COD. 619510120O

REV. 1 del 26/10/2018

Ariete

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

199 202 250
NUMERO UNICO

827070

MOD. 4615

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

Ariete

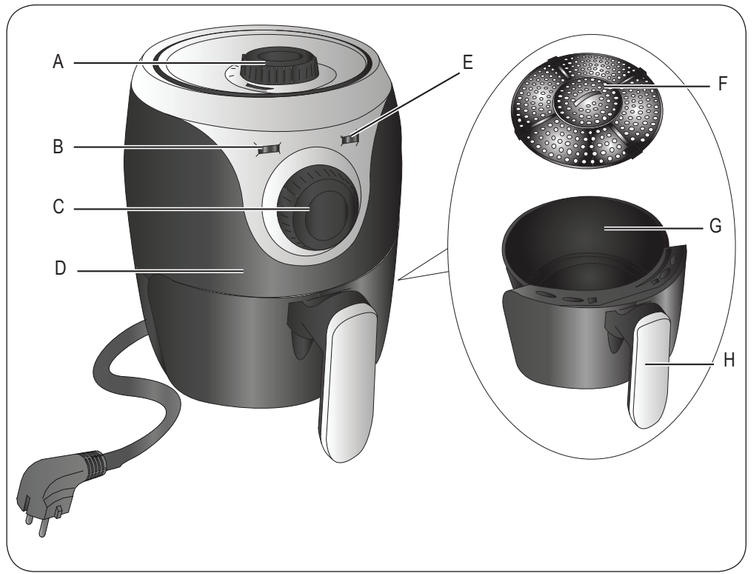

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

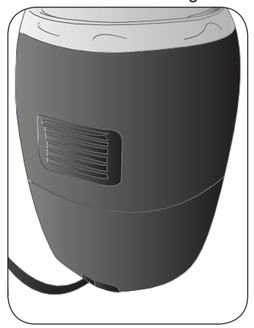

Fig. 4

Fig. 5

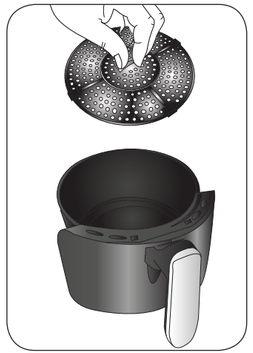

Fig. 6

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 contenitore 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 la mani bagnate o se avete i piedi nudi.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori ecc...) sulla stessa presa di corrente. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- L'apparecchio ed il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con superfici calde.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contrasto con spigoli vivi o con parti taglienti.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione.
- In caso di temporale scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Attenzione - danni materiali

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

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

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

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

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

- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Manopola di regolazione della temperatura (°C)
B - Spia di accensione
C - Manopola del timer (minuti)
D - Corpo dell'apparecchio
E - Spia di controllo della temperatura
F - Disco forato
G - Contenitore
H - Impugnatura

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 disco forato (F) e il contenitore. Il disco forato e il contenitore possono essere lavato 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 (H) ed estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio (D), (Fig. 5).
- Inserite il disco forato nel contenitore e appoggiarlo sul fondo (Fig. 6)

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

- Mettere gli alimenti nel contenitore.
- 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 (arancione). La spia di controllo della temperatura (E) si accende (verde).
- L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti.

Durante la cottura si potrà notare che la spia di controllo della temperatura (E) (verde) 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 contenitore con molto cibo.

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. 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.

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.

Attenzione!

Pericolo di ustioni. Non versare il contenuto del contenitore sul piatto. Pericolo di caduta del disco forato.

- Estrarre gli alimenti con un mestolo di legno per non danneggiare lo strato antiaderente .Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

Attenzione!

Pericolo di ustioni. Non toccare il contenitore, il disco forato 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 contenitore 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 mente 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 300/350g.
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	100-350	9-16	200	Scuotere	
Patatine fritte, lunghe, congelate	100-350	11-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa (8×8mm)	100-400	16-10	200	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Patate fatte in casa tagliate a spicchi	100-400	18-22	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Patate fatte in casa tagliate a cubetti	100-350	12-18	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio
Carne e pollo					
Bistecca	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Petto di pollo	100-350	15-20	180		
Snacks					
Involtini primavera	100-300	8-10	200	Scuotere	
Crocchette di pollo surgelate	100-300	6-10	200	Scuotere	
Bastoncini di pesce surgelato	100-300	6-10	200		
Verdure ripiene	100-300	10	160		
Dolci					
Torte	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Biscotti	350	20-25	160		

Sul prodotto, precisamente sula parte superiore, troverete i simboli elencati sotto:

15-20min 200 °C	patate surgelate	15-20min 160 °C	crostacei
20-25min 180 °C	pollo	20-30min 160 °C	dolci
10-15min 180 °C	carne rossa	15-20min 200 °C	pesce

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 può essere lavato in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

- Afferrare l'impugnatura ed estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio.

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

Il contenitore è 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.
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.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
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	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	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.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
- in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
- on farms;
- guests of hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the

product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- 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 user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 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 inside the container to avoid the foot to touch 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 our 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.
- Attention: hot surface.

Danger due to electricity

- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- If the appliance will be used in a country other than that in which it was bought, check the appliance electrical suitability at a Technical Service Center.
- If you decide to use an extension cord, it must be adequate for the appliance power, to avoid hazards to the operator and for the safety of the environment where they work.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance with wet hands or bare feet.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.
- Do not plug any other high power appliance (electric heaters, irons, radiators, etc.) into the same socket.) 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 damped, 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 - Temperature control knob (°C)
B - Power-on indicator
C - Timer knob (minutes)
D - Appliance body
E - Heating-on light
F - Disk with holes
G - Container
H - Handle

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 disk with holes (F) and the container. The disk with holes and the container 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 (H) and remove the container from the appliance body (D), (Fig. 5).
- Insert the disk with holes in the container and place it at the bottom of the container (Fig. 6)

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

- Put the ingredients in the container.
- 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 (orange). The heating on light (E) turns on (green).
- The appliance starts to cook food.

During the cooking you can notice that the heating-on light (E) (green) 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.

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. 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.

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.

Warning!

Danger of burns. Do not pout the content of the container in a plate. Danger of fall of the disk with holes.

- Remove the food with a wooden spoon to avoid damaging the non stick coat.Pour the ingredients on a plate. Serve out.

Warning!

Danger of burns. Do not touch the container, the disk with holes and the metallic parts of the appliance for a few minutes after it has been turned off. 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 container 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 300/350 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
Potatoes' and fries					
Thin frozen fries	100-350	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	100-350	11-20	200	Shake	
Home made fries (8x8mm)	100-400	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes wedges	100-400	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes cubes	100-350	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Other information
Meat and Poultry					
Beef steak	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Chicken breast	100-350	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-300	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200		
Stuffed vegetables	100-300	10	160		
Sweet snacks					
Cakes	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Cookies	350	20-25	160		

On the appliance, on the upper part, you find the following symbols:

15-20min 200 °C	frozen potatoes	15-20min 160 °C	shellfish
20-25min 180 °C	chicken	20-30min 160 °C	sweets
10-15min 180 °C	red meat	15-20min 200 °C	fish

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 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 from the appliance body.

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. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

The container has a non stick coat: opacity and signs, that may appear after prolonged 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.

Problems	Possible causes	Solutions
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.
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'utiliser l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté 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.

AVERTISSEMENTS POUR LA 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 (EC) 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 el 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.
- Insérer les ingrédients seulement dans le récipient pour éviter le contact 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 sorts 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 plaquette corresponde effectivement à celle du réseau.
- Si l'appareil est utilisé dans un pays différent de celui dans lequel il a été acheté, faîtes 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 qui demande puissance élevée (poele, fer à repasser, radiateurs électriques etc.).) sur la 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 - Bouton de réglage température (°C)
B - Voyant de mise en marche
C - Bouton minuteur (minutes)
D - Corps de l'appareil
E - Voyant de contrôle de la température
F - Disque foré
G - Récipient
H - Poignée

Données d'identification

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

- fabricant et marque CE

- modèle (Mod.)
- n° di 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 plaquette 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 disque foré (F) et le récipient. Le disque foré et le récipient 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 (H) et sortir le récipient du corps de l'appareil (D), (Fig. 5).
- Insérer le disque foré dans le récipient et le placer sur le fond (Fig. 6)

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

- Mettre les aliments dans le récipient.
- 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 (orange). Le voyant de contrôle de la température (E) s'allume (vert).
- L'appareil commence à cuire les aliments.

Pendant le cuisson on peut voir que le voyant de contrôle de la température (E) (vert) s'allume et s'étaient périodiquement. Ca indique les interventions du thermostat que garde la température de cuisson convenable.

La friteuse sans huile peut être utilisé 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 récipient avec beaucoup d'ingrédients.

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. 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.

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.

Attention!

Danger de brûlures. Ne pas verser le contenu du récipient sur un assiette. Danger de chute du disque foré.

- Sortir les aliments.Verser les aliments sur un assiette. Servir à table.

Attention!

Danger de brûlures. Ne pas toucher le récipient. Le disque foré et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes suivantes à l'extinction. 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 brulé des aliments.

Pour sortir les ingrédients larges ou fragiles du récipient 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 croustillante ajouter un peu d'huile au pommes de terre fraiches. 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 300/350 g.
Utiliser des pates prêtes pour préparer des snacks en manière vite et facile. De plus les pates prêtes cuisinent plus vitement de celles faites maison.

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autres informations
Pommes de terre et frites					
Frites, fines, surgelées	100-350	9-16	200	Secouer	
Frites, longues, surgelées	100-350	11-20	200	Secouer	
Frites fait maison (8x8mm)	100-400	16-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en tranches	100-400	18-22	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en petits cubes	100-350	12-18	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Viande et volaille					
Beefsteak	100-350	8-12	180		
Steak haché	100-350	7-14	180		
Blanc de poulet	100-350	15-20	180		
Snacks					
Rouleau de printemps	100-300	8-10	200	Secouer	
Nuggets de poulet surgelées	100-300	6-10	200	Secouer	
Bâtonnets de poisson surgelé	100-300	6-10	200		
Légumes farcis	100-300	10	160		
Desserts					
Tartes	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Biscuits	350	20-25	160		

Sur le produit, précisément sur la partie supérieure, il y a les symboles suivants:

15-20min 200 °C	pommes de terre surgelées	15-20min 160 °C	crustacés
20-25min 180 °C	poulet	20-30min 160 °C	desserts
10-15min 180 °C	viande rouge	15-20min 200 °C	poisson

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

Fonction extinction automatique

Cet appareil est doué d'un minuteur. Quand le bouton minuteur arrive sur "0" l'appareil sonne et s'étains 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 et 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 effectué 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 peut être lavé dans la lave vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.

- Saisir la poignée et sortir le récipient tirant vers l'extérieur.

Pour ramollir les restes de nourriture sur le panier il est possible remplir le récipient d'eau chaude. Ajouter quelque goutte de détergent. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

Le récipient est en 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 branche dans la prise de courante.	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.
Les ingrédients ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevé	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 son pas cuites uniformément	Certains ingrédients nécessitent d'être mixés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut ou qui sont couverts avec des autres ingrédients (frites) doivent être mélangé pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sot pas croustillantes.	Vous êtes en train d'utiliser des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.	Utiliser snacks pour la cuisson au four ou les badigeonner avec de l'huile avent de les mettre dans le panier.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le récipient n'a pas été inséré correctement.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevé.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Une mineure quantité d'ingrédients se cuisine plus uniformément.
De la fumée blanche sorts de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients plus grasses	Si vous frirez des ingrédients plus grasses, il y a plus d'huile qui se recueille dans le récipient. L'huile produis plus fumée blanche pendant la cuisson. Ca 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 du graisse ou huile dans le récipient. Nettoyer soigneusement le récipient après l'usage.
Les pommes de terre fraiches, coupés en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Vous êtes en train d'utiliser un type de pommes de terre qui n'est pas adapte à la friture.	Utiliser pommes de terre fraiches 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 fraiches, 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.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- 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 angemessen 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 den Behälter geben, um 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 anschließen) auf der selben Netzstecker. 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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A - Temperatureglertaste (°C)
B - Einschaltkontrolllampe
C - Zeitschaltuhrtaste (Minuten)
D - Gehäuse des Gerätes
E - Temperaturkontrollanzeige
F - Lochscheibe
G - Behälter
H - Griff

DE

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, die Lochscheibe (F) und den Behälter spülen. Die Lochscheibe und der Behälter 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 (H) benutzen, um den Behälter aus dem Gerätskörper (D) (Abb. 5) herauszuziehen.
- Die Lochscheibe in den Behälter einstecken und sie auf dem Boden legen (Abb. 6)

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

- Die Lebensmitteln in den Behälter geben.
- 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 Zeitschaltuhrtaste drehen, um die Kochzeit einzustellen.
- Die Einschaltkontrollanzeige (B) schaltet sich ein (orange). Die Temperaturkontrollanzeige (E) schaltet sich ein (grün).
- Das Gerät fängt an, die Lebensmitteln zu kochen.

Während der Kochzeit kann man merken, dass die Temperaturkontrollanzeige (E) (grün) 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 Behälter nicht mit Lebensmitteln überfüllen.

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 den 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 Lebensmitteln gleichmäßig kochen.
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, den Behälter in seinen Sitz einschieben.

Achtung!

Verbrennungsgefahr. Beim Herausziehen des Behälters aus dem Gerätekörpers 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.

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

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

Um das Gerät manuell auszuschalten, die Zeitschaltuhrtaste auf “0” einstellen.

- Den Behälter herausziehen.

Achtung!

Verbrennungsgefahr. Den Inhalt des Behälters nicht auf den Teller schütteln. Fallgefahr für die Lochscheibe.

- Die Lebensmitteln mit einem Holzlöffel herausnehmen, um zu Schaden an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.Die Lebensmitteln auf ein Teller geben. Servieren.

Achtung!

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

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

DE

Um die großen oder zerbrechlichen Lebensmitteln aus dem Behälter herauszuziehen, geeignete Lebensmittelzangen verwenden.

Den eventuellen Ölüberfluss wird am Boden des Behälter gesammelt.

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

Vorbereitungsratschläge

Die kleineren Lebensmitteln 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 300/350 gr.
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	100-350	9-16	200	Schütteln	
Pommes, lang , tiefgefroren	100-350	11-20	200	Schütteln	
Pommes, haugemacht (8x8 mm)	100-400	16-10	200	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemach, in Stücken	100-400	18-22	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemach, in Würfeln	100-350	12-18	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Info
Fleisch und Hühnerfleisch					
Steak	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Hühnerbrust	100-350	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-300	8-10	200	Schütteln	
Tiefgefrorenen Hühnerkroketten	100-300	6-10	200	Schütteln	
Fischstäbchen, tiefgefroren	100-300	6-10	200		
Gefüllte Gemüse	100-300	10	160		
Kuchen					
Torten	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Kekse	350	20-25	160		

Auf dem oberen Teil des Gerätes finden Sie die unten aufgeführten Symbole:

15-20min 200 °C	Tiefgefrorene Kartoffeln	15-20min 160 °C	Krustentiere
20-25min 180 °C	Huhn	20-30min 160 °C	Süßigkeiten
10-15min 180 °C	Rotfleisch	15-20min 200 °C	Fisch

Unter jedem Symbol ist die für jede Lebensmittel empfohlene Zeit Angegeben. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmitteln 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. Wir der Behälter während des Kochen 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.

DE

Reiningung des Geräts

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

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

Die Wiederständen mit einem trockenen Tuch wischen, um Lebensmittenreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

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

- Den Griff benutzen, um den Behälter aus dem Gerätekörper herauszuziehen.

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

Den Behälter hat eine Antihaft-Beschichtung: 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 Lebensmitteln.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

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 Zeitschaltruhrtaste 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 Resettaste 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 Zeitschaltuhrtaste 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.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Sie vorbereiten gerade fette Lebensmitteln	Wenn fettere Lebensmitteln 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 especificas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice 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

ES

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 perdidas 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 DE 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) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.

ES

⚠ 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.
• Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 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 el contenedor para evitar el contacto de los alimentos 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 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.
- 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 conecten ningún otro aparato de potencia elevada (estufa, plancha, radiadores, etc:) en la misma toma de corriente. 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.

ES

⚠ 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.

- **GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Botón de reglaje de la temperatura (ºC)
B - Indicador de encendido
C - Mando del temporizador (minutos)
D - Cuerpo del aparato
E - Indicador de control de la temperatura
F - Disco perforado
G - recipiente
H - Manivela

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 solicitaciones 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 disco perforado (F) y el contenedor. El disco perforado y el contenedor se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Ver el párrafo “Limpieza del aparato”.

- Agarre la empuñadura (H) y retire el contenedor del cuerpo del aparato (D), (Fig. 5).
- Introduzca el disco perforado en el contenedor y colóquelo en el fondo (Fig. 6)

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

- Ponga los alimentos en el contenedor.
- 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 luminoso de encendido (B) se enciende (naranja). El indicador de control de la temperatura (E) se enciende (verde).
- El aparato empieza a cocer los alimentos.

Durante la cocción, el indicador de control de temperatura (E) (verde) 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 frio.

No llene el contenedor con aceite.

No sobrecargue el contenedor con mucha comida.

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. 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.

ES

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.

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.

¡Atención!

Peligro de quemaduras. No vierta directamente el contenido del contenedor sobre un plato. Peligro de caída del disco perforado.

- Retire la comida con un cucharón de madera para no dañar la capa antiadherente.Vierta los alimentos en un plato. Servir en la mesa.

¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque el contenedor, el disco perforado ni las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen el 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 grandes o frágiles del contenedor utilice pinzas de cocina.

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 óptima para hacer patatas fritas crujientes es de 300/350 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.

	Cantidad min-max (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informaciones
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas, finas, congeladas	100-350	9-16	200	Agitar	
Patatas fritas, largas, congeladas	100-350	11-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	100-400	16-10	200	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite
Patatas caseras cortadas en trozos	100-400	18-22	180	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite
Patatas caseras cortadas en cubitos	100-350	12-18	180	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite
Carne y pollo					
Filete	100-350	8-12	180		
Hamburguesas	100-350	7-14	180		
Pechuga de pollo	100-350	15-20	180		
Tapas					
Rollitos primavera	100-300	8-10	200	Agitar	
Croquetas de pollo (nuggets) congeladas	100-300	6-10	200	Agitar	
Barritas de pescado congeladas	100-300	6-10	200		
Verduras rellenas	100-300	10	160		
Dulces					
Tartas	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Galletas	350	20-25	160		

En el producto, específicamente en la parte superior, encontrará los siguientes símbolos:

15-20min 200 ℃	patatas congeladas	15-20min 160 ℃	crustáceos
20-25min 180 ℃	pollo	20-30min 160 ℃	dulces
10-15min 180 ℃	carne roja	15-20min 200 ℃	pescado

ES

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).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡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!

Controle las condiciones del cable de alimentación del aparato con regularidad antes de utilizarlo y en caso de daños llévelo 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 se puede lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla

y una esponja suave, no abrasiva.
- Agarre la empuñadura y retire el contenedor del cuerpo del aparato.

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

El contenedor es 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 tempo di 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 reseteo 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 reglaje 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.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
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.
Un humo blanco sale del aparato.	Está preparando ingredientes más grasos	Cuando se fríen 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

PT

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 previstes 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.

PT

⚠ 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 efetuadas 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

elétrica 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 e somente no recipiente para evitar o contato dos alimentos 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.

PT

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 eléctrico 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 elevada potência (aquecedores, ferros de engomar, radiadores etc.) na mesma tomada de corrente. Perigo de sobrecarga eléctrica.
- 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.

PT

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 - Manípulo de regulação da temperatura (°C)
B - Sinalizador luminoso de acendimento
C - Manípulo do timer (minutos)
D - Corpo do aparelho
E - Sinalizador luminoso de controle da temperatura
F - Disco com furos
G - Recipiente
H - Pega

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 disco com furos (F) e o recipiente. O disco com furos e o recipiente 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 (H) e extrair o recipiente do corpo do aparelho (D), (Fig. 5).
- Inserir o disco com furos no recipiente e apoiá-lo no fundo (Fig. 6)

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

- Colocar os alimentos no recipiente.
- 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 de acendimento (B) ilumina-se (cor de laranja). O sinalizador de controle da temperatura (E) ilumina-se (verde).
- O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos.

Durante a cozedura, pode-se notar que o sinalizador de controle da temperatura (E) (verde) ilumina-se e apaga-se 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 recipiente com muitos alimentos.

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.

PT

Atenção!

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.

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.

Atenção!

Perigo de queimaduras. Não colocar o conteúdo do recipiente no prato. Perigo de queda do disco com furos.

- Extrair os alimentos com uma concha de madeira para não causar danos à camada antiaderente.Colocar os alimentos em um prato. Servir a refeição.

Atenção!

Perigo de queimaduras. Não tocar o recipiente, o disco com furos e as partes metálicas do aparelho nos minutos que seguem o seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

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

Para remover os ingredientes largos ou frágeis do recipiente 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 300/350g.
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-max quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Fervura rápida	Outras informações
Batatas e batatinhas fritas					
Batatinhas fritas, finas, congeladas	100-350	9-16	200	Fervura rápida	
Batatinhas fritas, compridas, congeladas	100-350	11-20	200	Fervura rápida	
Batatinhas fritas feitas em casa	100-400	16-10	200	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Batatas feitas em casa e cortadas em gomos	100-400	18-22	180	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Batatas feitas em casa e cortadas em cubos	100-350	12-18	180	Fervura rápida	Adicionar 1/2 colher de óleo
Carne e frango					
Bife	100-350	8-12	180		
Hambúrguer	100-350	7-14	180		
Peito de frango	100-350	15-20	180		
Snacks					
Rolinhos primavera	100-300	8-10	200	Fervura rápida	

	Min-max quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Fervura rápida	Outras informações
Croquetes de frango congeladas	100-300	6-10	200	Fervura rápida	
Barrinhas de peixe congelado	100-300	6-10	200		
Verduras recheadas	100-300	10	160		
Doces					
Bolos	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Biscoitos	350	20-25	160		

No produto, especificamente na parte superior, encontram-se os símbolos da lista a seguir:

PT

15-20min 200 °C	batatas congeladas	15-20min 160 °C	crustáceos
20-25min 180 °C	frango	20-30min 160 °C	doces
10-15min 180 °C	carne vermelha	15-20min 200 °C	peixe

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).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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 pode ser lavado na máquina de lavar louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

- Segurar a pega e extrair o recipiente do corpo do aparelho.

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

O recipiente é feito com material antiaderente: opacidade e sinais que poderiam surgir após um uso prolongado são normais e não compromete o cozimento dos alimentos.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES 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.

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 a amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contêm e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	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.

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

NL

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.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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 vertrekken;
- op boerderijen;
- om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonvertrek-

ken;
- 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 de binnenpan, 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.

NL

- Let op: heet oppervlak.

Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Controleer, alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, of de op het platje 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 Servicedienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Sluit geen enkel ander apparaat aan, dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren, enz:) op hetzelfde stopcontact. 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.

NL

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 - Knop voor de temperatuurregeling
B - Aan/uit-lampje
C - Knop van de tijdschakelaar (minuten)
D - Behuizing van het apparaat
E - Controlelampje van de temperatuur
F - Geperforeerde schijf
G - Bak
H - Handgreep

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 Serviccecentra, 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 geperforeerde schijf (F) en de binnenpan af. De geperforeerde schijf en de binnenpan 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 (H) vast en haal de binnenpan uit de behuizing van het apparaat (D), (Fig. 5).
- Leg de geperforeerde schijf op de bodem van de binnenpan (Fig. 6)

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

- Doe de etenswaren in de binnenpan.
- 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 (oranje). Het controlelampje van de temperatuur (E) gaat branden (groen).
- Het apparaat begint de etenswaar te bereiden.

Tijdens de bereiding ziet u dat het controlelampje van de temperatuur (E) (groen) 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 de binnenpan.

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. 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.

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.

Let op!

Verbrandingsgevaar. Kiep de inhoud van de binnenpan niet op het bord. Het gevaar bestaat dat de geperforeerde schijf er dan uitvalt.

- Verwijder de etenswaar met een houten pollepel om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.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 binnenpan, de geperforeerde schijf en de metalen delen van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

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

Om brede of breekbare ingrediënten uit de binnenpan te halen, gebruikt u een serveertang.

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 knapperige frites te maken is 300/350 g.
Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug 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)	Schudden	Andere informatie
Aardappelen en frites					
Frites, fijn, diepvries	100-350	9-16	200	Schudden	
Frites, lang, diepvries	100-350	11-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte frites (8x8mm)	100-400	16-10	200	Schudden	Voeg 1/2 lepel olie toe
Zelfgemaakte frites, in partjes gesneden	100-400	18-22	180	Schudden	Voeg 1/2 lepel olie toe
Zelfgemaakte frites, in blokjes gesneden	100-350	12-18	180	Schudden	Voeg 1/2 lepel olie toe

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Andere informatie
Vlees en kip					
Hamburger	100-350	8-12	180		
Hamburgers	100-350	7-14	180		
Kippenborst	100-350	15-20	180		
Snacks					
Loempia's	100-300	8-10	200	Schud-den	
Kipkroketten, diepvries	100-300	6-10	200	Schud-den	
Vissticks, diepvries	100-300	6-10	200		
Gevulde groenten	100-300	10	160		
Zoetigheid					
Taarten	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Koekjes	350	20-25	160		

NL

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

15-20min 200 °C	diepvriesaardappelen	15-20min 160 °C	schaaldieren
20-25min 180 °C	kip	20-30min 160 °C	zoetigheid
10-15min 180 °C	rood vlees	15-20min 200 °C	vis

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 service-centrum 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.

NL

De onderdelen reinigen

De binnenpan kan 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 binnenpan uit de behuizing van het apparaat.

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

De binnenpan is gemaakt van antiaanbakmateriaal: 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.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
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.
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.
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.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
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.

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 μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε 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 αφότου έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 διαμονής;

EL

- Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωϊνό (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

EL

- 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.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- 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 αγγίξουν 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 παίξουν 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 επιφάνειες. 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.
- Να βάζετε τα υλικά πάντα και μόνο στον κάδο, ώστε να αποφύγετε την επαφή των τροφίμων 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.
- Μην 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.
- Μη συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, ηλεκτρικά καλοριφέρ, κ.λπ.) στην ίδια πρίζα ρεύματος. 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 βγάζετε 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 βγάζετε 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.

EL

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 βγάζετε 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 - Κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας(°C)
B - Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
C - Κουμπί του χρονοδιακόπτη (λεπτά)
D - Σώμα της συσκευής
E - Ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας
F - Διάτρητος δίσκος
G - Κάδος
H - Χειρολαβή

Στοιχεία αναγνώρισης

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

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (ΕΟΚ)
- 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 Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της μηχανής.

EL

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.

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πλύντε το διάτρητο δίσκο (F) και τον κάδο. Ο διάτρητος δίσκος και ο κάδος πλένονται 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 (H) και αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής (D), (Εικ. 5).
- Περάστε το διάτρητο δίσκο στον κάδο και ακουμπήστε τον στον πυθμένα (Εικ. 6)

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

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον κάδο.
- Τοποθετήστε τον κάδο στο σώμα της συσκευής.

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

- Βάλτε το φις 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.
- Το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (B) ανάβει (πορτοκαλί). Το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (E) ανάβει (πράσινο).
- Η συσκευή αρχίζει να μαγειρεύει τα τρόφιμα.

Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος θα παρατηρήσετε πως το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (E) (πράσινο) 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.

Μην φορτώνετε τον κάδο με πολλά τρόφιμα.

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. Όταν βγάζετε 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.

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”.

EL

- Αφαιρέστε τον κάδο.

Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αδειάζετε στο πιάτο το περιεχόμενο του κάδου. Κίνδυνος πτώσης του διάτρητου δίσκου.

- Αφαιρέστε τα τρόφιμα με μια ξύλινη κουτάλα για να μη γίνει ζημιά στην αντικολλητική στρώση.Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.

Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τον κάδο, το διάτρητο δίσκο και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής για λίγα λεπτά αφού σβήσετε τη συσκευή. 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 τα μεγάλα και εύθραυστα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας.

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 φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι 300/350γρ.
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 (g)	Χρόνος (λεπτά).)	Θερμοκρασία (°C)	Ταρακουνήστε	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανιτές πατάτες					
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές, κατεψυγμένες	100-350	9-16	200	Ταρακουνήστε	
Τηγανιτές πατάτες, μακρόστενες, κατεψυγμένες	100-350	11-20	200	Ταρακουνήστε	
Τηγανιτές πατάτες καθαρισμένες στο σπίτι (8×8mm)	100-400	16-10	200	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι

	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά).)	Θερμοκρασία (°C)	Ταρακουνήστε	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες καθαρισμένες στο σπίτι και κομμένες σε φέτες	100-400	18-22	180	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Πατάτες καθαρισμένες στο σπίτι και κομμένες σε κύβους	100-350	12-18	180	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Κρέας και κοτόπουλο					
Μπιφτέκι	100-350	8-12	180		
Χάμπουργκερ	100-350	7-14	180		
Κοτόπουλο στήθος	100-350	15-20	180		
Σνακ					
Σπρινγκ ρολς	100-300	8-10	200	Ταρακουνήστε	
Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	100-300	6-10	200	Ταρακουνήστε	
Μπαστουνάκια κατεψυγμένου ψαριού	100-300	6-10	200		
Λαχανικά γεμιστά	100-300	10	160		
Γλυκά					
Κέικ	250	20-25	160		
Μάφιν	250	15-18	200		
Μπισκότα	350	20-25	160		

EL

Στο πάνω μέρος της συσκευής υπάρχουν τα παρακάτω σύμβολα:

15-20min 200 ℃	πατάτες κατεψυγμένες	15-20min 160 ℃	οστρακοειδή
20-25min 180 ℃	κοτόπουλο	20-30min 160 ℃	γλυκά
10-15min 180 ℃	κόκκινο κρέας	15-20min 200 ℃	ψάρι

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 σβησίματος

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 βγάζετε πάντα το φις 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 αντικατάσταση.

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

EL

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

Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.
- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής.

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

Ο κάδος 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 φις στην πρίζα.	Βάλτε το φις 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.
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 πού 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.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
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 επικαθήσει στην επιφάνειά τους.
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.

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.

RU

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 отстынут нагретые части прибора.

О СОБЛЮДЕНИИ МЕР 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.

RU

⚠ 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.
• Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном 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 отстынут 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.
- Положить ингредиенты строго в контейнер, стараясь избегать соприкосновения пищевых продуктов с электрическими контактами.
- 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.

RU

⚠ 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 цен-

трах Ариэте или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.

- Не включать одновременно другие мощные приборы (печки, утюги, обогреватели и т.д.) В ту же самую электророзетку. 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 - Ручка регулировки температуры (°C)
B - Световой индикатор включения
C - Ручка таймера (минуты)
D - Корпус прибора
E - Световой индикатор температурного контроля
F - Диск с отверстиями
G - Емкость для льда
H - Ручка

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.

RU

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 первой эксплуатацией прибора необходимо промыть диск с отверстиями (F) и контейнер. Диск с отверстиями и контейнер 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”.

- Во время извлечения контейнера из корпуса прибора (H) необходимо держать его за соответствующую ручку (Рис. 5).
- Вставить диск с отверстиями в контейнер и прижать его ко дну (Рис. 6)

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

- Положить продукты в контейнер.
- 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.
- Индикатор включения (B) загорится оранжевым светом. Индикатор контроля за температурой (E) загорится зелёным светом.
- Прибор начинает процесс приготовления пищи.

Во время приготовления можно наблюдать, как периодически загорается и гаснет индикатор контроля за температурой (E) (зелёным светом). 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 перегружать контейнер чрезмерным количеством продуктов.

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

RU

Чтобы корзину было легче встряхивать, рекомендуется предварительно вынуть ее из емкости. Извлеките емкость из корпуса прибора. Поставьте емкость на термостойкую поверхность.

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.

Внимание!

Опасность получения ожогов. Не перекладывать содержимое контейнера на тарелку. Опасность падения диска с отверстиями.

- Рекомендуется извлекать пищевые продукты из контейнера при помощи деревянной лопаточки во избежание повреждения антипригарного покрытия.Выложите ингредиенты на блюдо. Подавайте на стол.

Внимание!

Опасность получения ожогов. Не прикасаться к контейнеру, диску с отверстиями и металлическим частям прибора сразу после его выключения. Подождите, пока отстынут нагретые части прибора.

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

RU

Для извлечения объемных или хрупких ингредиентов из контейнера необходимо использовать щипцы для пищевых продуктов.

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 - меньшее 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 продуктов для приготовления хрустящего картофеля - 300/350 г.

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

	Мин.-макс. количество (g)	Время (мин.)	Температура (°C)	Встряхнуть	Другая информация
Картофель и картофель-фри					
Картофель-фри тонкими ломтиками, замороженный	100-350	9-16	200	Встряхнуть	
Картофель-фри длинными ломтиками, замороженный	100-350	11-20	200	Встряхнуть	
Картофель-фри домашний (8 x 8 мм)	100-400	16-10	200	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
Картофель домашний, нарезанный дольками	100-400	18-22	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
Картофель домашний, нарезанный кубиками	100-350	12-18	180	Встряхнуть	Добавьте 1/2 ч.л. масла
Мясо и курица					
Бифштекс	100-350	8-12	180		
Гамбургер	100-350	7-14	180		
Куриная грудка	100-350	15-20	180		
Снэки					
Весенние рулетики	100-300	8-10	200	Встряхнуть	
Крокетки из курицы, замороженные	100-300	6-10	200	Встряхнуть	
Рыбные палочки, замороженные	100-300	6-10	200		
Фаршированные овощи	100-300	10	160		
Сласти					
Торты	250	20-25	160		
Маффины	250	15-18	200		
Печенье	350	20-25	160		

RU

На верхней части изделия указаны нижеперечисленные символы:

15-20min 200 ℃	замороженный картофель	15-20min 160 ℃	морепродукты
20-25min 180 ℃	курица	20-30min 160 ℃	сласти
10-15min 180 ℃	красное мясо	15-20min 200 ℃	рыба

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).

RU

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

- Во время извлечения контейнера из корпуса прибора необходимо держать его за соответствующую ручку.

Для размачивания затвердевших остатков пищи в корзине можете налить в емкость теплую воду. Добавьте несколько капель моющего средства. Рекомендуемое время рабботы прибора - 10 минут. Всполосните и вытрите насухо.

Контейнер имеет антипригарное покрытие: 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 снэки не получились достаточно хрустящими.	Вы используете вид снэков, которые готовятся традиционным способом.	Используйсте снэки, предназначенные для приготовления в печи или обмажьте их маслом перед тем, как поместить в корзину.
Емкость вставлена неправильно.	Внутри корзины находится слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество ингредиентов способствует их лучшему приготовлению.

Проблемы	Возможные причины	Решения проблем
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 почистите емкость после использования.
Свежий картофель, нарезанный палочками, обжаривается неравномерно.	Вы используете сорт картофеля, который не годится для фритюра.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте 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.
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
yr – 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 - 1000Вт - 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.

RU

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 виготовленні 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, викладена 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 виливатися 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

UA

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 джерелом потенційної 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 давайте приладу охолонути перед початком чистки.

UA

- Не переміщайте прилад, поки він ще містить їжу.
- Не вмикайте прилад, якщо він не містить їжу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у чашу, 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 технічними спеціалістами «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'єднуйте 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.

UA

- 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 - Регулятор температури (°C)
B - Індикатор ввімкнення
C - Регулятор таймера (хвилини)
D - Корпус приладу
E - Індикатор контролю температури
F - Перфорований диск
G - Чаша
H - Ручка

Ідентифікаційні дані

На табличці, 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.

ІНСТРУКЦІЇ 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 живлення однакова з тією, що вказана на табличці технічних даних приладу.

Увага!

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

Перед першим використанням приладу промийте перфорований диск (F) і чашу. Перфорований диск і чашу 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 (H) і дістаньте чашу з корпусу приладу (D), (Рис. 5).
- Вставте перфорований диск у чашу і покладіть його на дно (Рис. 6).

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

- Покладіть харчові продукти у чашу.
- 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 (помаранчевим кольором). Індикатор контролю температури (E) загориться (зеленим кольором).
- Прилад почне готувати харчові продукти.

Під час приготування можна помітити, що індикатор контролю температури (E) (зелений) періодично загоряється і гасне. Це вказує на роботу термостата, який підтримує правильну температуру приготування.

UA

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 чашу надлишковою кількістю продуктів.

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. 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.

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.

Увага!

Небезпека опіків. Не висипайте вміст чаші на тарілку. Небезпека падіння перфорованого диску.

- Дістаньте харчові продукти за допомогою дерев’яної лопатки, щоб не пошкодити непригарне покриття.Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.

Увага!

Небезпека опіків. Не доторкайтеся до чаші, перфорованого диску 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 чаші, використовуйте кулінарні щипці.

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 потребую 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 300/350 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 (g)	Час (хв.).)	Температура (°C)	Потрясіть	Інша інформація
Смажена картопля і картопля фрі					
Картопля фрі, тонка, заморожена	100-350	9-16	200	Потрясіть	
Картопля фрі, довга, заморожена	100-350	11-20	200	Потрясіть	
Картопля фрі по-домашньому (8×8 мм)	100-400	16-10	200	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
Смажена картопля по-домашньому, порізана скибками	100-400	18-22	180	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
Смажена картопля по-домашньому, порізана кубиками	100-350	12-18	180	Потрясіть	Додайте 1/2 ложки олії
М'ясо і курятина					
Біфштекс	100-350	8-12	180		
Гамбургер	100-350	7-14	180		
Куряча грудка	100-350	15-20	180		
Закуски					
Спрінг-роли	100-300	8-10	200	Потрясіть	
Заморожений курячий биток	100-300	6-10	200	Потрясіть	
Заморожені рибні палички	100-300	6-10	200		
Фаршировані овочі	100-300	10	160		

UA

	Мін.-макс. кількість (g)	Час (хв.).)	Температура (°C)	По-трясіть	Інша інформація
Солодощі					
Торти	250	20-25	160		
Мафіни	250	15-18	200		
Печиво	350	20-25	160		

На приладі, а саме на верхній частині, знаходяться перераховані нижче символи:

15-20min 200 °C	заморожена карто-пля	15-20min 160 °C	ракоподібні
20-25min 180 °C	курятина	20-30min 160 °C	солодощі
10-15min 180 °C	червоне м'ясо	15-20min 200 °C	риба

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).

UA

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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 приладу; 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

Витріть пластикові частини вологою неабразивною ганчіркою, а потім 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 можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

- Візьміться за ручку і дістаньте чашу з корпусу приладу.

Щоб розм'якшити залишки їжі на кошику, можна наповнити чашу гарячою водою. Додайте декілька крапель миючого засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

Чаша виготовлена 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.

UA

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
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.
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, порізана 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, порізана соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, налитою 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 الكتيّب

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

المعلومات الواردة في هذا الكتيّب، 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.

AR

تنبيهات أمان

.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 مسئولية 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 المرخّص.

•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 المترتّبة على ذلك.

•يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.

•يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيدا عن متناول 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.

•تلاشى 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.

• ضع المكوّنات دائماً وفقط داخل الوعاء لتلاشي ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.

• لا تعيق فتحات التهوية.

• لا تملأ الوعاء بالزيت. خطر حريق.

• أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.

• عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء 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 التلاؤم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.

• إذا قررتم استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاشي إلحاق الضرر

AR

بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
•أوصل الجهاز دائما 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 خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.
•لا تشبك أي جهاز آخر ذات قدرة عالية (سخّانات ومكاوي ومشعّات (راديتر) 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، خوفا 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 موقّت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
•للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنّعة.
•بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي وبُرود جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومرطبة قليلا بالماء. لا تستعمل مطلقا مذيبات يمكن أن تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
• لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (أقمشة وستائر وغيرها:).
•افصل القابس دائما عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
•لا تترك الجهاز معرّض 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 دائما بهذه التعليمات.**

AR

مواصفات الجهاز

A - قبضة ضبط درجة الحرارة (درجة مئوية)
B -مؤشر ضوئي للإشعال
C - قبضة الموقِّت (دقائق)
D -هيكل الجهاز
E - مؤشر ضوئي لمراقبة درجة الحرارة
F - قرص مثقوب
G -الوعاء
H -مقبض

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 (هيرتس)
•القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
•رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الماكينة.

تعليمات الاستعمال

- أبعد 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 لدراجات الحرارة العالية.
-فك كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

تحقق من أن فلطية الشبكة الكهربائية مساوية للفلطيّة المبينة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.

AR

تنبيه!

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

قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل القرص المثقوب (F) والوعاء. يمكن غسيل القرص المثقوب والوعاء داخل غسّالة الأواني. بدلًا من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".
- امسك المقبض (H) واسحب الوعاء من جسم الجهاز (D) (شكل 5).
- أدخل القرص المثقوب في الوعاء وأسنده على القعر (شكل 6)

إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكوّنات. في هذه الحالة، لفّ قبضة درجة الحرارة (A) على درجة حرارة الطهي. لفّ قبضة الموقّت (C) على أكثر من ثلاثة دقائق. يبدأ الجهاز بالعمل. انتظر إلى حين أن يطفأ (بعد 3 دقائق تقريباً) المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E).
- ضع الطعام في الوعاء
- أدخل الوعاء في جسم الجهاز.

لا يشتغل الجهاز، إذا لم يتم إدخال الوعاء بالشكل الصحيح.

- أدخل القابس في المأخذ الكهربائي.
- لفّ قبضة ضبط درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. راجع الجداول الواردة في كتيب الوصفات.
- لفّ قبضة الموقّت لضبط مدّة الطهي.

- يُشعل المؤشر الضوئي للتشغيل (B) (برتقالي). يشعل المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E) (أخضر).
- يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.

أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E) (أخضر) يُشعل 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 كتيّب الوصفات.

أضف ثلاثة دقائق لمدة التحضير عندما يكون الجهاز بارد.

لا تملأ الوعاء بالزيت.

لا تضع كمية زائدة من الطعام داخل الوعاء.

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

تنبيه!

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 السلّة بعد إبعادها عن الوعاء. أبعد الوعاء عن الجهاز. ضع الوعاء على سطح مقاوم للحرارة.

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 المكوّنات غير جاهزة، يكفي إدخال الوعاء من جديد في الجهاز ولفّ قبضة الموقت لبضع دقائق.

لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، لف قبضة الموقت على "0".
- اسحب الوعاء.

تنبيه!

خطر التعرض للاحتراق. لا تسكب محتوى الوعاء على الصحن. خطر سقوط القرص المثقوب.

- اسحب الطعام بواسطة مغرفة من الخشب لتجنب تلف الطبقة المقاومة للالتصاق. ضع المواد الغذائية في صحن. قدم الطعام.

تنبيه!

خطر التعرض للاحتراق. لا تلمس الوعاء والقرص المثقوب والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق اللاحقة لإطفائه. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة.

تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز يجب ان تكون ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد المخلّفات المحروقة عن المواد الغذائية.

لإبعاد المكوّنات العريضة أو الهشّة من الوعاء، استعمل كماشات خاصة بالأطعمة.

تتجمع الكميات الزائدة المحتملة من الزيت في قعر الوعاء.

AR

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

نصائح التحضير

المكوّنات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ للطهي مقارنة مع المكوّنات الكبيرة.
تحتاج الكمية الكبيرة من المكوّنات إلى مدة أطول للتحضير، بينما تحتاج الكمية الصغيرة إلى وقت أقصر.
اخلط المكوّنات 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 المكوّنات في المقلاة الهوائية لبضع دقائق بعد إضافة الزيت.
الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية.
الكمية الصحيحة لتحضير البطاطا المحمّصة هي 300/350غم.
استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوّة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعداده في البيت.

	كميات الحد الأدنى-الحد الأقصى	الوقت (دقيقة).)	درجة الحرارة (مئوية)	خضّ	معلومات أخرى
بطاطا مقلية					
بطاطا مقليّة ورقيقة ومجمّدة	100-350	9-16	200	خضّ	
بطاطا مقلية وطويلة ومجمّدة	100-350	11-20	200	خضّ	
بطاطا مقليّة محضرة في البيت (8×8 ملم)	100-400	16-10	200	خضّ	أضف 1/2 ملعقة من الزيت
بطاطا معدّة في البيت ومقطّعة على شكل سيور	100-400	18-22	180	خضّ	أضف 1/2 ملعقة من الزيت
بطاطا معدّة في البيت ومقطّعة على شكل مكعّبات	100-350	12-18	180	خضّ	أضف 1/2 ملعقة من الزيت
لحم ودجاج					
شريحة لحم	100-350	8-12	180		
هامبورجر	100-350	7-14	180		
صدر دجاج	100-350	15-20	180		
وجبات خفيفة					
لفّات الربيع	100-300	8-10	200	خضّ	
كروكيت دجاج مجمّد	100-300	6-10	200	خضّ	
أصابع سمك مجمّدة	100-300	6-10	200		
خضار محشو	100-300	10	160		
حلويات					
تورتة	250	20-25	160		
مافن	250	15-18	200		
بسكويت	350	20-25	160		

على المنتج، وبالتحديد على الجزء العلوي منه، تجدون الرموز المبينة أدناه:

15-20min 200 ℃	بطاطا مجمّدة	15-20min 160 ℃	القشريات البحرية
20-25min 180 ℃	دجاج	20-30min 160 ℃	حلويات
10-15min 180 ℃	لحم أحمر	15-20min 200 ℃	سمك

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 موقّت (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 الموقت تشتغل).

التنظيف والصيانة

تنبيه!

افصل القابس 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 خذه 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 مخلّفات الطعام عنها.

تنظيف المركّبات

يمكن غسيل الوعاء داخل غسّالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة.

-امسك المقبض واسحب الوعاء من جسم الجهاز .

AR

لتطرية مخلّفات الطعام المتواجدة على السلّة، يمكن ملء الوعاء بالماء الساخن . أضف بضع نقاط من المنظّف. انتظر لمدة 10 دقائق. اغسل وجفّف.

الوعاء مصنوع من مادة 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.	لفّ قبضة الموقّت على وقت التحضير المطلوب لإشعال الجهيز.
	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 المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً	أدخل مكونات أقل في السلّة. المكونات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	لفّ قبضة درجة الحرارة وضعها على درجة الحرارة المطلوبة. راجع كتيب الوصفات.
	وقت التحضير المطلوب قليل جداً.	لفّ قبضة الموقّت على الوقت المطلوب. راجع كتيب الوصفات.
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس	تتطلب بعض أنواع المكوّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكوّنات المتواجد 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 السلّة.
لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.	أدخل مكونات أقل في السلّة. المكونات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.

AR

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تحضر مكوّنات 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 مخلّفات 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 واقلبها 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 محمّة بشكل جيد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.

AR

O PODRĘCZNIKU

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowana zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

⚠ Zagrożenia dla dzieci

⚠ Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

⚠ Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

⚠ Uwaga - szkody materialne

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenia można używać do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia potraw płynnych. Jeżeli przepis wymaga dodania niewielkich ilości płynu, należy robić to z zachowaniem ostrożności. Przed dodaniem kolejnej porcji płynu upewnić się, czy została wchłonięta porcja poprzednia. W przypadku wlania zbyt dużej ilości płynów, może on wypływać w różnych częściach urządzenia, powodując problemy z czyszczeniem i/lub uszkodzenie urządzenia. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Modyfikacje urządzenia powodują utratę gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE

Uwaga!

⚠ Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.

⚠ Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać pojemnika, kosza i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

PL

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
- w gospodarstwach;

- stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;
- w miejscach typu bed and breakfast.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
• Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
• Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.
• Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie jego obsługi.
• Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⚠ Zagrożenia dla dzieci

• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń.
• Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
• Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
• Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie ukończyły one 8 lat lub jeżeli nie działają pod nadzorem.
• Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.
• Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
• Zapobiegać chwytaniu kabla zasilania przez dzieci, co mogłoby spowodować upadek urządzenia.
• W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Nie dotykać kosza, pojemnika i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i odczekać przed czyszczeniem na schłodzenie urządzenia.
- Gdy w urządzeniu znajdują się żywność, nie należy go przestawiać.
- Gdy w urządzeniu nie znajduje się żywność, nie należy go uruchamiać.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w pojemniku, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Nie zasłaniać wlotów powietrza.
- Nie napełniać pojemnika olejem. Niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.
- Jeżeli z wlotu powietrza zacznie wydobywać się czarny dym, urządzenie natychmiastowo wyłączyć. Należy odłączyć wtyczkę z gniazdka poboru prądu. Odczekać, aż z wlotu powietrza przestanie wydobywać się dym. Wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce odpowiada napięciu sieci lokalnej.
- W przypadku użytkowania urządzenia w kraju innym, niż ten, w którym zostało zakupione, sprawdzić zgodność elektryczną urządzenia w Serwisie Technicznym.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza elektrycznego, powinien on być dostosowany do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo otoczenia.
- Podłączać zawsze urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.

- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.) do tego samego gniazda prądu. Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Zapobiegać stykaniu się urządzenia i przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód.
- Unikać stykania przewodu zasilania z ostrymi elementami lub tnącymi krawędziami.
- Nie przemieszczać urządzenia, ciągnąc za kabel zasilania.
- W przypadku burzy, odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.

Uwaga - szkody materialne

- Przed użyciem wyciągnąć przewód elektryczny zasilania.
- Nie należy zasilać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznych zegarów sterujących lub oddzielnych urządzeń z obsługą zdalną.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Po odłączeniu wtyczki przewodu zasilania elektrycznego z gniazdka i po schłodzeniu wszystkich części, urządzenie może zostać wyczyszczone wyłącznie przy zastosowaniu nie szorstkiej szmatki i lekko nawilżonej wodą. Nie należy nigdy stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (tkaniny, zasłony).
- Przed odłożeniem urządzenia, odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.
- Urządzenie odkładać w osłonięte, chłodne i suche miejsce.

PL

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Włączyć urządzenie wyłącznie kiedy jest w pozycji roboczej.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności oddalenia się, nawet na krótki czas, wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu.
- Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

A - Pokrętło regulacji temperatury (°C)
B - Kontrolka włączenia
C - Pokrętło czasomierza (minuty)
D - Korpus urządzenia
E - Lampka kontrolna temperatury
F - Perforowany krążek.
G - Pojemnik
H - Uchwyt

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na spodzie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne.:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

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

INSTRUKCJA STOSOWANIA

- Usunąć z urządzenia materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od wody. Żelazko powinno być użytkowae i pozostawione w spoczynku na stabilnej powierzchni I odpornej na wysokie temperatury.
- Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Skontrolować, czy napięcie w sieci jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.

PL

Uwaga!

Ustawić urządzenie w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, umyć perforowany krążek (F) oraz pojemnik. Perforowany krążek oraz pojemnik mogą być myte w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Patrz paragraf „Czyszczenie urządzenia".

- Chwycić uchwyt (H) i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia (D), (rys. 5).
- Wsunąć perforowany krążek do pojemnika i oprzeć na dnie (rys. 6).

Istnieje możliwość podgrzania urządzenia bez umieszczenia w nim produktów. W takim przypadku ustawić pokrętło regulacji temperatury (A) na temperaturze smażenia. Ustawić pokrętło czasomierza (C) na więcej, niż trzy minuty. Urządzenie uruchamia się. Odczekać, aż wyłączy się lampka kontrolna temperatury (E) (po ok. 3 minutach).

- Umieścić produkty w pojemniku.
- Wsunąć pojemnik do korpusu urządzenia.

W przypadku nieprawidłowego zamontowania pojemnika, urządzenie nie uruchomi się.

- Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Ustawić pokrętło regulacji temperatury na żądanej temperaturze smażenia. Sprawdzić tabele w zbiorze przepisów.
- Obrócić pokrętło czasomierza, aby ustawić czas smażenia.
- Lampka włączenia (B) zaświeci się (światło pomarańczowe). Lampka kontrolna temperatury (E) zaświeci się (światło zielone).
- Urządzenie zaczyna smażyć potrawy.

Podczas smażenia można stwierdzić, czy lampka kontrolna temperatury (E) (światło zielone) okresowo włącza się i wyłącza. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia.

Frytkownica beztłuszczowa może być używana do przygotowywania różnych produktów. Patrz zbiór przepisów.

Gdy urządzenie jest zimne, do czasu smażenia dodać trzy minuty.

Nie napełniać pojemnika olejem.

Nie przeciążać pojemnika zbyt dużą ilością produktów.

Podczas pierwszego użycia urządzenia, może z niego wydobywać się słaby zapach i dym.: Jest to zjawisko zupełnie normalne, spowodowane nasmarowaniem niektórych części, i ustaje po pewnym czasie. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

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

- Chwycić uchwyt i wysunąć pojemnik, ciągnąc na zewnątrz. Urządzenie przestaje działać.
- Potrząsnąć pojemnikiem, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.
- Aby wznowić działanie urządzenia, pojemnik zamontować na swoim miejscu.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.

Aby zmniejszyć masę, można potrząsnąć tylko koszyk, wyjmując go z pojemnika. Zdemontować pojemnik z urządzenia. Ustawić pojemnik na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Po ustawieniu pokrętła czasomierza na połowie czasu przewidzianego na przygotowanie, wyda on dźwięk gdy konieczne będzie wymieszanie produktów. Należy pamiętać, aby po wymieszaniu ustawić ponownie pokrętło na czas potrzebny do zakończenia smażenia.

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się.

Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić pojemnik w urządzeniu i ustawić czasomierz na kilka minut.

Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, ustawić pokrętło czasomierza w położeniu „0”.

- Wyjąć pojemnik.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie wysypywać zawartości pojemnika na talerz. Niebezpieczeństwo wypadnięcia perforowanego krążka.

- Wyjąć produkty drewnianą łyżką, aby nie uszkodzić warstwy zapobiegającej przywieraniu.Przełożyć produkty na talerz. Podać na stół.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać pojemnika, perforowanego krążka i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Aby wyjąć z pojemnika duże lub delikatne produkty, posłużyć się szczypcami do żywności.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie pojemnika.

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

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
Aby uzyskać chrupkość, surowe ziemniaki skropić olejem. Po dodaniu oleju, produkty smażyć we frytkownicy beztłuszczowej jeszcze przez kilka minut.
Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy beztłuszczowej.
Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to 300/350 g.
Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Ponadto gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.

	Ilość min. - maks. (g).	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Inne informacje
Ziemniaki i frytki					
Frytki cienkie, mrożone	100-350	9-16	200	Potrząsnąć	
Frytki długie, mrożone	100-350	11-20	200	Potrząsnąć	
Frytki przygotowane w domu (8x8 mm)	100-400	16-20	200	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Frytki przygotowane w domu, pokrojone na ćwiartki	100-400	18-22	180	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Frytki przygotowane w domu, pokrojone w kostkę	100-350	12-18	180	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Mięso i drób					
Stek	100-350	8-12	180		

	Ilość min. - maks. (g).	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Inne informacje
Hamburgery	100-350	7-14	180		
Pierś z kurczaka	100-350	15-20	180		
Przekąski					
Roladki wiosenne	100-300	8-10	200	Potrząsnąć	
Nuggetsy z kurczaka mrożone	100-300	6-10	200	Potrząsnąć	
Paluszki rybne mrożone	100-300	6-10	200		
Warzywa faszerowane	100-300	10	160		
Słodycze					
Ciasta	250	20-25	160		
Muffiny	250	15-18	200		
Herbatniki	350	20-25	160		

Na produkcie, a dokładnie w górnej części, znajdują się poniższe symbole:

15-20min 200 °C	ziemniaki mrożone	15-20min 160 °C	Skorupiaki
20-25min 180 °C	kurczak	20-30min 160 °C	słodycze
10-15min 180 °C	Czerwone mięso	15-20min 200 °C	Ryby

Po każdym symbolem znajduje się zakres czasu wymaganego do przygotowania każdego z artykułów. Czas smażenia jest orientacyjny, zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy.

Funkcja auto wyłączania

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy pokrętło czasomierza ustawia się w położeniu „0", urządzenie wydaje dźwięk i wyłącza się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, obrócić pokrętło czasomierza w lewo, ustawiając je w położeniu „0". Jeżeli podczas gotowania zostanie wyjęty pojemnik, urządzenie automatycznie się wyłączy (nawet jeżeli pokrętło czasomierza nadal odlicza czas).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Wszelkie czynności wykonywać, gdy urządzenie jest zimne.

Uwaga!

Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.

Uwaga!

Sprawdzać regularnie przed użyciem stan kabla zasilania urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, udać się do najbliższego punktu serwisowego w celu wymiany kabla przez wyspecjalizowany personel.

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie urządzenia

Wyczyścić plastykowe części wilgotną, nieścierną szmatką i osuszyć suchą szmatką.
Wyczyścić wewnętrzną część urządzenia za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Wysuszyć powierzchnie.
Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Pojemnik można myć w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

- Chwycić uchwyt (i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia.

Aby zmiękczyć pozostałości potraw na koszu, pojemnik można napełnić ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

Pojemnik wykonany jest z materiału zapobiegającego przywieraniu.: zmatowienie i znaki, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem. Nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

PL

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsunięta do gniazda poboru prądu.	Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustawić pokrętło czasomierza na czasie wymaganym do przygotowania potrawy i włączyć urządzenie.
	Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Umieścić prawidłowo pojemnik wewnątrz urządzenia.
	Nastąpiło zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem.	Użyć ostrego przedmiotu, aby nacisnąć przycisk resetu, znajdujący się pod podstawą urządzenia.
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość jest smażona bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokrętło regulacji temperatury na żądanej temperaturze smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić pokrętło czasomierza na wymaganym czasie. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi (ziemniaki) należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do tradycyjnego przygotowania.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość jest smażona bardziej równomiernie.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w pojemniku gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W pojemniku pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w pojemniku. Pojemnik po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Nie jest używana odmiana ziemniaków przeznaczona do smażenia.	Podczas smażenia świeżych ziemniaków należy je regularnie mieszać.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.