

Airy fryer
Фритюрница

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

Numero Verde
800-809065

Ariete

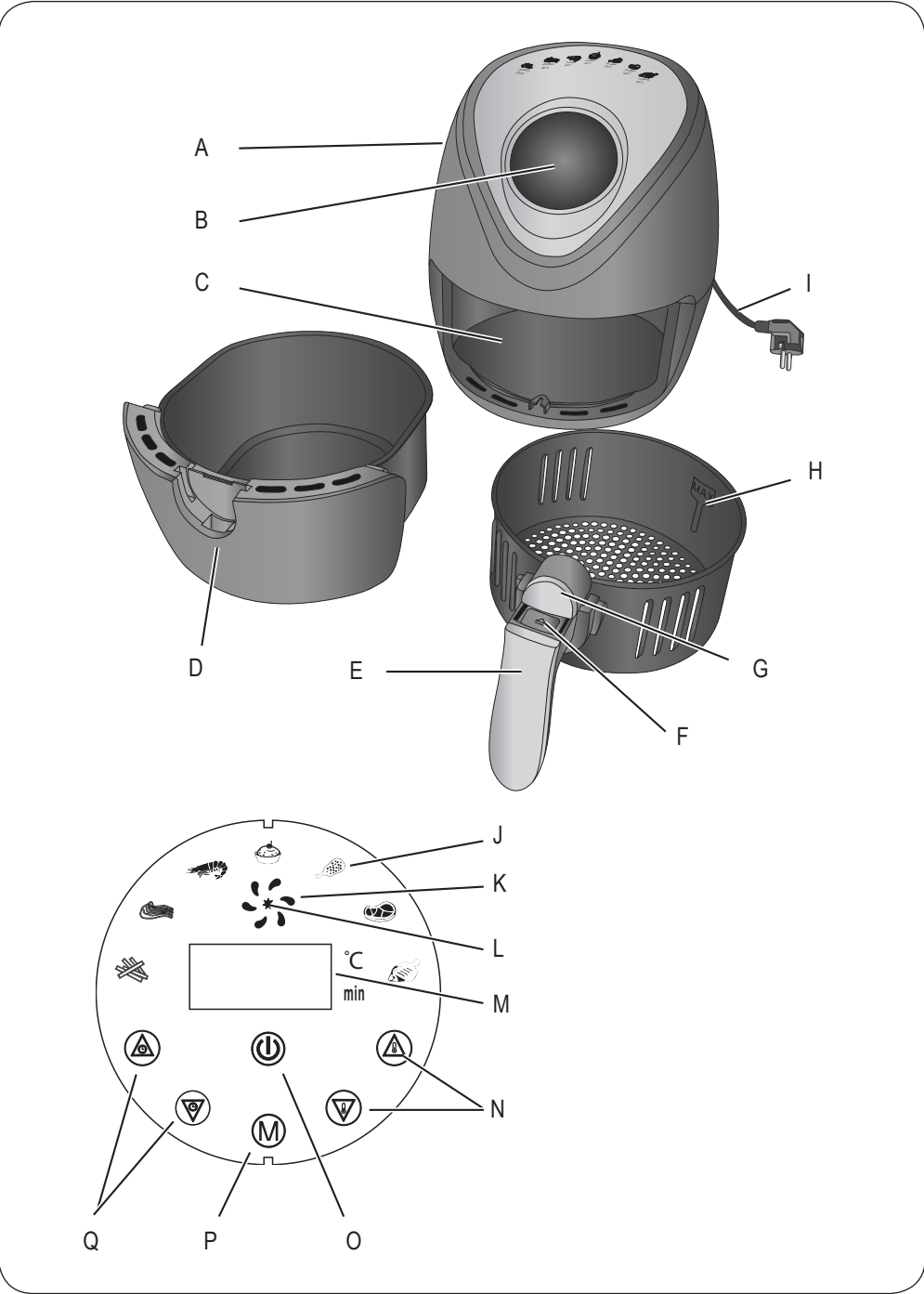


Fig. 1

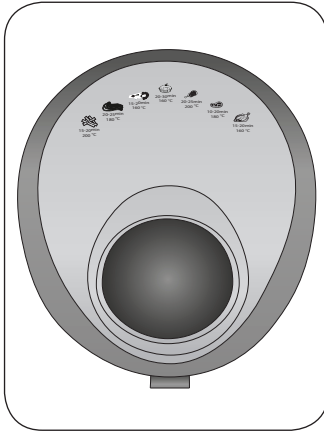


Fig. 2

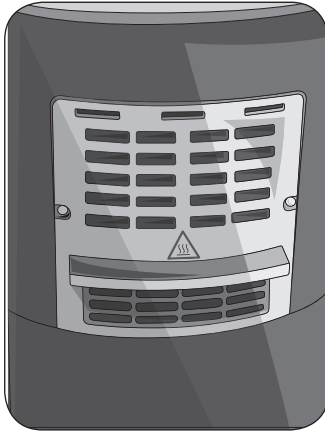


Fig. 3

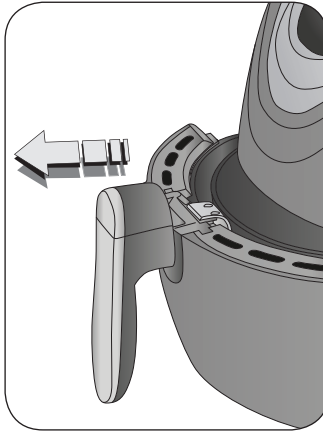


Fig. 4

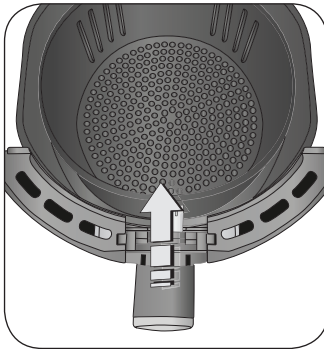


Fig. 5

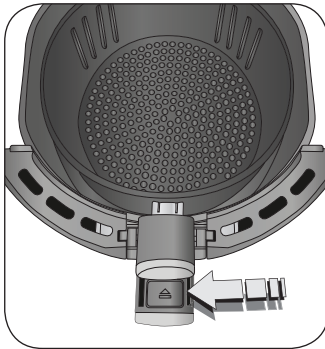


Fig. 6

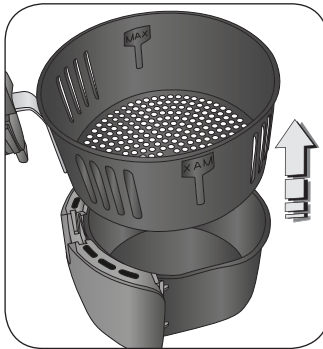


Fig. 7

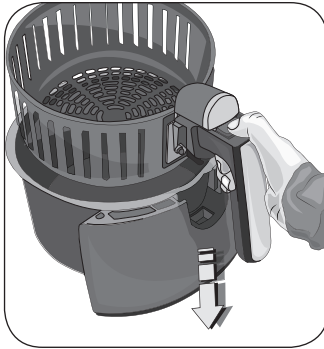


Fig. 8

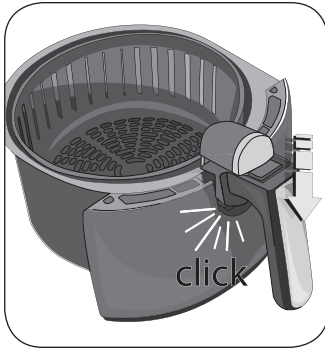


Fig. 9

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.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



Danger for children


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



Warning of burns

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

mediately. 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. 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 damp, cloth after unplugging the appliance and allowing all its parts to cool down. Never use solvents which may damage the plastic parts.
- Do not position the appliance near inflammable materials (fabric, curtains...).
- Always unplug the appliance before putting it away. Wait for the hot parts to cool down.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc..).
- Do not use the appliance outdoors.

- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.



Danger of damage originating from other causes

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



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

• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Air intake	J - Programs
B - Touch control panel	K - Ventilation indicator light
C - Appliance body	L - Cooking indicator light
D - Container	M - Time and temperature viewer
E - Handle	N - Temperature setting buttons
F - Unlocking button of the basket	O - On/off button
G - Cursor	P - Program selection button
H - Basket	Q - Cooking time setting buttons
I - Power cord	

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

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

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



Warning!

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

Before using the appliance for the first time, wash the container (D) and the basket (H).

- Grab the handle (E) and remove the container with the basket from the appliance body (C), (Fig. 4).
- Move the cursor (G) in the basket direction (Fig. 5).
- Press the unlocking button of the basket (F) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 7).

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

INSTRUCTIONS FOR USE

- Put the ingredients in the basket. Do not go past the MAX level.
- Insert the basket in the container. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 9).
- Move the cursor (G) towards the handle.
- 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.
- Press the temperature setting buttons (N) and select the cooking temperature. The temperature can be set from 80°C to 200°C, at intervals of 5°C.
- Press the cooking time setting buttons (Q) and set the timer. It is possible to set the time from 1 minute to 60 minutes, at one minute intervals.

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

- Alternatively, press the program selection button (P). Select the cooking program corresponding to the type of food shown (see "Preparation Tips" for details on the programs).
- Press the on/off button (O) to start cooking.
- The ventilation indicator light (K) turns on to indicate that the ventilation system has started to operate. The cook indicator (L) turns on.
- The appliance starts to cook food.

During cooking it occurs that the cooking indicator (L) comes on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature. The display alternates the time, which decreases, and the selected temperature. To change the time and temperature during cooking, use the setting buttons.

The air fryer can be used for preparing a large variety of foods. Refer to the recipes book.

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

Do not fill the container with oil.

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

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

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

- Grab the handle and remove the container by pulling it. The appliance stops working.

- Shake the container to cook the ingredients evenly.
- For the appliance to start working again, insert again the container in the appliance body.



Warning!

Danger of burns. Do not touch the container, the basket and the metal parts of the appliance.

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



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

After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, simply reinsert the container into the appliance and set the timer for a few minutes.

To manually switch the appliance off, press the on/off button (O). The cooking indicator light (L) turns off. The ventilation system stops a few moments later.

- Remove the container from the appliance.
- Move the cursor (G) in the basket direction (Fig. 5).
- Press the unlocking button of the basket (F) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 7).
- Pour the ingredients on a plate. Serve out.



Warning!

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

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

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

An oil excess is collected in the container bottom.

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

Preparation tips

If you want you can preheat the appliance empty.

- Press the temperature setting buttons (N) and select the cooking temperature.
- Press the cooking time setting buttons (Q) and set the timer for more than three minutes.
- Press the on/off button (O).

The appliance starts functioning.

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

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

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

For a crispier result add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.








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

The optimal amount to prepare crispy fries is about 300-400 grams.

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

Pre-set programs

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

		Temperature (°C)	Time (min)
	frozen chips	200	15
	fresh chips	180	25
	shellfish	160	20
	sweets	160	30
	chicken	200	20
	red meat	180	20
	fish	160	20

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

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	First cooking: 18 minutes Second cooking: 12 minutes	140° 180°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Potato quarters	18 – 22 minutes	180°
Nuggets	12 – 15 minutes	185°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	180°
Beef steak	10 – 15 minutes	180°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°

Fish	15 – 20 minutes	200°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance emits a sound and switches off automatically. To manually switch the appliance off, press the on/off button (O). The cooking indicator light (L) turns off. The ventilation system stops a few moments later.

If the container is extracted during cooking, the appliance will switch off automatically.

CLEANING AND MAINTENANCE



Warning!

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



Warning!

Never immerse the appliance in water or other liquids.



Warning!

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

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

Cleaning the appliance

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

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

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

Cleaning of components

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

- Grab the handle and remove the container with the basket from the appliance body.
- Press the unlocking button of the basket (F) and at the same time remove the basket from the container lifting it upwards (Fig. 7).

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

The container and the basket are non-stick: opacity and signs, that may appear after 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.	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Press the on/off button to start cooking.
	The container has not been inserted correctly.	Insert the container in the appliance correctly.
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.	Press the cooking temperature control buttons and set the required temperature. Refer to the recipes book.
	The preparation time set is too short.	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
The container has not been inserted correctly.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. A smaller quantity cooks more evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the container.	Keep the basket well positioned within the container.

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

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

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

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Меры безопасности по предотвращению ожогов



Опасность поражения электрическим током



Внимание - возможность возникновения материального ущерба



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

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

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ



Внимание!

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



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

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.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.




Опасно для детей

- Разрешается использование данного прибора детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также без опыта или умения использования подобных устройств только под присмотром или после получения соответствующих разъяснений о безопасном использовании прибора и о вероятных опасностях.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 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 непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.



Меры безопасности по предотвращению ожогов

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



Опасность поражения электрическим током

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

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

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




Внимание - возможность возникновения материального ущерба

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



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

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

- Если собираетесь отсутствовать даже в течение короткого времени, обязательно отключайте прибор от сети электропитания.
-  Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• **ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Аэрационное отверстие	J - Программы
B - Сенсорная панель управления	K - Световой индикатор вентиляции
C - Корпус прибора	L - Световой индикатор готовности
D - Емкость для льда	M - Дисплей, показывающий время и температуру
E - Ручка	N - Кнопки настройки температуры
F - Кнопка разблокировки корзины	O - Кнопка включения/выключения
G - Бегунок	P - Кнопка выбора программы
H - Центрифуга	Q - Клавиши настройки времени готовки
I - Шнур электропитания	

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.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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



Внимание!

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

Перед первым использованием прибора вымойте емкость (D) и корзину (H).

- Извлеките емкость из корпуса прибора (Е), держась за соответствующую ручку (С) (Рис. 4).
- Передвиньте бегунок (G) в направлении корзины (Рис. 5).
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (F) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее вверх (Рис. 7).

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Положите продукты в корзину. Запрещается превышать максимальный уровень.
- Вставьте корзину в емкость. Щелчок будет знаком того, что шарнир закрылся правильно (Рис 9).
- Передвинуть бегунок (G) в сторону ручки.
- Вставьте емкость в корпус прибора.

Если емкость вставлена неправильно, прибор не начнет работу.

- Вставьте вилку в электророзетку.
- Нажмите кнопки настройки температуры (N) и выберите температуру готовки. Предусмотрена возможность настройки температуры готовки в диапазоне от 80°C до 200°C, с интервалом в 5°C.
- Нажимайте кнопки настройки времени готовки (Q) для программирования таймера. Предусмотрена возможность настройки времени готовки от 1 до 60 минут, с интервалом в 1 минуту.

Для более быстрого выбора параметров настройки необходимо держать нажатыми кнопки настройки времени готовки и температуры.

- Либо нажимать кнопку выбора программы (P). Выберите программу готовки, соответствующую одному из изображённых символов продуктов (описание программ см. в разделе "Советы по приготовлению").
- Нажмите кнопку включения/ выключения (O) для начала процесса готовки.
- Включение светового индикатора вентиляции (K) указывает на то, что система вентиляции начала функционировать. Включится световой индикатор готовки (L).
- Прибор начинает процесс приготовления пищи.

Во время готовки можно заметить, что световой индикатор готовки (L) периодически включается и выключается. Это свидетельствует о том, что термостат поддерживает необходимую для приготовления конкретного блюда температуру. На дисплее чередуется показ времени, которое постоянно уменьшается, и выбранной температуры. Для изменения времени и температуры в процессе готовки следует использовать предназначенные для этого кнопки настройки.

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

Предусмотрена возможность предварительного разогрева продуктов в течение 3-5 минут перед настройкой времени готовки. Либо можно добавить время разогрева к времени готовки.

Не наливайте в емкость масло.

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

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

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

- Потяните емкость за соответствующую ручку и извлеките ее из корпуса прибора. Прибор перестанет работать.
- Периодически встряхивайте емкость для обеспечения равномерного приготовления ингредиентов.
- Для возобновления работы прибора вставьте емкость обратно в корпус.



Внимание!

Опасность получения ожогов. Запрещается дотрагиваться до ёмкости, корзины и металлических частей прибора.

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



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

По окончании приготовления пищи, прибор издаст короткий сигнал и выключится. Если ингредиенты ещё не готовы, достаточно просто вставить корзину с ними обратно в прибор и настроить таймер ещё на несколько минут.

Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (X). Световой индикатор готовности (O) гаснет. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

- Извлеките емкость.
- Передвиньте бегунок (G) в направлении корзины (Рис. 5).
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (F) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее вверх (Рис. 7).
- Выложите ингредиенты на блюдо. Подавайте на стол.



Внимание!

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

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

Для извлечения больших или легко ломающихся кусков используйте специальные щипцы.

Накапливающийся избыток масла обычно собирается на дне емкости.

Прибор готов к эксплуатации сразу после окончания приготовления ингредиентов.

Советы по приготовлению

По желанию можно произвести нагрев прибора, не добавляя в него ингредиенты.

- Нажмите кнопки настройки температуры (N) и выберите температуру готовки.
- Нажмите кнопки настройки времени готовки (Q) и запрограммируйте таймер на время более 3 минут.
- Нажмите кнопку включения/выключения (O).

Прибор начнет функционировать.

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

Для приготовления большего числа ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов - меньше.

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

Чтобы картофель получился хрустящим, добавьте к свежему или замороженному картофелю ложечку растительного масла.






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



Для приготовления настоящего хрустящего картофеля рекомендуется использовать примерно 300-400 гр..

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

Предустановленные программы

В помещённой ниже таблице представлены программы, предустановленные в панели управления.

		Температура (°C)	Время (мин)
	замороженный картофель фри	200	15
	свежий картофель фри	180	25
	морепродукты	160	20
	сласти	160	30
	курица	200	20

	красное мясо	180	20
	рыба	160	20

Каждому символу соответствует определённая программа готовки. Каждая программа настроена под определённую температуру и время готовки, соответствующие виду продуктов. Указанное время приготовления носит рекомендательный характер и зависит также от количества и толщины ингредиентов. Предусмотрена возможность менять время и температуру даже в предустановленных программах.

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	Первая жарка: 18 минут Вторая жарка: 12 минут	140° 180°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Картофель четвертинками	18-22 минут	180°
Медальончики	12-15 минут	185°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	180°
Бифштекс	10-15 минут	180°
Мясные шарики	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Торт	20-30 минут	160°
Киш	20-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	200°
Свинная отбивная	10-15 минут	200°
Весенние рулетики	10-15 минут	200°

RU

Функция автоматического отключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до нуля, раздаётся сигнал и прибор автоматически выключается. Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (O). Световой индикатор готовки (L) гаснет. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

Если извлечь ёмкость во время процесса готовки, прибор автоматически выключится.

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

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

- Полностью извлеките емкость из корпуса прибора, держась за соответствующую ручку.
- Нажмите кнопку разблокировки корзины (F) и одновременно извлеките корзину из емкости, потянув ее вверх (Рис. 7).

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

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

Проблемы	Возможные причины	Решения проблем
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопки контроля времени готовки и настройте необходимое время готовки. Нажмите кнопку включения/выключения для начала процесса готовки.
	Емкость вставлена неправильно.	Аккуратно вставьте емкость в корпус прибора.
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.	Нажмите кнопки контроля температуры готовки и настройте нужную температуру. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопки контроля времени готовки и настройте необходимое время готовки. 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 сэндвичи не получились достаточно хрустящими.	Вы используете вид сэндвичей, которые готовятся традиционным способом.	Используйте сэндвичи, 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.
	Корзина неправильно вставлена в емкость.	Вставьте корзину в емкость правильно.

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 подходит 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
уг – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

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

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

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

220-240В~ 50/60Гц 1300Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Изготовитель : Де Лонги (DE' LONGHI APPLIANCES SRL). Адрес изготовителя : Via L Seitz 47 31100 Treviso, Италия

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 228, Hengpeng Road, Henghe Cixi, Ningbo, 315318 Zhejiang, Китай

Горячая линия Ariete 8 (800) 301-05-88 <http://www.ariete.net>

Импортер, уполномоченная организация и поставщик в РФ: ООО «Лента», Россия, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112 литера Б. private.label@lenta.com.

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

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.