### Risico op schade door andere oorzaken

- Schakel het apparaat pas aan op de plaats van gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Als u bij het apparaat wegloopt, al is het maar even, zet u het apparaat altijd uit en haalt u de stroomkabel uit het stopcontact.
- Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

---

- A - Luchttoevoer
- B - Aan/uit-lampje
- C - Controlelampje van de temperatuur
- D - Knop van de tijdschakelaar (minuten)
- E - Knop voor de temperatuurregeling
- F - Behuizing van het apparaat
- G - Stroomkabel + stekker
- H - Friteusemandje
- I - Cursor
- J - Loslaatknop van het friteusemandje
- K - Handgreep
- L - Bak

### Identificatiegegevens

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

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

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

### GEBRUIKSAANWIJZING

---

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

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

Let op!



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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, wast u de bak (L) en het friteusemandje (H) af. De bak en het friteusemandje kunnen in de vaatwasser worden afgewassen. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet schurend sponsje. Zie de paragraaf "Reiniging van het apparaat".

- Pak de handgreep (K) vast en haal de bak compleet met friteusemandje uit de behuizing van het apparaat (F), (Fig. 4).
- Verplaats de cursor (I) in de richting van het friteusemandje (Fig. 5).

- Druk op de loslaatknop van het friteusemandje (J) en haal het mandje tegelijkertijd uit de bak door het op te tillen (Fig. 6).

Wanneer u dat wilt kunt u het apparaat zonder ingrediënten laten voorverwarmen. Zet de knop voor de temperatuurregeling (E) in dat geval op de frituurtemperatuur. Draai de knop van de tijdschakelaar (D) op langer dan drie minuten. Het apparaat begint te werken. Wacht tot het controlelampje van de temperatuur (C) uitgaat (na ongeveer 3 minuten).

- Doe de etenswaren in het friteusemandje. Het met MAX aangegeven peil mag niet worden overschreden.
- Doe het friteusemandje in de bak. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Fig. 7).
- Doe de bak in de behuizing van het apparaat.

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

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Draai de knop voor de temperatuurregeling op de gewenste temperatuur. Raadpleeg de tabellen in het kookboek.
- Draai aan de knop van de tijdschakelaar om de baktijd in de stellen.
- Het aan/uitlampje (B) gaat branden. Het controlelampje van de temperatuur (C) gaat branden.
- Het apparaat begint de etenswaar te bereiden.

Tijdens de bereiding ziet u dat het controlelampje van de temperatuur (C) regelmatig aan- en uitgaat. Dit geeft de ingrepen van de thermostaat aan, die de juiste bereidingstemperatuur handhaaft. De heteluchtfriteuse kan worden gebruikt voor de bereiding van een grote verscheidenheid aan producten. Raadpleeg het kookboek.

Voeg drie minuten aan de bereidingstijd toe als het apparaat koud is.

Doe geen olie in de bak.

**Doe niet te veel etenswaar in het mandje. Neem de maximaal toegestane, door het teken aangegeven hoeveelheid in acht.**

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

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

- Pak de handgreep beet en verwijder de bak door hem naar buiten te trekken. Het apparaat stopt met werken.
- Schud de bak om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- Om de werking van het apparaat te hervatten brengt u de bak weer op zijn plaats aan.

Let op!



Verbrandingsgevaar. Druk niet op de loslaatknop van het friteusemandje wanneer u de bak schudt.



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

Om het schudden minder zwaar te maken kunt u ook alleen het friteusemandje schudden

nadat u het uit de bak heeft gehaald. Verwijder de bak uit het apparaat. Zet de bak op een hittebestendig oppervlak. Om het friteusemandje uit de friteuse te halen, drukt u op de loslaatknop (J), die zich op de handgreep bevindt.

Wanneer u de knop van de tijdschakelaar op halverwege de bereidingstijd instelt, gaat het geluidssignaal af wanneer de ingrediënten moeten worden gemengd. Dat wil echter zeggen dat u de knop van de tijdschakelaar weer moet instellen voor de resterende bereidingstijd.

Na de bereiding laat het apparaat een pieptoon horen en gaat uit.

Wanneer de ingrediënten niet klaar zijn doet u de bak weer in het apparaat en draait u de knop van de tijdschakelaar op enkele minuten.

Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de knop van de tijdschakelaar op "0".

- Haal de bak uit het apparaat.
- Druk op de loslaatknop van het friteusemandje (J) en haal het mandje tegelijkertijd uit de bak door het op te tillen (Fig. 6).
- Doe de etenswaren op een bord. Dien het op.

### Let op!



Verbrandingsgevaar. Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan de bak, het friteusemandje en de metalen delen van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

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

Om de brede of breekbare ingrediënten uit het friteusemandje te halen, gebruikt u de tang.

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

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

### Bereidingstips

De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.

Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Voor een krokant resultaat voegt u een klein beetje olie aan de verse aardappelen toe. Frituur de ingrediënten enkele minuten in de heteluchtfriteuse nadat u de olie heeft toegevoegd.

Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.

De optimale hoeveelheid om krokante frites te maken is 500 g.

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

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Andere informatie
Aardappelen en frites					
Frites, fijn, diepvries	300-700	9-16	200	Schud-den	
Frites, lang, diepvries	300-700	11-20	200	Schud-den	
Zelfgemaakte frites (8x8mm)	300-800	16-10	200	Schud-den	Voeg 1/2 lepel olie toe
Zelfgemaakte frites, in partjes gesneden	300-800	18-22	180	Schud-den	Voeg 1/2 lepel olie toe
Zelfgemaakte frites, in blokjes gesneden	300-750	12-18	180	Schud-den	Voeg 1/2 lepel olie toe
Vlees en kip					
Hamburger	100-500	8-12	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Kippenborst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Schud-den	
Kipkroketten, diepvries	100-500	6-10	200	Schud-den	
Vissticks, diepvries	100-400	6-10	200		
Gevulde groenten	100-400	10	160		
Zoetigheid					
Taarten	300	20-25	160		
Muffins	300	15-18	200		
Koekjes	400	20	160		

Op het product, en wel op het voorpaneel, vindt u de hieronder opgesomde symbolen:

	diepvriesaardappelen		lapje vlees / rundvlees
200 °C 12 - 18 min.		180 °C 8 - 14 min.	
	verse aardappelen		brood
180 °C 18 - 25 min.		180 °C 5 - 8 min.	

 200 °C 10 - 15 min.	vlees	 200 °C 15 - 18 min.	zoetigheid
 180 °C 15 - 22 min.	kip		

Onder elk symbool bevindt zich het aanbevolen tijdsbereik voor elke soort etenswaar. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte etenswaren.

### Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de knop van de tijdschakelaar weer op "0" staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en gaat automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen draait u de knop van de tijdschakelaar tegen de klok in en zet u hem op de "0". Wanneer u de bak tijdens de bereiding wegneemt, gaat het apparaat automatisch uit (ook als de knop van de tijdschakelaar nog werkt).

### REINIGING EN ONDERHOUD



#### Let op!

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



#### Let op!

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.



#### Let op!

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

Gebruik geen schuurgereedschap om het apparaat schoon te maken.

### Reiniging van het apparaat

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

Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

### De onderdelen reinigen

De bak en het friteusemandje kunnen in de vaatwasser worden afgewassen. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet schurend sponsje.

- Pak de handgreep vast en haal de bak compleet met friteusemandje uit de behuizing van het apparaat.
- Druk op de loslaatknop van het friteusemandje (J) en haal het mandje tegelijkertijd uit de bak door het op te tillen (Fig. 6).

Om de etensresten in het mandje zachter te maken kunt u de bak met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Doe het friteusemandje erin en laat het sopje 10 minuten inwerken. Het friteusemandje afwassen en afdrogen.

De bak en het friteusemandje zijn van materiaal met niet-hechtende eigenschappen: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaar niet schaadt.

## OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Draai de knop van de tijdschakelaar op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
	De bak is niet goed aangebracht.	Breng de bak goed in het apparaat aan.
	De bescherming tegen oververhitting heeft ingegrepen.	Gebruik een puntig voorwerp en druk op de resetknop aan de onderkant van het apparaat.
De ingrediënten zijn niet klaar	Er zitten te veel ingrediënten in de bak	Doe minder ingrediënten in het friteusemandje. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de knop om de temperatuur in te stellen op de gewenste temperatuur. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te laag.	Draai de knop van de tijdschakelaar op de gewenste tijd. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt (frites) moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gebakken snacks zijn niet krokant.	U heeft soorten snacks gebruikt die op traditionele wijze moeten worden gebakken.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in het friteusemandje legt.

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

## СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

---

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

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Меры безопасности по предотвращению ожогов



Опасность поражения электрическим током



Внимание - возможность возникновения материального ущерба



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

---

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

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

---

### Внимание!



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



Меры безопасности по предотвращению ожогов. Не прикасайтесь к емкости, корзине и металлическим частям прибора сразу после его выключения. Подождите, пока остынут нагретые части прибора.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или сходных с ними, как то:

- в помещениях для персонала магазинов, офисов и других учреждений, отведенных для приготовления пищи;
- на фермах;
- для использования клиентами гостиниц, мотелей и других помещений жилого характера;
- в местах типа гостиниц bed and breakfast.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Использование аксессуаров не рекомендованных производителем или не входящих в комплект прибора, может стать причиной возгорания, удара электрического тока или нанесения вреда человеку.
- Настоящим прибором разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также тем, у кого нет опыта или навыков использования подобных приборов, но только под наблюдением отвечающего за них лица или после получения соответствующих инструкций по технике безопасности.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.



### **Опасно для детей**

- Данный прибор могут использовать дети старше 8 лет под наблюдением взрослых, а также после разъяснения им правил безопасного пользования прибором и мер предосторожности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Электрический шнур должен всегда находиться вне зоны доступности для детей младше 8 лет.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- Следить за тем, чтобы дети не могли потянуть за провод и спровоцировать падение прибора.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непри-

годным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.



### **Меры безопасности по предотвращению ожогов**

- Не прикасайтесь к корзине, емкости и внутренним металлическим частям прибора сразу после его выключения. Подождите, пока остынут нагретые части прибора. Опасность получения ожогов.
- Когда прибор не используется, необходимо вынуть вилку из электророзетки и дать ему остынуть перед осуществлением чистки.
- Не рекомендуется перемещать прибор, пока в нем находится пища.
- Не включайте прибор, пока в нем нет пищевых продуктов.
- Во избежание контакта пищевых продуктов с электрическими элементами прибора рекомендуется загружать ингредиенты только непосредственно внутрь корзины.
- Следите за тем, чтобы не засорялись отверстия для выхода воздуха.
- Не наливайте в емкость масло. Опасность возгорания.
- Во время эксплуатации прибора из отверстий для выхода воздуха могут происходить выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к отверстиям для выхода воздуха.
- В момент извлечения емкости из корпуса прибора возможны выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к емкости.
- В случае появления из отверстий для выхода воздуха черного дыма немедленно выключите прибор. Отключить прибор от сети электропитания. Подождите, пока дым не перестанет выходить из отверстия. Извлеките емкость из корпуса прибора.
-  **Внимание:** нагретая поверхность.



### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед подключением прибора к электросети проверить, соответствует ли напряжение, указанное на табличке прибора, напряжению сети.
- Если предполагается использовать прибор не в стране его изготовления, проверьте соответствие его электрической части местным требованиям в авторизованном центре техобслуживания.
- В случае использования удлинителя, его мощность должна соответствовать мощности прибора во избежание причинения вреда пользователю прибора и окружающей его среде.
- Подключать питающий провод прибора к розетке с заземлением.
- Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
- Запрещается пользоваться прибором, если у Вас мокрые руки или босые ноги.
- Запрещается использовать прибор, если шнур электропитания, вилка или сам прибор имеют повреждения. Любые виды ремонта, включая замену

шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ариете или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.

- Не следует подключать к той же розетке электропитания другой аппарат большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не допускайте соприкосновения прибора и шнура электропитания с нагретыми поверхностями.
- Вынимая вилку из электророзетки, не тянуть за провод.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с острыми и режущими поверхностями.
- При перемещении прибора не тянуть его за шнур электропитания.
- Во время грозы необходимо отключить прибор от сети электропитания.



### **Внимание - возможность возникновения материального ущерба**

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



### **Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами**

- Включать прибор только, когда он находится в рабочем положении.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.

- Если собираетесь отсутствовать даже в течение короткого времени, обязательно отключайте прибор от сети электропитания.



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

## **ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

### **ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

---

- A - Аэрационное отверстие
- B - Световой индикатор включения
- C - Световой индикатор температурного контроля
- D - Ручка таймера (минуты)
- E - Ручка регулировки температуры (°C)
- F - Корпус прибора
- G - Электрический провод + штепсель
- H - Центрифуга
- I - Бегунок
- J - Кнопка разблокировки корзины
- K - Ручка
- L - Емкость для льда

### **Идентификационные данные**

На табличке на основании подставки прибора указаны следующие идентификационные данные:

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

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

### **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

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

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

### **Внимание!**



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

Перед первым использованием прибора вымойте емкость (L) и корзину (H). Емкость и корзину можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы можно использовать обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. См. раздел "Чистка прибора".

- Извлеките емкость из корпуса прибора (K), держась за соответствующую ручку (F) (Рис. 4).
- Передвиньте бегунок (I) в направлении корзины (Рис. 5).
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (J) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее кверху (Рис. 6).

По желанию можно произвести нагрев прибора, не добавляя в него ингредиенты. В подобном случае поверните ручку регулировки температуры (E) в положение приготовления пищи. Установите ручку таймера (D) на отметку более трех минут. Прибор начнет функционировать. Подождите пока погаснет световой индикатор контроля температуры (C) (примерно через 3 минуты).

- Положите продукты в корзину. Запрещается превышать максимальный уровень.
- Вставьте корзину в емкость. Щелчок будет знаком того, что шарнир закрылся правильно (Рис. 7).
- Вставьте емкость в корпус прибора.

### **Если емкость вставлена неправильно, прибор не начнет работу.**

- Вставьте вилку в электророзетку.
- Установите ручку регулировки температуры на желаемом значении. Проверьте по таблице в прилагаемой книге рецептов.
- Поверните ручку таймера для установки времени приготовления.
- Зажжется световой индикатор включения (B). Зажжется световой индикатор контроля температуры (C).
- Прибор начинает процесс приготовления пищи.

Во время приготовления световой индикатор контроля температуры (C) периодически включается и выключается. Это свидетельствует о том, что термостат поддерживает необходимую для приготовления конкретного блюда температуру.

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

**Добавьте еще три минуты ко времени приготовления, если прибор находился в остывшем состоянии.**

**Не наливайте в емкость масло.**

**Не перегружайте корзину большим количеством продуктов. Придерживайтесь максимально разрешенного уровня загрузки, ориентируясь на специальную отметку.**

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

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

- Потяните емкость за соответствующую ручку и извлеките ее из корпуса прибора. Прибор

перестанет работать.

- Периодически встряхивайте емкость для обеспечения равномерного приготовления ингредиентов.
- Для возобновления работы прибора вставьте емкость обратно в корпус.

### **Внимание!**



Опасность получения ожогов. Не нажимайте кнопку разблокировки корзины при встряхивании емкости.



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

Чтобы корзину было легче встряхивать, рекомендуется предварительно вынуть ее из емкости. Извлеките емкость из корпуса прибора. Поставьте емкость на термостойкую поверхность. Для извлечения корзины нажмите кнопку разблокировки (J), расположенную на ручке.

Если установить таймер на значение, соответствующее половине необходимого для приготовления времени, то звонок раздастся в момент, когда требуется перемешать ингредиенты. Однако это означает, что после перемешивания будет необходимо переустановить таймер на время, необходимое для завершения приготовления блюда.

По окончании приготовления пищи, прибор издаст короткий сигнал и выключится.

Если ингредиенты еще не готовы, то достаточно просто вставить емкость обратно в прибор и отрегулировать ручку таймера еще на несколько минут.

Для выключения прибора вручную необходимо перевести ручку таймера в положение "0".

- Извлеките емкость.
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (J) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее вверх (Рис. 6).
- Выложите ингредиенты на блюдо. Подавайте на стол.

### **Внимание!**



Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к емкости, корзине и металлическим частям прибора сразу после его выключения. Подождите, пока остынут нагретые части прибора.

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

Для извлечения больших или легко ломающихся кусков используйте специальные щипцы.

Накапливающийся избыток масла обычно собирается на дне емкости.

Прибор готов к эксплуатации сразу после окончания приготовления ингредиентов.

### **Советы по приготовлению**

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

Для большего количества ингредиентов требуется большее время приготовления, для

меньшего количества - меньше время.

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

Для получения хрустящей корочки рекомендуется добавить к свежему картофелю немного масла. Продолжайте поджаривать ингредиенты в воздушной фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.

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

Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля - 500 г.

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

	Минимальное - максимальное количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Встряхнуть	Другая информация
<b>Картофель и картофель-фри</b>					
Картофель-фри тонкими ломтиками, замороженный	300-700	9-16	200	Встряхнуть	
Картофель-фри длинными ломтиками, замороженный	300-700	11-20	200	Встряхнуть	
Картофель-фри домашний (8 x 8 мм)	300-800	16-10	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
Картофель домашний, нарезанный дольками	300-800	18-22	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
Картофель домашний, нарезанный кубиками	300-750	12-18	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
<b>Мясо и курица</b>					
Бифштекс	100-500	8-12	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
<b>Снэки</b>					
Весенние рулетики	100-400	8-10	200	Встряхнуть	
Крокетки из курицы, замороженные	100-500	6-10	200	Встряхнуть	
Рыбные палочки, замороженные	100-400	6-10	200		

	Минимальное - максимальное количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Встряхнуть	Другая информация
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
<b>Сласти</b>					
Торты	300	20-25	160		
Маффины	300	15-18	200		
Печенье	400	20	160		

Нижеперечисленные символы указаны непосредственно на передней поверхности изделия:

 200 °C 12 - 16 min.	замороженный картофель	 180 °C 8 - 14 min.	бифштекс из молодой говядины
 180 °C 18 - 25 min.	свежий картофель	 180 °C 5 - 8 min.	хлеб
 200 °C 10 - 15 min.	мясо	 200 °C 15 - 18 min.	сласти
 180 °C 15 - 22 min.	курица		

Под каждым символом указано время, рекомендуемое для приготовления каждого вида продуктов. Указанное время приготовления носит рекомендательный характер и зависит также от количества и толщины ингредиентов.

### Функция автоматического отключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда ручка таймера возвращается в положение "0", раздается звонок и прибор автоматически выключается. Для выключения прибора вручную поверните ручку таймера в направлении против часовой стрелки и установите в положение "0". При извлечении емкости во время работы прибора он выключается автоматически (даже если ручка таймера не завершила круг вращения).



### **Внимание!**

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



### **Внимание!**

Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости.



### **Внимание!**

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

Не разрешается использовать для мытья прибора абразивные чистящие средства.

### **Очистка прибора**

Пластмассовые части следует очищать при помощи влажной неабразивной салфетки, после чего протереть сухой тканью.

Рекомендуется производить чистку внутренней поверхности прибора только при помощи мягкой ткани, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите насухо поверхности.

Очистку электрических элементов прибора от остатков пищи осуществляйте при помощи сухой ткани.

### **Чистка частей прибора**

Емкость и корзину можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы можно использовать обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

- Полностью извлеките емкость из корпуса прибора, держась за соответствующую ручку.
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (J) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее вверх (Рис. 6).

Для размачивания затвердевших остатков пищи в корзине можете налить в емкость теплую воду. Добавьте несколько капель моющего средства. Вставьте корзину в емкость и оставьте на несколько минут. Всполосните и вытрите насухо.

**Емкость и корзина выполнены из материала с антипригарным покрытием: Матовость и следы, которые могут постепенно на ней проявляться после длительного использования, являются нормальным явлением и не влияют на качество приготовления пищи и ее вкус.**

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

Проблемы	Возможные причины	Решения проблем
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Установите ручку таймера на время приготовления, требуемое для включения прибора.
	Емкость вставлена неправильно.	Аккуратно вставьте емкость в корпус прибора.
	Сработала функция защиты от перегрева.	Для нажатия кнопки перезагрузки (reset), находящейся в основании прибора, используйте какой-нибудь заостренный предмет.
Ингредиенты еще не готовы	Внутри корзины находится слишком много ингредиентов	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество ингредиентов способствует их лучшему приготовлению.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку установки температуры до отметки желаемого значения. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Установите ручку таймера на желаемое время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты прожарились неравномерно	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать во время их приготовления.	Ингредиенты, находящиеся сверху, или те, что закрыты другими (картофель-фри) необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные снежки не получились достаточно хрустящими.	Вы используете вид снежков, которые готовятся традиционным способом.	Используйте снежки, предназначенные для приготовления в печи или обмажьте их маслом перед тем, как поместить в корзину.

Проблемы	Возможные причины	Решения проблем
Емкость вставлена неправильно.	Внутри корзины находится слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество ингредиентов способствует их лучшему приготовлению.
	Корзина неправильно вставлена в емкость.	Вставьте корзину в емкость правильно.
Из прибора выходит белый дымок.	Вы готовите ингредиенты, содержащее больше количество жира	При приготовлении ингредиентов, содержащих большее количество жира, в емкости оседает больше масла. Использование масла способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Данное обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В емкости присутствует жир, оставшийся с предыдущих циклов готовки.	Белый дым выделяется благодаря нагреванию присутствующих в емкости жира или масла. Тщательно очистите емкость после использования.
Свежий картофель, нарезанный палочками, обжаривается неравномерно.	Вы используете сорт картофеля, который не годится для фритюра.	Используйте свежий картофель и тщательно перемешивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюре	Сполосните картофель, удалите с него весь крахмал, который заметите на нем.

Проблемы	Возможные причины	Решения проблем
Свежий картофель, нарезанный палочками, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкими палочками для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного масла.

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

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 1500Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком. 3

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

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

## ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

---

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

Інформація у цьому посібнику позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електрикою



Увага - матеріальні збитки



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

## ПРИЗНАЧЕННЯ

---

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

## ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

---

### Увага!



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



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

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

---

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

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

- у закладах типу "bed and breakfast".
- Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Використання комплектуючих, що не належать до рекомендованих або наданих виробником приладу, може призвести до ризику пожежі, враження електричним струмом та може завдати шкоду людям.
- Цей прилад може використовуватися особами, які мають фізичні, сенсорні або розумові вади, або брак досвіду і знань, тільки якщо вони знаходяться під контролем відповідальної особи або якщо вони навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
- Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



### **Небезпека для дітей**

- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, які перебувають під наглядом або пройшли інструктаж стосовно безпечного використання пристрою, та усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми, які молодші 8 років та не перебувають під наглядом.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є потенційними джерелами небезпеки.
- Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель живлення, могли скинути прилад.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



### **Застереження про опіки**

- Не торкайтеся до кошика, чаші і внутрішніх металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин. Небезпека опіків.
- Коли пристрій не працює, від'єднуйте вилку від електричної розетки, і дайте приладу охолонути перед початком чистки.
- Не переміщайте прилад, поки він ще містить їжу.
- Не вмикайте прилад, якщо він не містить їжу.

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

### **Небезпека, пов'язана з електрикою**

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

### **Увага - матеріальні збитки**

- Перед використанням завжди розмотуйте кабель живлення.

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



### **Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.**

- Вмикайте прилад тільки тоді, коли він знаходиться в робочому положенні.
  - Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
  - Якщо вам необхідно відлучитися, навіть на короткий час, завжди вимикайте прилад і від'єднуйте кабель електричного живлення від електричної розетки.
-  • Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

### **• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.**

#### **ОПИС ПРИЛАДУ**

- A - Повітрязабірник
- B - Індикатор ввімкнення
- C - Індикатор контролю температури
- D - Регулятор таймера (хвилини)
- E - Регулятор температури (°C)
- F - Корпус приладу
- G - Кабель живлення + вилка
- H - Кошик
- I - Фіксатор
- J - Кнопка розблокування кошика
- K - Ручка
- L - Чаша

## Ідентифікаційні дані

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

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

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

## ІНСТРУКЦІ З ВИКОРИСТАННЯ

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

**Переконайтеся, що напруга домашньої мережі однакова з тією, що вказана на таблиці технічних даних приладу.**

### Увага!



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

Перед першим використанням приладу помийте чашу (L) і кошик (H). Чашу і кошик можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Див. параграф "Чистка приладу".

- Візьміться за ручку (K) і дістаньте чашу разом з кошиком з корпусу приладу (F), (Рис. 4).
- Змістіть фіксатор (I) у напрямку кошика (Рис. 5).
- Натисніть кнопку розблокування кошика (J) і одночасно дістаньте кошик з чаші, піднімаючи його вгору (Рис. 6).

За бажання прилад можна залишити на попередній розігрів без інгредієнтів. В такому випадку поверніть ручку регулювання температури (E) у положення готування. Поверніть регулятор таймера (D) більше, ніж на три хвилини. Прилад почне працювати. Дочекайтеся, поки індикатор контролю температури (C) згасне (прибл. після 3 хвилин).

- Покладіть харчові продукти у кошик. Не перевищуйте рівень, позначений відміткою MAX.
- Вставте кошик у чашу. Характерний звук "кляц" сповіщає про правильну установку (Рис. 7).
- Вставте чашу в корпус приладу.

**Якщо чаша вставлена неправильно, прилад не увімкнеться.**

- Вставте вилку в електричну розетку.
- Поверніть ручку регулювання температури на бажану температуру. Консультуйтеся з таблицею у книжечці з рецептами.
- Поверніть регулятор таймера, щоб встановити час приготування.
- Індикатор ввімкнення (B) загориться. Індикатор контролю температури (C) загориться.
- Прилад почне готувати харчові продукти.

Під час приготування можна помітити, що індикатор контролю температури (C) періодично

загоряється і гасне. Це вказує на роботу термостата, який підтримує правильну температуру приготування.

Повітряна фритюрниця може використовуватися для приготування великого різноманіття продуктів. Див. книжечку з рецептами.

**Додайте три хвилини до часу приготування, коли прилад холодний.**

**Не заповнюйте чашу олією.**

**Не перевантажуйте кошик надлишковою кількістю їжі. Дотримуйтесь максимальної дозволеної кількості, яку вказує позначка рівня.**

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

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

- Візьміться за ручку і дістаньте чашу, потягнувши назовні. Прилад перестане працювати.
- Потрясіть чашу, щоб інгредієнти готувалися рівномірно.
- Щоб поновити роботу приладу, вставте чашу у її гніздо.

### **Увага!**



Небезпека опіків. Трясучи чашу, не натискайте кнопку розблокування кошика.



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

**Для полегшення ваги можна потрясти тільки кошик, попередньо діставши його з чаші. Дістаньте чашу з приладу. Поставте чашу на поверхню, витривалу до дії тепла. Щоб дістати кошик, натисніть кнопку розблокування (J) на ручці.**

**Якщо встановити регулятор таймера на половину часу приготування, таймер подасть звуковий сигнал тоді, коли потрібно перемішати інгредієнти. Але це означає, що після цього ви повинні встановити регулятор таймера на час, необхідний для завершення приготування.**

Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал і вимкнеться.

Якщо інгредієнти не готові, достатньо вставити чашу назад у прилад і повернути регулятор таймера на декілька хвилин.

Щоб вимкнути прилад вручну, поверніть регулятор таймера на "0".

- Дістаньте чашу.
- Натисніть кнопку розблокування кошика (XJ і одночасно дістаньте кошик з чаші, піднімаючи його вгору (Рис. 6).
- Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.

### **Увага!**



Небезпека опіків. Не торкайтеся до чаші, кошика і металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

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

Щоб дістати великі або крихкі інгредієнти з кошика, використовуйте кулінарні щіпці.

Можливий надлишок олії накопичується на дні чаші.

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

### Поради з приготування

Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.

Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.

Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.

Щоб отримати хрустку скоринку, додайте трохи олії до свіжої картоплі. Смажте інгредієнти у повітряній фритюрниці декілька хвилин, попередньо додавши олію.

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

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі становить 500 г.

Використовуйте готову пасту для приготування фаршированих закусок: це просто і швидко.

Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

	Мін.-макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Потря- сіть	Інша інформація
<b>Смажена картопля і картопля фрі</b>					
Картопля фрі, тонка, заморожена	-	-	200	Потрясіть	
Картопля фрі, довга, заморожена	-	-	200	Потрясіть	
Картопля фрі по-домашньому (8×8 мм)	-	-	200	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
Смажена картопля по-домашньому, порізана скибками	-	-	180	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
Смажена картопля по-домашньому, порізана кубиками	-	-	180	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
<b>М'ясо і курятина</b>					
Біфштекс	-	-	180		
Гамбургер	-	-	180		
Куряча грудка	-	-	180		
<b>Закуски</b>					
Спрінг-роли	-	-	200	Потрясіть	
Заморожений курячий биток	-	-	200	Потрясіть	

	Мін.-макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Потря- сіть	Інша інформація
Заморожені рибні палички	-	-	200		
Фаршировані овочі	-	10	160		
<b>Солодощі</b>					
Торти	300	-	160		
Мафіни	300	-	200		
Печиво	400	20	160		

На приладі, а саме на передній панелі, знаходяться перераховані нижче символи:

 200 °C 12 - 16 min.	заморожена картопля	 180 °C 8 - 14 min.	біфштекс / яловичина
 180 °C 18 - 25 min.	свіжа картопля	 180 °C 5 - 8 min.	хліб
 200 °C 10 - 15 min.	м'ясо	 200 °C 15 - 18 min.	солодощі
 180 °C 15 - 22 min.	курятина		

Під кожним символом вказано діапазон часу, рекомендований для кожного типу харчових продуктів. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості їжі для приготування.

### Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли регулятор таймера досягає позначки "0", прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Щоб вимкнути прилад вручну, поверніть регулятор таймера проти годинникової стрілки, встановлюючи його на "0". Якщо дістати чашу під час приготування, прилад автоматично вимкнеться (навіть якщо регулятор таймера у робочому положенні).

## ЧИСТКА І ДОГЛЯД

---



### **Увага!**

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



### **Увага!**

Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.



### **Увага!**

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

Не використовуйте абразивні інструменти для чистки приладу.

### **Чистка приладу**

Для чистки пластикових частин використовуйте вологу неабразивну ганчірку, потім витирайте їх сухою ганчіркою.

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

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

### **Чистка компонентів**

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

- Візьміться за ручку і дістаньте чашу разом з кошиком з корпусу приладу.
- Натисніть кнопку розблокування кошика (J) і одночасно дістаньте кошик з чаші, піднімаючи його вгору (Рис. 6).

Щоб розм'якшити залишки їжі на кошику, можна наповнити чашу гарячою водою. Додайте декілька крапель миючого засобу. Вставте кошик і залиште на 10 хвилин, щоб подіяв засіб. Помийте і висушіть.

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

## ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не встановлений таймер.	Поверніть регулятор таймера на необхідний час приготування, щоб увімкнути прилад.
	Чаша вставлена неправильно.	Добре вставте чашу всередину приладу.
	Спрацював захист від перегріву.	За допомогою гостроконечного предмету натисніть кнопку скидання, розташовану під основою приладу.
Інгредієнти не готові	Кількість інгредієнтів всередині чаші занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш однорідно.
	Встановлена температура занадто низька.	Поверніть ручку регулювання температури на необхідну температуру. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Поверніть регулятор таймера на необхідний час. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху, або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Ви використовуєте типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
Чаша вставлена неправильно.	Кількість інгредієнтів всередині чаші занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш однорідно.
	Кошик вставлений неправильно у чашу.	Добре вставте кошик всередину чаші.

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

## بخصوص هذا الكتيب

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

المعلومات الواردة في هذا الكتيب، مميزة بالرموز التالية:

-  خطر على الأطفال
-  تنبيهات تتعلق بالاحتراق
-  خطر بسبب الكهرباء
-  تنبيهات - أضرار مادية
-  أخطار تعود لأسباب أخرى

## الغرض من الجهاز

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

## الأخطار القائمة

تنبيه!

-  خطر بسبب الكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
-  تنبيهات تتعلق بالاحتراق. لا تلمس الوعاء والسلّة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق التي تلي عملية الإطفاء. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة.

## تنبيهات الأمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال

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

كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسّية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، شريطة أن يتم متابعتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعماله وقادرين على إدراك الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة بتاريخ 2004/10/27 والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية.

## ⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن أو إذا كانوا يفهمون الأخطار المترتبة على ذلك.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيداً عن الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد تقل أعمارهم عن 8 سنوات، وشريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- تلاشي بأن يقوم طفل بشد كبل التغذية الكهربائية وإسقاط الجهاز على الأرض.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

## ⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- لا تلمس السلّة والوعاء والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز خلال الدقائق التي تلي إطفاء الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة. خطر التعرض للاحتراق.
- عند إيقاف الجهاز عن العمل، أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي واتركه إلى حين أن يبرد قبل القيام بتنظيفه.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
- لا تشعل الجهاز عندما يكون فارغ من الأطعمة.
- أدخل المكونات دائماً فقط في السلّة لكي تتلاشى التصاق المواد الغذائية بالمقاومات الكهربائية.
- لا تعيق فتحات التهوية.
- لا تملأ الوعاء بالزيت. خطر حريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعاد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.
- عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواءً وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.
- إذا خرج دخان أسود من فتحة التهوية، أطفأ فوراً الجهاز. أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن ينتهي خروج الدخان من فتحة التهوية. اسحب الوعاء من جسم الجهاز.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

## ⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفولت المبين على بطاقة المعلومات مطابق لفولت الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شرائه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
- إذا قررت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحمي إلقاء الضرر

بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.

- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي أرضي.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولتان أو إذا كنت حافي القدمين.
- لا تستعمل الجهاز إذا كان الكبل أو القابس الكهربائي متلفان أو إذا كان الجهاز نفسه متلف. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبير مأخوذ من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.
- لا تشبك أي جهاز آخر ذات قدرة عالية (سخانات ومكاوي ومشعات وغيرها ..) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادة، خوفاً من تعرضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.

### تنبيهات - أضرار مادية



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

### أخطار تعود لأسباب أخرى



- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.
- للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/2012/19، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

### مواصفات الجهاز

- A - مأخذ هواء
- B - مؤشر ضوئي للإشعال
- C - مؤشر ضوئي لمراقبة درجة الحرارة

- D - قبضة الموقّت (دقائق)
- E - قبضة ضبط درجة الحرارة (درجة مئوية)
- F - هيكل الجهاز
- G - كبل التغذية الكهربائية + قابس
- H - وعاء
- I - زلاّقة
- J - زرّ إعتاق السّلة
- K - مقبض
- L - الوعاء

### معلومات فنية

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

- الصانع والعلامة CE
  - الموديل (Mod).
  - رقم المجموعة (SN)
  - فلطيّة التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
  - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
  - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الماكينة.

### تعليمات الاستعمال

- أبعاد مواد التنظيف عن الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز و تركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- فك كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.
- تحقق من أن فلطية الشبكة الكهربائية مساوية للفلطيّة المبيّنة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.

#### تنبيه!



ضع الجهاز على مسافة 10 سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل الوعاء (L) والسّلة (H). يمكن غسيل الوعاء والسّلة داخل غسّالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظفٍ عاديٍ للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".
- امسك المقبض (K) واسحب الوعاء بما فيه السّلة من جسم الجهاز (F)، (شكل. 4).
- أنقل الزلاّقة (I) باتجاه السّلة (شكل. 5).
- اضغط زرّ إعتاق السّلة (J) وبنفس الوقت اسحب السّلة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى (شكل 6).
- إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكّنات. في هذه الحالة، لفّ قبضة درجة الحرارة (E) على درجة حرارة الطهي. لفّ قبضة الموقّت (D) على أكثر من ثلاثة دقائق. يبدأ الجهاز بالعمل. انتظر إلى حين أن يطفأ (بعد 3 دقائق تقريباً) المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (C).
- ضع المواد الغذائية في السّلة. يجب عدم تجاوز الحد المبيّن في عبارة MAX.
- أدخل السّلة في الوعاء. يتم الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع "طقة" (شكل. 7).
- أدخل الوعاء في جسم الجهاز.
- لا يشتغل الجهاز، إذا لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.
- أدخل القابس في المأخذ الكهربائي.

- لَف قبضة ضبط درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. راجع الجداول الواردة في كتيب الوصفات.
- لَف قبضة الموقت لضبط مدة الطهي.
- يشعل المؤشر الضوئي للتشغيل (B). يشعل المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (C).
- يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.
- خلال عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (C) يشعل ويطفأ بشكل دوري. يدل ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي.
- يمكن استعمال المقلاة الهوائية من أجل تحضير كمية كبيرة ومتنوعة من المنتجات. راجع كتيب الوصفات.
- أضف ثلاثة دقائق لمدة التحضير عندما يكون الجهاز بارد.
- لا تملأ الوعاء بالزيت.

لا تضع كمية زائدة من المواد الغذائية في السلة. تقيّد بكميات الحد الأقصى المسموح بها والمبينة بإشارة المستوى. عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة الطبيعية وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتلاشى بعد قليل من الوقت. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

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

#### تنبيه!

- خطر التعرض للاحتراق. لا تضغط على زرّ إعتاق السلة عندما تخضّ الوعاء. 
- خطر التعرض للاحتراق. عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء. 

لتخفيض الوزن، يمكن خضّ فقط السلة بعد إبعادها عن الوعاء. أبعد الوعاء عن الجهاز. ضع الوعاء على سطح مقاوم للحرارة. لسحب السلة، اضغط زرّ الاعتاق (J) المتواجد على المقبض.

- في حالة ضبط قبضة الموقت على منتصف مدة التحضير، يصدر الموقت صوت عندما يصبح من الضرورة خلط المكونات. ولكن، هذا يعني بأنه يتوجب عليكم إعادة ضبط قبضة الموقت لفترة الطهي المتبقية.
- عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ.
- إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إدخال الوعاء من جديد في الجهاز ولَف قبضة الموقت لبضع دقائق.
- إطفاء الجهاز بشكل يدوي، لف قبضة الموقت على "0".
- اسحب الوعاء.
- اضغط زرّ إعتاق السلة (J) وبنفس الوقت اسحب السلة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى (شكل 6).
- ضع المواد الغذائية في صحن. قدم الطعام.

#### تنبيه!

- خطر التعرض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والسلة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق التي تلي عملية الإطفاء. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة. 
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز يجب ان تكون ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد المخلفات المحروقة عن المواد الغذائية.

إبعاد المكونات العريضة أو الهشة من السلة، استعمل ملاقط أطعمة.

تتجمع الكميات الزائدة المحتملة من الزيت في قعر الوعاء.

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

### نصائح التحضير

المكُونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل للطهي مقارنة مع المكُونات الكبيرة.

تحتاج الكمية الكبيرة من المكُونات إلى مدة أطول للتحضير، بينما تحتاج الكمية الصغيرة إلى وقت أقصر.

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

للحصول على بطاطا محمّصة، أضف قليل من الزيت على البطاطا الطازجة. اقلي المكُونات في المقلاة الهوائية لبضع دقائق بعد إضافة الزيت.

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

الكمية المثالية لتحضير البطاطا المحمّصة هي 500 غم.

استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة

الجهاز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.

معلومات أخرى	خضّ	درجة الحرارة (متوية)	الوقت (دقيقة)	أدنى-أقصى كمية (غم)	
<b>بطاطا مقلية</b>					
	خضّ	200	9-16	300-700	بطاطا مقلية ورقيفة ومجمّدة
	خضّ	200	11-20	300-700	بطاطا مقلية وطويلة ومجمّدة
	خضّ	200	16-10	300-800	بطاطا مقلية محضرة في البيت (8×8 ملم)
	خضّ	180	18-22	300-800	بطاطا معدة في البيت ومقطعة على شكل سيور
	خضّ	180	12-18	300-750	بطاطا معدة في البيت ومقطعة على شكل مكعبات
<b>لحم ودجاج</b>					
		180	8-12	100-500	شريحة لحم
		180	7-14	100-500	هامبورجر
		180	10-15	100-500	صدر دجاج
<b>وجبات خفيفة</b>					
	خضّ	200	8-10	100-400	لفات الربيع
	خضّ	200	6-10	100-500	كروكيت دجاج مجمّد
		200	6-10	100-400	أصابع سمك مجمّدة
		160	10	100-400	خضار محشو
<b>حلويات</b>					
		160	20-25	300	تورته
		200	15-18	300	مافن

معلومات أخرى	خَصّ	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (دقيقة)	أدنى-أقصى كمية (غم)	
		160	20	400	بسكويت

تجدون على الجهاز، وبالتحديد على اللوح الأمامي، الرموز المبينة لاحقاً:

شريحة لحم / بقر	 180 °C 8 - 14 min.	بطاطا مجمّدة	 200 °C 12 - 16 min.
خبز	 180 °C 5 - 8 min.	بطاطا طازجة	 180 °C 18 - 25 min.
حلويات	 200 °C 15 - 18 min.	لحم	 200 °C 10 - 15 min.
		دجاج	 180 °C 15 - 22 min.

تحت كل رمز تجدون نطاق زمني ينصح به لكل نوع من المواد الغذائية. مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المواد الغذائية المستخدمة.

### وظيفة الإطفاء الذاتي

هذا الجهاز مزوّد في موقت (تايمر). عندما تصل قبضة الموقّت إلى "0" يصدر الجهاز صوت ويطفأ بشكل أوتوماتيكي. لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، لفّ قبضة الموقّت بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعها على "0". في حالة سحب الوعاء أثناء عملية الطهي، يطفأ الجهاز بشكل أوتوماتيكي (حتى لو ما زالت قبضة الموقّت تشتغل).

### التنظيف والصيانة

**تنبيه!**  أفضل القابض عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.

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

**تنبيه!** 

تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذهُ إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص.  
لا تستعمل أدوات حاكّة لتنظيف الجهاز.

### تنظيف الماكينة

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

### تنظيف المرغبات

يمكن غسيل الوعاء والسلة داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة.  
- امسك المقبض واسحب الوعاء بما فيه السلة من جسم الجهاز .  
- اضغط زرّ إعتاق السلة (I) وبنفس الوقت اسحب السلة من الوعاء من خلال رفعه باتجاه الأعلى (شكل 6).  
لتطرية مخلفات الطعام المتواجدة على السلة، يمكن ملء الوعاء بالماء الساخن . أضف بضع نقاط من المنظّف. ادخل السلة وانتظر 10 دقائق لكي يأخذ المنظّف مفعوله. اغسل وجفّف.  
الوعاء والسلة مصنوعتان من مواد مقاومة للالتصاق؛ اللون الباهت والعلامات التي ممكن أن تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ونكهتها.

### إرشادات لحل بعض المشاكل

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.
	لم يتم ضبط الموقّت.	لّف قبضة الموقّت على وقت التحضير المطلوب لإشعال الجهيّز.
	لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	أدخل الوعاء بشكل جيد داخل الجهاز.
	تدخلت آليّة الحماية نتيجة لارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد.	استعمل أداة مدبّبة لضغط زر إعادة الضبط reset الذي تجده تحت قاعدة الجهاز.
المكوّنات جاهزة	كمية المكوّنات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً	أدخل مكوّنات أقل في السلة. المكوّنات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	لّف قبضة درجة الحرارة وضعها على درجة الحرارة المطلوبة. راجع كتيب الوصفات.
	وقت التحضير المطلوب قليل جداً.	لّف قبضة الموقّت على الوقت المطلوب. راجع كتيب الوصفات.

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
المكُونات غير مطهية بشكل متجانس	تتطلب بعض أنواع المكُونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكُونات المتواجدة في الجزء العلوي أو المغطّية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة تطهى بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.	أدخل مكونات أقل في السلة. المكونات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	لم يتم إدخال السلة بالشكل الصحيح داخل الوعاء.	أدخل السلة بشكل جيد داخل الوعاء.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تحضر مكُونات مدهنة	عند تحضير مكونات مدهنة، تترسب كمية أكبر من الزيت في الوعاء. يتولد عن الزيت دخان أكثر أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	يتواجد في الوعاء مخلفات دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	يعود الدخان الأبيض إلى الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت المتواجد في الوعاء. نظّف الوعاء بشكل جيد بعد الاستعمال.
البطاطا الطازجة والمقطعة على شكل عصي غير مقلية بشكل متجانس.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطا طازجة واقبلها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها	أشطف البطاطا وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطا.
البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.	تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطا وعلى كمية الزيت المتواجد في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطا من الماء قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.