

SERVICIO TÉCNICO

El Importador/ Distribuidor no asume
responsabilidad de uso, movimiento y/o
almacenaje indebidos del artefacto.

Sugerimos contactar a nuestro único Servicio
Técnico autorizado Bacco, en caso de fallas del
mismo:

SERVICIOS SERVILIBLAN, C.A.

Atención al Cliente

Teléfono: +58(424) 264.4167 |

+58(212) 264.3886

e-mail: serviciotecnico@ehpglobal.com

Repuestos

Teléfono: +58(212) 985.91.60/

+58(414) 139.56.21.

e-mail: juliomartinez01@hotmail.com

Importado y Distribuido en Venezuela por:

Electrodomesticos Home Products EHP, C.A.

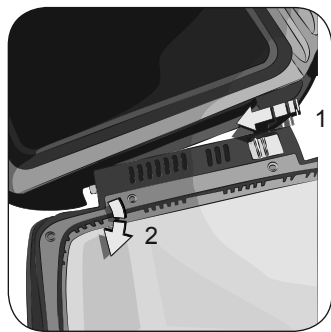
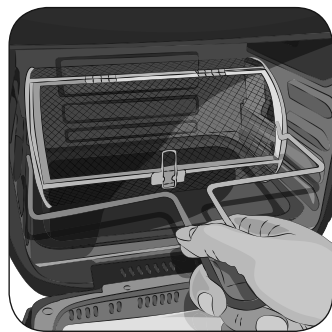
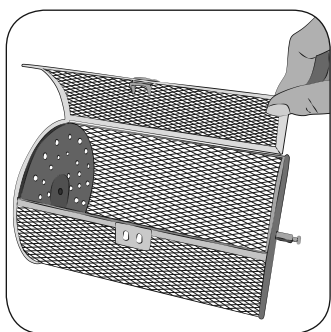
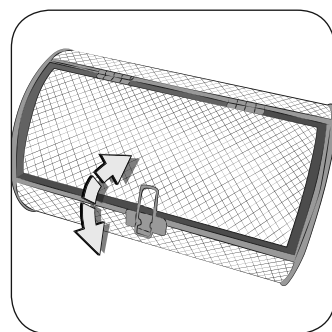
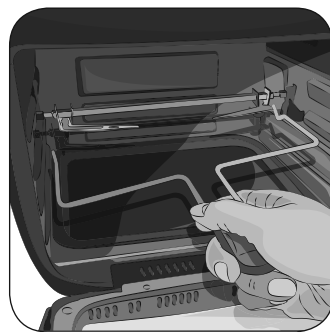
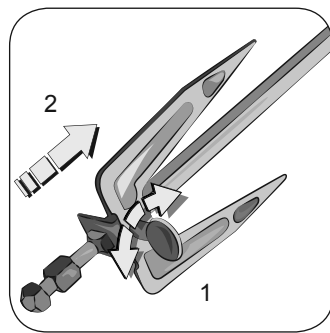
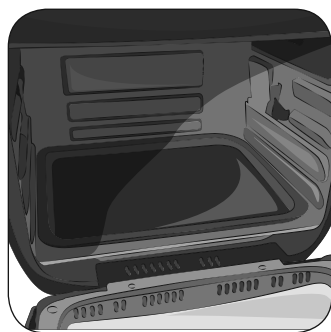
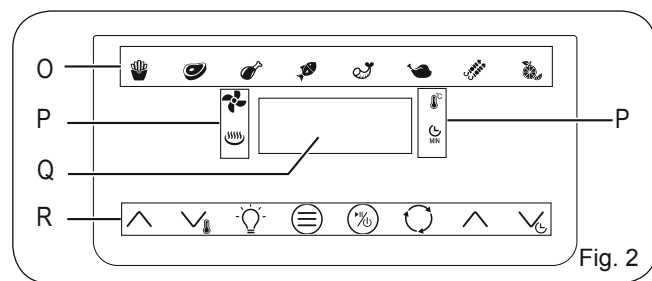
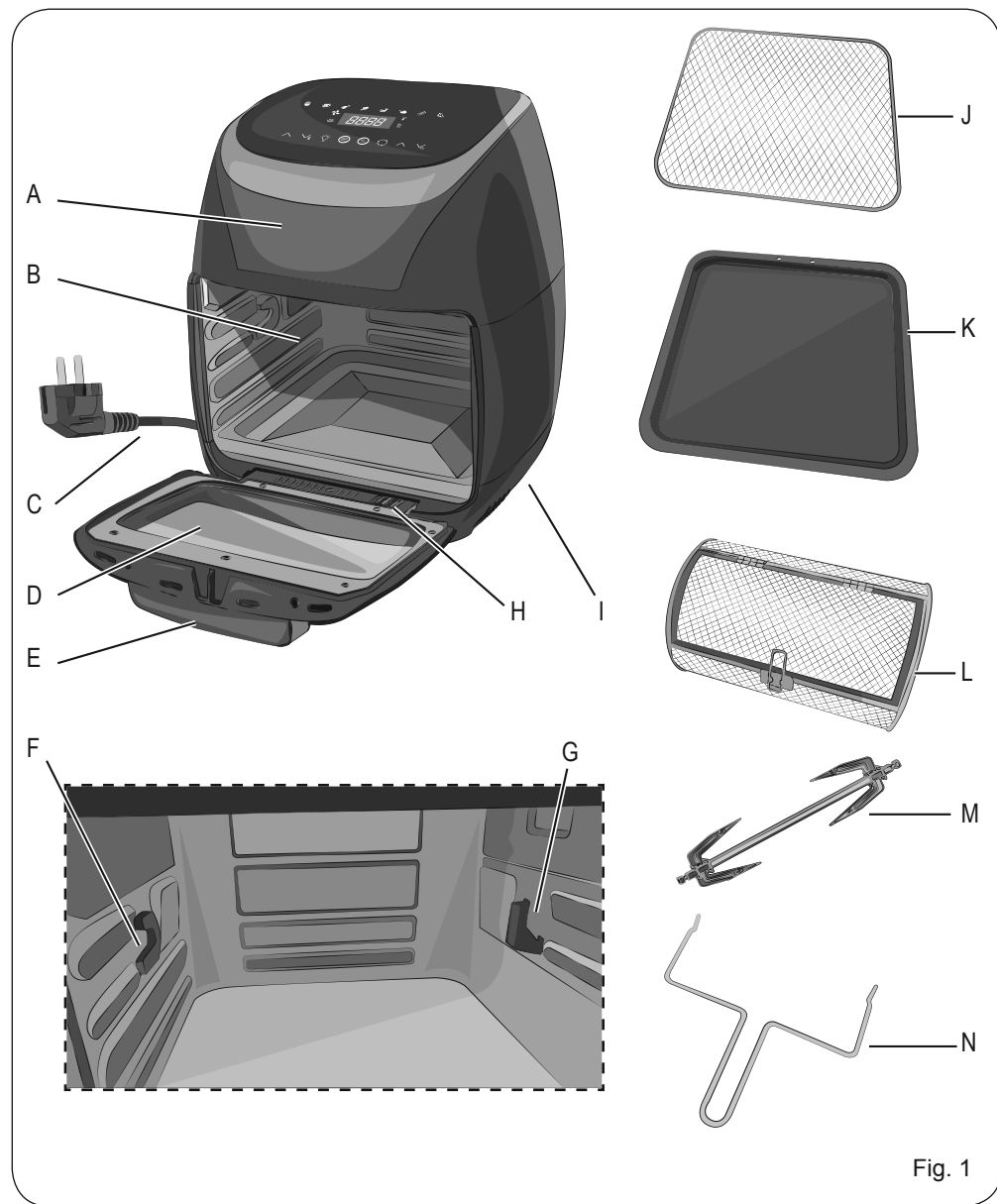
Rif: J-31271916-8

Caracas – Venezuela.

Teléfonos: +58(212) 263.65.71



Friggitrice ad aria - forno
Air fryer - oven
Freidora con aire - horno



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. 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 di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Non toccare la leccarda, le griglie, lo spiedo o 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 simili 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 è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.



Pericolo per i bambini

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza o conoscenza soltanto sotto sorveglianza o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 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.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- 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

- Pericolo di ustioni. Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio ed il vetro dello sportello durante l'uso e nei minuti seguenti al suo spegnimento. Toccare solo la maniglia dello sportello. Attendere il raffreddamento delle parti calde. L'apparecchio impiega circa 60 minuti per raffreddarsi.
- Quando l'apparecchio non è in funzione staccare la spina dalla presa di corrente elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene ancora cibo.
- Inserire gli ingredienti, sempre e solo sulle griglie o nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non ostruire le prese d'aria.
- Non riempire la leccarda 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 apre lo sportello dell'apparecchio, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dallo sportello.
- 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 cibo dal corpo dell'apparecchio.
-  Attenzione: superficie calda.



Pericolo dovuto a elettricità

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



Attenzione - danni materiali

- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Dopo aver staccato la spina del cavo di alimentazione elettrica dalla presa e

dopo che tutte le parti si saranno raffreddate, l'apparecchio potrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo e appena umido di acqua. Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende..).
- Prima di riporre l'apparecchio scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Riporre l'apparecchio al coperto, in un luogo fresco e asciutto.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

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

- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio	K - Leccarda
B - Vano di cottura	L - Cestello
C - Cavo di alimentazione	M - Spiedo per girarrosto
D - Sportello	N - Forchetta di rimozione dello spiedo e del cestello
E - Maniglia	O - Programmi
F - Supporto motorizzato sinistro	P - Spie di funzionamento
G - Supporto destro	Q - Display
H - Pulsante di sblocco dello sportello	R - Tasti funzione
I - Impugnatura per trasporto	S - Presa d'aria
J - Griglia (3 pezzi)	

	patate fritte surgelate		spia della temperatura di cottura
	carne rossa		spia del tempo di cottura
	pollo		pulsante per aumentare la temperatura di cottura
	pesce		pulsante per diminuire la temperatura di cottura
	crostacei		pulsante di accensione della luce interna
	pollo allo spiedo		menu programmi
	spiedini		pulsante di start /stop della cottura e pulsante di accensione dell'apparecchio
	essiccazione (frutta)		funzione di rotazione del cestello
	spia di ventilazione		pulsante per aumentare il tempo di cottura
	spia di riscaldamento		pulsante per diminuire il tempo di cottura

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.

PRIMA DELL' L'USO



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non ricoprire le parti interne dell'apparecchio con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

- 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

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

Non posare alcun oggetto sullo sportello quando è aperto.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare le griglie (J), la leccarda (K), il cestello (L) e lo spiedo (M). Le griglie, la leccarda, il cestello e lo spiedo possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Vedere il paragrafo "Pulizia dell'apparecchio".

Al primo uso si consiglia di tenere acceso l'apparecchio per qualche minuto per eliminare l'odore di "nuovo".

- 1 Premere il pulsante di accensione ().
- 2 Impostare la temperatura al massimo. Premere il pulsante () posizionato a fianco del pulsante (). Lasciare funzionare l'apparecchio in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 3 Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione ().

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.



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserite alimenti che possono gocciolare durante la cottura. Oltre a rendere impegnative le operazioni di pulizia, possono essere causa di incendi. Pulire il vano di cottura da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pericolo di rottura del vetro. Non versare acqua sul vetro dello sportello quando è caldo. Non appoggiare alcun oggetto sul vetro dello sportello quando è aperto.

Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.

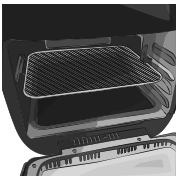


Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello.

Non riscaldare alcun alimento con la propria confezione (bottiglia, scatola etc).

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia (J) o all'interno della leccarda (K). È possibile utilizzare una sola griglia (Fig. 4) o le tre griglie contemporaneamente (Fig. 5).

	Leccarda per arrostitire, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno
	Griglia (3 pezzi) per essiccare, friggere ad aria, dorare, tostare. Ideale per pane, patate, carne, pesce, frutta, verdura
	Per tutti i cibi che possono gocciolare durante la cottura con griglia posizionare la leccarda al livello più basso

Nel caso di cottura degli alimenti con olio, utilizzate due fogli di alluminio per evitare schizzi di olio bollente sulle resistenze del vano di cottura. Mettete un foglio sulla leccarda o sulla griglia ed uno a ricoprire l'alimento.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia o con il cestello, distribuire uniformemente l'olio sugli alimenti per ottenere cibo più croccante e dorato. Successivamente, posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia o nel cestello.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, con lo spiedo o con il cestello, inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.

È possibile preriscaldare gli alimenti per 3-5 minuti prima di impostare il tempo di cottura, oppure aggiungere direttamente il tempo di riscaldamento a quello di cottura.

2 Posizionare la griglia (J) o la leccarda (K) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del vano di cottura.

Posizionare la griglia o la leccarda in modo che gli alimenti stiano ad una distanza di minimo 2 cm dalle resistenze posizionate nella parte superiore del vano di cottura.

Non sovraccaricate le griglie, la leccarda o il cestello con molto cibo. Rispettare la quantità massima consentita indicata nella tabella.

3 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra. Le spie di funzionamento lampeggiano.

4 Per accendere l'apparecchio premere il pulsante di accensione ()

5 Premere il pulsante menu () : il display dei programmi si illumina.

6 Premere di nuovo il pulsante menu () per selezionare il programma di cottura in base al tipo di alimento da cucinare. La spia del programma scelto si accende.

7 Ogni programma di cottura ha tempo e temperatura pre-impostati, ma è possibile modificarli. Premere i pulsanti ( ) per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo si visualizza sul display. Il tempo è regolabile di minuto in minuto. Ogni volta che si preme uno dei due pulsanti si sentirà un beep. Il tempo di cottura può essere regolato da 0 fino a 60 minuti. Il tempo di cottura può essere variato con l'apparecchio in funzione e dopo aver scelto il programma.

8 Premere i pulsanti ( ) per impostare la temperatura di cottura desiderata. La temperatura si visualizza sul display. La temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C. La temperatura di cottura può essere regolata da 30 °C fino a 200 °C. La temperatura di cottura può essere variata con l'apparecchio in funzione e dopo aver scelto il programma.

È possibile utilizzare l'apparecchio anche senza la scelta del menu preimpostato, selezionando direttamente tempo e temperatura.

9 Premere il pulsante START () . L'apparecchio inizia la cottura. La spia della temperatura di cottura () si accende. La spia del timer () si accende. Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia () si spegne. Allo scadere del tempo impostato, la spia si spegne.

Durante la cottura è possibile accendere la luce interna tramite il pulsante di accensione della luce () . La luce si spegne automaticamente dopo un minuto.

Con l'entrata in funzione dell'apparecchio, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori. La spia della ventilazione () e la spia di riscaldamento () si accendono. La spia di riscaldamento () si accende e si spegne ad indicare l'entrata in funzione della resistenza elettrica.

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

- 10 Premere il pulsante di accensione () per mettere in pausa la cottura. La spia di ventilazione e la spia di riscaldamento iniziano a lampeggiare. Aprire lo sportello per mescolare gli alimenti. Premere nuovamente il pulsante di accensione per far ripartire la cottura.



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.

- 10 Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione ()

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep. Il display e la spia del pulsante di accensione lampeggiano. Se gli ingredienti non sono pronti basterà reinserire tutto nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

L'apparecchio è dotato della funzione di auto-spegnimento. Se durante la cottura viene aperto lo sportello, le resistenze e la ventilazione si spengono automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento e la luce interna si accende automaticamente se è stata accesa precedentemente.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello. Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature. Per estrarre il cestello o lo spiedo utilizzare la forchetta in dotazione per evitare il pericolo di scottature. Non toccare le resistenze.

- 11 Staccare la spina dalla presa di corrente.

- 12 Aprire lo sportello.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal vano di cottura.

- 13 Rimuovere la griglia o la leccarda utilizzando guanti o strofinacci.

- 14 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

Durante la cottura si potrà notare che la spia della temperatura () si accende e si spegne periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, utilizzare le manopole di impostazione.

Gli ingredienti cucinati devono essere dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

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

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

Consigli di preparazione

Se si desidera si può lasciare preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti.

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

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

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

Per un risultato croccante ungete con olio le patate fresche o surgelate prima di metterle a cuocere. Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 700 grammi circa.

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.

Non cucinate cibi troppo grassi.

Potete utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.

Gli spiedini possono essere cucinati sulla griglia.

Programmi preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul pannello di controllo.

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
	patate fritte surgelate	180	20
	carne rossa	180	20
	pollo	180	30
	pesce	180	18
	crostacei	160	12
	pollo arrosto	200	40
	spiedini	200	20
	frutta essicata	45	04:00

Ogni simbolo corrisponde ad un programma di cottura. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di cibo utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura anche dei programmi di cottura preimpostati.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Patate e patatine				
Patatine tagliate sottili surgelate	600-700	15-20	200	

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Patatine tagliate spesse surgelate	600-700	20-25	200	
Gratin di patate	800-1000	25-30	200	
Carne e Pollame				
Bistecca	500-800	10-15	180	
Costine di maiale	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Involtoni di salsiccia	400-800	13-15	200	
Cosce di pollo	400-800	25-30	180	
Petto di pollo	400-800	15-20	180	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Snack				
Involtoni primavera	500-800	8-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bocconcini di pollo surgelati	500-1000	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Alimenti impanati surgelati				
Snack al formaggio	500-800	8-10	180	Utilizzare prodotti precotti
Verdure ripiene	400-800	10	160	
Frutta essiccata		240	35	Tagliare a fette dello spessore di 5 mm. Posizionare sulla griglia senza sovrapporre le fette. Lasciare un po' di spazio fra una fetta e l'altra per facilitare la circolazione del calore.
Alimenti da forno				
Torte	800	20-25	160	Utilizzare una teglia da forno
Quiche	800	20-22	180	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Muffin	800	15-18	200	Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	800	20	160	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila

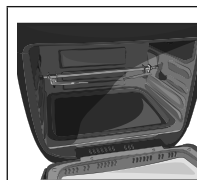
Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0" l'apparecchio suona e si spegne automaticamente. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

Se si apre lo sportello durante la cottura l'apparecchio si spegnerà automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento.

COTTURA CON GIRARROSTO

- 1 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).



Per tutti i cibi da cuocere con girarrosto posizionare la leccarda al livello più basso

- 2 Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (M) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo (Fig. 7). Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, etc) e infilarlo facendo attenzione a centrare bene la carne. Fare scivolare il secondo forchettone con le punte sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- 3 Introdurre l'estremità dello spiedo nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 8). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro (Fig. 9).

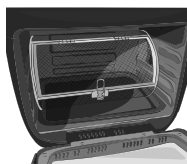
Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".

- 4 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (🔄). Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello.

Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare lo spiedo dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 10).

COTTURA CON IL CESTELLO

- 1 Per aprire lo sportello del cestello sollevare il gancio verso l'alto (Fig. 11).
- 2 Introdurre gli alimenti.
- 3 Chiudere lo sportello del cestello.



Per tutti i cibi da cuocere in modalità frittura ad aria posizionare la leccarda al livello più basso



Attenzione

Pericolo di caduta del cibo nel vano di cottura. Durante la rotazione può cadere il cibo contenuto all'interno del cestello. Verificare la chiusura dello sportello del cestello.

- 4 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).
- 5 Introdurre l'estremità dell'asse del cestello nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 13). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro.

Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".

- 6 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (⌚). Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello.

Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare il cestello dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 14).

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione

Pericolo di ustioni. 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

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.



Attenzione

Pericolo di danni materiali. 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 il forno da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

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.

Attenzione



Pericolo di danni materiali. Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Al termine di ogni utilizzo, dopo che l'apparecchio si sarà completamente raffreddato, pulire le superfici interne con acqua e sapone, utilizzando una spugna umida.

Pulire l'esterno con un panno morbido.

Pulizia dei componenti

Le griglie, la leccarda, il cestello, lo spiedo e gli spiedini possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

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

Lo sportello dell'apparecchio può essere smontato per essere lavato in lavastoviglie.

- Aprire lo sportello.
- Spostare il cursore (H) verso sinistra ed estrarre lo sportello dal supporto destro (Fig. 15).
- Tirare lo sportello verso destra per liberare lo sportello dal supporto sinistro.

Eseguire le operazioni in senso inverso per rimontare lo sportello.

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.
	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti	La quantità di ingredienti è troppo elevata	Inserire meno ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Aumentare il tempo di cottura.
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.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o sennellare gli snack con olio prima di inserirli nel vano di cottura.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	State preparando ingredienti più grassi	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nella leccarda. 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 sulle resistenze. Pulire accuratamente il vano di cottura dopo l'uso. Operazione da eseguire quando l'apparecchio è freddo.
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 con cui avete preparato le patate.	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. 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



Attention

Risk of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

Danger of burns. Do not touch the drip pan, the grills, the spit, the basket or the metallic parts of the appliance for a few minutes after turning it off. 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

- Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance and the door glass during use and during the minutes after the appliance is turned off. Only touch the door by the handle. Wait for the cooling of hot parts. The appliance takes about 60 minutes to cool down.
- When the appliance is not in use, unplug it from the electrical socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Always and only place the ingredients into the grills or the basket to prevent food getting in contact with electrical heating elements.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the door.
- 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 food from the body of the appliance.

-  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 connect any other high-power equipment (stoves, irons, radiators, etc) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- The appliance and the power cord must not come into contact with hot surfaces.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not move the appliance pulling it by the power cord.
- Remove the power cable from the socket-outlet in case of a thunderstorm.



Warning – material damage

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

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



Danger of damage originating from other causes

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

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

- **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Appliance body	K - Drip pan
B - Cooking compartment	L - Basket
C - Power cord	M - Roaster spit
D - Door	N - Spit and basket removal fork
E - Handle	O - Programs
F - Motorized left support	P - Operating lights
G - Right support	Q - Display (Fig. X)
H - Door release button	R - Function keys
I - Carrying handle	S - Air intake
J - Grill (3 pieces)	

	frozen chips		cooking temperature indicator light
	red meat		cooking time indicator light
	chicken		button to increase cooking temperature
	fish		button to reduce cooking temperature
	shellfish		interior light power button
	spit-roasted chicken		programs menu
	meat skewers		cooking start/stop button and appliance power button
	drying (fruit)		basket rotation function
	ventilation indicator light		button to increase cooking time
	heating indicator light		button to reduce cooking time

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



Attention

Danger of material damage. Do not cover the internal parts of the appliance with aluminum foil to avoid seriously damaging the thermostat operation.

- 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.



Attention

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

Do not place any objects on the door when it is open.

Before using the appliance for the first time, wash the grills (X), the drip pan (X), the basket (X) and the spit (X). The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.

At first use, it is advisable to keep the appliance on for a few minutes to eliminate the "new" smell.

- 1 Press the ON/OFF button ().
- 2 Set the temperature to maximum. Press the button (next to the button (). Let the appliance run in a ventilated environment for at least 15 minutes.
- 3 To turn the appliance off, press the power button ().

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.

INSTRUCTIONS FOR USE



Attention

Danger of material damage. Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean the cooking compartment from any food residues or crumbs before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot. Do not place any object on the door glass when it is open.

Do not place any object on top of the appliance during its operation.

Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.



Attention

Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

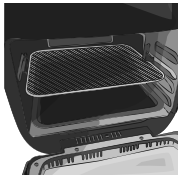


Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc).

- 1 Place the food to be cooked on the grill (J) or inside the drip pan (K). It is possible to use only one grill (Fig. 4) or the three grills simultaneously (Fig. 5).

	Drip pan for roasting, baking, gratinating. Ideal for roast chicken, red meat, gratin vegetables, sponge cake and all baked foods
	Grill (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables
	For all foods that might drip while cooking on the grill, place the drip pan at the lowest level

When cooking foods with oil, use two aluminum sheets to avoid splashing hot oil on the heating elements of the cooking compartment. Put a sheet on the drip pan or on the grill and the other one covering food.

When cooking foods using the grill or the basket, evenly distribute oil on food to make it more crunchy and golden. Next, place foods to be cooked on the grill or into the basket.

When cooking food using the grill, the spit or the basket, also place the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fats. To avoid fumes, odors and incrustations, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

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.

- 2 Place the grill (J) or the drip pan (K) with the previously prepared food inside the cooking compartment.

Place the grill or the drip pan so that the food is at least 2 cm away from the heating elements placed in the upper part of the cooking compartment.

Do not overload the grills, the drip pan or the basket with too much food. Adhere to the maximum permitted quantity indicated in the table.

- 3 Insert the plug into the socket, which must be earthed. The operating lights flash.
- 4 To turn the appliance on, press the power button (.
- 5 Press the menu button (): the programs display lights up.
- 6 Press the menu button () again to select the cooking program according to the type of food to be cooked. The indicator light for the selected program lights up.
- 7 Each cooking program has pre-set time and temperature, but these can also be modified. Press the buttons ( ) to set the desired cooking time. The time is shown on the display. Time is adjusted by 1 minute. Every time one of the two buttons is pressed, the appliance beeps. The cooking time can be adjusted from 0 to 60 minutes.. The cooking time can be modified while the appliance is operational and after choosing the program.
- 8 Press the buttons ( ) to set the desired cooking temperature. The temperature is shown on the display. Temperature increases or decreases by 5 °C. The cooking temperature can be adjusted from 30 °C to 200 °C. The cooking temperature can be modified while the appliance is operational and after choosing the program.

The appliance can also be used without the pre-set menu selection, by directly selecting time and temperature.

- 9 Press the START button (). The appliance starts cooking. The cooking temperature indicator light () lights up. The timer indicator light () lights up. As soon as the appliance reaches the desired temperature, the indicator light () turns off. After the set time expires, the indicator light turns off.

The internal light can be turned on during cooking by pressing the light power button (). The light turns off automatically after one minute.

When the appliance starts operating, ventilation also starts automatically. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours. The ventilation indicator light () and the heating indicator light () light up. The heating indicator light () lights up and turns off to indicate that the heating element has started to work.

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

- 10 Press the power button () to pause cooking. The ventilation indicator light and the heating

indicator light start flashing. Open the door to mix food. Press the power button again to restart cooking.



Attention

Danger of material damage. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

10 To turn the appliance off, press the power button ().

When cooking is complete, the appliance beeps. The display and the power button indicator light flash. If the ingredients are not ready, just put everything back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

The appliance is provided with auto-off function. If the door is opened during cooking, the heating elements and ventilation are automatically turned off. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on if it had been previously turned on.



Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle. To remove the grill or the drip pan, use gloves or cloths to avoid the danger of burns. To remove the basket or the spit, use the provided fork to avoid the danger of burns. Do not touch the heating elements.

11 Unplug it from the socket-outlet.

12 Open the door.



Attention

Danger of burns. When the appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

13 Use gloves or cloths to remove the drip pan or the grill.

14 Pour the ingredients on a plate. Serve out.

During cooking, you will notice that the temperature light () turns on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature. Turn setting knobs in order to change time and temperature during cooking.

The cooked ingredients must be golden and not black or brown. Remove the possible burned parts from the ingredients.

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

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.

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

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

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

For a crunchy result, oil fresh or frozen potatoes before cooking them.

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

The optimal amount to make crispy fries is about 700 g.

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

Do not cook too fatty foods.

You can use the appliance to heat precooked food. Set temperature to 150 °C and time to 10 minutes.

Skewers can be cooked on the grill.

Pre-set programs

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

		Temperature (°C)	Time (min)
	frozen chips	180	20
	red meat	180	20
	chicken	180	30
	fish	180	18
	shellfish	160	12
	roast chicken	200	40
	meat skewers	200	20
	dried fruit	45	04:00

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

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Potatoes and fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat and Poultry				
Beef steak	500-800	10-15	180	

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Pork ribs	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage rolls	400-800	13-15	200	
Chicken legs	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready food
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen bread crumbed foods				
Cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready food
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Dried fruit		240	35	Cut into slices 5 mm thick. Place on the grid without overlapping the slices. Leave some space between one slice and another to facilitate heat circulation.
Baking foods				
Cakes	800	20-25	160	Use a baking tray
Quiche	800	20-22	180	Use a baking tray / an oven dish
Muffins	800	15-18	200	Use a baking tray
Sweet snacks	800	20	160	Use a baking tray / an oven dish

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance emits a sound and switches off automatically. The ventilation system stops a few moments later.

If the door is opened during cooking, the appliance will switch off automatically. When closing the door, the appliance resumes normal operation.

ROASTER COOKING

- 1 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).



For all foods to be cooked with rotisserie, place the drip pan at the lowest level

- 2 Slide one of the forks onto the spit (M) (the two tips inwards) and screw to lock it (Fig. 7). Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 3 Insert the end of the spit into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 8). Rest the opposite end on the right support (Fig. 9).

Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

- 4 Press the spit or basket rotation button (↻). To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation power button.

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the spit from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 10).

COOKING WITH THE BASKET

- 1 To open the basket door, lift the hook upwards (Fig. 11).
- 2 Place foods inside.
- 3 Close the basket door.



For all foods to be cooked in air frying mode, place the drip pan at the lowest level



Attention

Danger of food falling into the cooking compartment. During the basket rotation, food contained in the basket may fall. Check the basket door is properly close.

- 4 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).
- 5 Insert the end of the basket ros into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 13). Rest the opposite end on the right support.

Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

- 6 Press the spit or basket rotation button (↻). To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation power button.

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the basket from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 14).

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

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



Attention

Risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

Danger of material damage. 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 any food residue or crumbs in the oven before each use.

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.



Attention

Danger of material damage. Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

Do not wash the appliance in a dishwasher.

At the end of each use, after the appliance has completely cooled down, clean the internal surfaces with soap and water, using a damp sponge.

Clean the exterior with a soft cloth.

Cleaning of components

The grills, the drip pan, the basket, the spit and the skewers can be washed in the dishwasher. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

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

The appliance door can be removed in order to clean it in the dishwasher.

- Open the door.
- Move the slider (H) to the left and remove the door from the right support (Fig. 15).
- Pull the door to the right to free the door from the left support.

Carry out such operations in reverse order to reinstall the door.

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 door is not properly close.	Properly close the appliance door.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients is too high	Use less ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature.
	The preparation time set is too short.	Increase cooking time.
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 oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the cooking compartment.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients rich in fats	When frying fattier ingredients, more oil is deposited in the pan. 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.	White smoke is caused by the heating of grease or oil placed on the heating elements. Carefully clean the cooking compartment after use. Operation to be performed when the appliance is cold.
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 crunchiness of fried potatoes depends on the amount of water that potatoes contain and on the amount of oil used to prepare potatoes.	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 PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, 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

USO PREVISTO

Se puede utilizar el aparato para cocinar los alimentos. El aparato no es adecuado para cocinar alimentos líquidos. 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 de electrocución. Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.



Atención

Peligro de quemaduras. No toque la bandeja de goteo, el asador, la cesta y las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen su 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 cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.



Peligro para los niños

- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con escasos experiencia o conocimiento, pueden utilizar este aparato sólo bajo vigilancia o después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y sus posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 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

- Peligro de quemaduras. No toque las partes metálicas del aparato ni el cristal de la puerta durante el uso y en los minutos que siguen su apagado. Toque sólo la manija de la puerta. Esperar a que las partes calientes se enfríen. El aparato tarda aproximadamente 60 minutos en enfriarse.
- Cuando el aparato no está funcionando desenchufe la clavija de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.
- Introduzca los ingredientes, siempre y sólo en las rejillas o en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- No bloquee las tomas de aire.
- No llene la bandeja de goteo con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantenga las

manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.

- Al abrir la puerta del aparato, también salen aire y vapor calientes. Mantenga las manos y el rostro alejados de la puerta.
- 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 los alimentos 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 use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso.. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) a 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.
- Guarde el aparato al cubierto, en un lugar fresco y seco.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Encienda el aparato sólo cuando está en su posición de trabajo.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Cuando tenga que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apague el aparato y desconecte 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 - Cuerpo del aparato
 B - Compartimento de cocción
 C - Cable de alimentación
 D - Puerta
 E - Mango
 F - Soporte motorizado izquierdo
 G - Soporte derecho
 H - Botón de desbloqueo de la puerta
 I - Mango para el transporte
 J - Rejilla (3 piezas)
 K - Bandeja de goteo
 L - Cesta
 M - Soporte para asador
 N - Pincho de extracción del soporte para asador y de la cesta
 O - Programas
 P - Indicadores luminosos de funcionamiento
 Q - Pantalla
 R - Teclas de función
 S - Toma de aire

	patatas fritas congeladas		indicador luminoso de la temperatura de cocción
	carne roja		indicador luminoso del tiempo de cocción.
	pollo		botón para aumentar la temperatura de cocción
	pescado		botón para disminuir la temperatura de cocción
	crustáceos		botón de encendido de la luz interna
	pollo asado		menú de los programas
	brochetas		botón de start/stop de la cocción y botón de encendido del aparato
	desechado (de fruta)		función de rotación del recipiente
	indicador de ventilación		botón para aumentar el tiempo de cocción
	indicador de calentamiento		botón para disminuir el tiempo de cocción

Datos de identificación

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO



Atención

Peligro de daños materiales. No cubra las partes internas del aparato con papel de aluminio para evitar dañar seriamente el funcionamiento del termostato.

- Retire 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.
- Desenrolle 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

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

No coloque ningún objeto sobre la puerta cuando está abierta.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave las rejillas (J), la bandeja de goteo (K), la cesta (L) y el asador (M). Las rejillas, la bandeja de goteo, la cesta y el asador 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".

A la primera utilización se recomienda mantener encendido el aparato durante unos minutos para eliminar el olor a "nuevo".

- 1 Presionar el botón de encendido (⏻).
- 2 Ajuste la temperatura al máximo. Pulse el botón (↗) colocado a lado del botón (✓). Deje funcionar el aparato en un ambiente aireado durante al menos 15 minutos.
- 3 Para apagar el aparato presione el botón de encendido (⏻).

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.

INSTRUCCIONES DE USO

ES

 Atención

Peligro de daños materiales. No introduzca alimentos que pueden gotear durante la cocción. Además de hacer difícil la limpieza, pueden causar un incendio. Limpie el compartimento de cocción de los eventuales restos de alimentos o migas antes de cada uso.

Peligro de rotura del cristal. No vierta agua sobre el cristal de la puerta cuando está caliente. No apoye ningún objeto sobre el cristal de la puerta cuando está abierta.

No coloque ningún objeto sobre el aparato durante su funcionamiento.

No llene la bandeja de goteo con aceite. Peligro de incendio.

 Atención

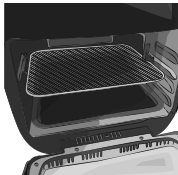
Peligro de electrocución. No ponga tenedores u otros utensilios dentro del aparato. Esta operación puede dañar las resistencias del dispositivo y crear un peligro de choque eléctrico.

 Atención

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento las piezas metálicas y de vidrio están calientes: toque sólo la manija de la puerta.

No caliente ningún alimento en su propio envase (botella, caja etc.).

1 Coloque los alimentos que se cocinan en la rejilla (J) o en la bandeja de goteo (K). Es posible utilizar una sola rejilla (Fig. 4) o las tres rejillas simultáneamente (Fig. 5).

	Bandeja de goteo para asar, hornear, dorar. Ideal para pollo asado, carne roja, verduras gratinadas, bizcocho y todos los alimentos horneados
	Rejilla (3 piezas) para secar, freír con aire, dorar, tostar. Ideal para pan, patatas, carne, pescado, frutas, verduras
	Para todos los alimentos que pueden gotear durante la cocción con rejilla, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo

Si cocina los alimentos con aceite, utilice dos hojas de papel de aluminio para evitar salpicaduras de aceite caliente en las resistencias del compartimento de cocción. Ponga una hoja en la bandeja de goteo, o en la rejilla, y con la otra cubra los alimentos.

Si usted está cocinando la comida con la rejilla o con la cesta, distribuya uniformemente el aceite en los alimentos para que queden más crujientes y dorados. Posteriormente, coloque los alimentos a cocinar en la rejilla o en la cesta.

Si cocina los alimentos con la rejilla, con el asador o con la cesta, ponga también la bandeja de goteo en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humos, olores e incrustaciones es aconsejable verter un poco de agua en la bandeja de goteo.

Es posible precalentar los alimentos por unos 3-5 minutos antes de programar el tiempo de cocción, o bien añadir directamente el tiempo de calentamiento al de cocción.

2 Coloque la rejilla (J) o la bandeja de goteo (K) con los alimentos preparados previamente, dentro del compartimento de cocción.

Coloque la rejilla o la bandeja de goteo de manera que los alimentos estén a una distancia de al menos 2 cm de las resistencias posicionadas en la parte superior del compartimento de cocción.

No sobrecargue las rejillas, la bandeja de goteo o la cesta con muchos alimentos. Respete la cantidad máxima permitida indicada en la tabla.

3 Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra. Los indicadores luminosos de funcionamiento parpadearan.

4 Para encender el aparato presione el botón de encendido (.

5 Presione el botón menú (): la pantalla de los programas se ilumina.

6 Vuelva a pulsar el botón menú () para seleccionar el programa de cocción según el tipo de alimento a cocinar. El indicador luminoso del programa elegido se enciende.

7 Cada programa de cocción tiene el tiempo y la temperatura predefinidos, pero es posible modificarlos. Presione los botones () para programar el tiempo de cocción deseado. El tiempo aparece en la pantalla. El tiempo se puede ajustar minuto a minuto. Cada vez que se pulsa uno de los dos botones se oirá un pitido. El tiempo de cocción se puede ajustar desde 0 hasta 60 minutos. El tiempo de cocción puede variarse con el aparato en funcionamiento y después de elegir el programa.

8 Presione los botones () para programar la temperatura de cocción deseada. La temperatura aparece en la pantalla. La temperatura aumenta o disminuye de 5° C. La temperatura de cocción se puede ajustar desde 30° C hasta 200° C. El tiempo de cocción puede variarse con el aparato en funcionamiento y después de elegir el programa.

Puede utilizar el dispositivo incluso sin elegir el menú predefinido, seleccionando directamente el tiempo y la temperatura.

9 Pulse el botón START (). El aparato empieza la cocción. El indicador de la temperatura de cocción () se ilumina. El indicador del temporizador () se ilumina. Cuando el aparato alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso () se apaga. Al final del tiempo programado, el indicador luminoso se apaga.

Durante la cocción es posible encender la luz interna mediante el botón de encendido de la luz (). La luz se apaga automáticamente al cabo de un minuto.

Al ponerse en funcionamiento el aparato, la ventilación también arranca automáticamente. El aire caliente ventilado asegura una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción uniforme en varias alturas a la vez sin mezclar los olores. El indicador de la ventilación () y el indicador de calentamiento () se iluminan. El indicador de calentamiento () se enciende y

se apaga para indicar la activación de la resistencia eléctrica.

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

- 10 Pulse el botón de encendido () para poner en pausa la cocción. El indicador de ventilación y el indicador de calentamiento empiezan a parpadear. Abra la puerta para mezclar los alimentos. Vuelva a presionar el botón de encendido para reanudar la cocción.



Atención

Peligro de daños materiales. No ponga tenedores u otros utensilios dentro del aparato. Esta operación puede dañar las resistencias del dispositivo y crear un peligro de choque eléctrico.

- 10 Para apagar el aparato presione el botón de encendido ()
Al final de la cocción el aparato emite un pitido. La pantalla y el indicador del botón de encendido parpadear. Si los ingredientes no están listos vuelva simplemente a introducir todo en el compartimento de cocción y programe el temporizador por unos minutos.

El dispositivo está equipado con la función de apagado automático. Si durante la cocción se abre la puerta, las resistencias y la ventilación se desconectan automáticamente. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el aparato reanuda el funcionamiento normal y la luz interna se enciende automáticamente, si previamente había sido activada.



Atención

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento las piezas metálicas y de vidrio están calientes: toque sólo la manija de la puerta. Para extraer la rejilla o la bandeja de goteo utilice guantes o paños para evitar quemaduras. Para quitar la cesta o el asador utilice el pincho en dotación para evitar quemaduras. No toque las resistencias.

- 11 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
12 Abrir la puerta.



Atención

Peligro de quemaduras. Al abrir la puerta del aparato también salen aire y vapor calientes. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- 13 Para extraer la rejilla o la bandeja de goteo utilice guantes o paños.
14 Vierta los alimentos en un plato. Servir en la mesa.
Durante la cocción, se notará que el indicador de la temperatura () se enciende y se apaga periódicamente. Esto es debido a que el termostato interviene para mantener la temperatura de cocción correcta. Para cambiar el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción, utilice los pomos de control.

Los ingredientes cocinados deben ser dorados y no marrones o negros. Elimine de los alimentos los eventuales restos de quemado.

Para sacar los ingredientes anchos o frágiles de la cesta, utilice pinzas para alimentos. Cuando haya terminado de cocinar los ingredientes, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Consejos de preparación

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes.

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

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

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

Para un resultado crujiente unte con aceite las patatas frescas o congeladas antes de cocinarlas.

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

La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de unos 700 gramos.

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

No cocine alimentos demasiado grasos.

Se puede utilizar el aparato para calentar alimentos ya cocidos. Ajuste la temperatura a 150°C por un tiempo de 10 minutos.

Las brochetas se pueden cocinar en la parrilla.

Programas preestablecidos

La tabla siguiente indica los programas preestablecidos presentes en el panel de control.

		Temperatura (°C)	Tiempo (min)
	patatas fritas congeladas	180	20
	carne roja	180	20
	pollo	180	30
	pescado	180	18
	crustáceos	160	12
	pollo asado	200	40
	brochetas	200	20
	fruta desecada	45	04:00

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendado según el tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo, también depende del espesor y de la cantidad de comida. es posible también cambiar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción preestablecidos.

	Cantidad min-máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	informaciones
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas cortadas finas congeladas	600-700	15-20	200	
Patatas finas cortadas espesas congeladas	600-700	20-25	200	
Gratinado de patatas	800-1000	25-30	200	
Carne y aves				
Filete	500-800	10-15	180	
Costillas de cerdo	500-800	10-15	180	
Hamburguesas	400-800	10-15	180	
Rollitos de salchicha	400-800	13-15	200	
Muslos de pollo	400-800	25-30	180	
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Aperitivos				
Rollitos primavera	500-800	8-10	200	Utilizar productos precocidos
Nuggets de pollo conge- lados	500-1000	6-10	200	Utilizar productos precocidos
Barritas de pescado congeladas	500-800	6-10	200	Utilizar productos precocidos
Alimentos empanados congelados				
Tentempiés de queso	500-800	8-10	180	Utilizar productos precocidos
Verduras rellenas	400-800	10	160	
Fruta desecada		240	35	Corte en rodajas de unos 5 mm de espesor. Coloque en la parrilla sin superponer las rodajas. Deje un poco de espacio entre las rodajas para facilitar la circulación del calor.

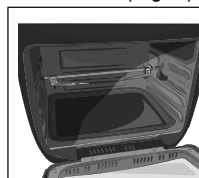
	Cantidad min-máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	informaciones
Alimentos horneados				
Tartas	800	20-25	160	Utilice una bandeja de horno
Quiche	800	20-22	180	Utilice una bandeja de horno / una fuente para hornear
Muffins (magdalenas)	800	15-18	200	Utilice una bandeja de horno
Tentempiés dulces	800	20	160	Utilice una bandeja de horno / una fuente para hornear

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0" el aparato suena y se apaga automáticamente. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después. Si se abre la puerta durante el proceso de cocción el aparato se apagará automáticamente. Cuando se cierra la puerta, el aparato reanuda el funcionamiento normal.

COCCIÓN CON ASADOR

- 1 Retire la rejilla (J). Coloque la bandeja de goteo (K) en el nivel más bajo del compartimento de cocción (Fig. 6).



Para todos los alimentos que se cocinan con el asador, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo

- 2 Haga deslizar uno de los pinchos en el asador (M) (las dos puntas hacia el interior) y enrósquelo para bloquearlo (Fig. 7). Ate con una cuerda el asado (carne, pollo, etc) y pínchelo asegurándose de que la carne está bien centrada. Deslice el segundo pincho siempre con las puntas hacia el interior. Si es necesario, desenrosque el primer pincho para centrar la carne en el asador y bloquee los dos pinchos.
- 3 Introduzca el extremo del asador en la cavidad situada en correspondencia con el soporte motorizado izquierdo (Fig. 8). Coloque el extremo opuesto en el soporte derecho (Fig. 9).

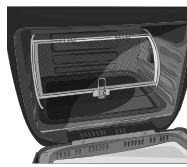
Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo «Instrucciones de uso».

- 4 Presione el botón de rotación del asador o de la cesta (⌚). Para detener la rotación en cualquier momento, pulse el botón de rotación de la brocheta o del recipiente.

Al final de la cocción, utilice el tenedor (N) para levantar el asador del lado derecho y luego extraiga el otro extremo del soporte motorizado izquierdo (Fig. 10).

COCINAR CON LA CESTA

- 1 Para abrir la puerta de la cesta levante el gancho hacia arriba (Fig. 11).
- 2 Introduzca los alimentos.
- 3 Cierre la puerta de la cesta.



Para todos los alimentos que se cocinan en el modo fritura con aire, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo



Atención

Peligro de caída de alimentos en el compartimento de cocción. Durante la rotación los alimentos contenidos dentro de la cesta pueden caer. Compruebe que la puerta de la cesta esté cerrada.

- 4 Retire la rejilla (J). Coloque la bandeja de goteo (K) en el nivel más bajo del compartimento de cocción (Fig. 6).
- 5 Introduzca el extremo del eje de la cesta en la cavidad situada en correspondencia con el soporte motorizado izquierdo (Fig. 13). Coloque el extremo opuesto en el soporte derecho. Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo «Instrucciones de uso».

- 6 Presione el botón de rotación del asador o de la cesta (C). Para detener la rotación en cualquier momento, pulse el botón de rotación de la brocheta o del recipiente.

Al final de la cocción, utilice el pincho (N) para levantar la cesta del lado del soporte derecho y luego extraiga el otro extremo del soporte motorizado izquierdo (Fig. 14).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Atención

Peligro de quemaduras. 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

Peligro de electrocución. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.



Atención

Peligro de daños materiales. 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

Antes de cada uso limpie el horno de eventuales residuos de alimentos o migas.

Limpie las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secalas 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.



Atención

Peligro de daños materiales. No deje sustancias ácidas en las superficies de metal. Si se dejan por un largo tiempo sustancias ácidas como jugo de limón, puré de tomate, vinagre y similares, afectan al esmalte que se vuelve opaco.

No usar detergentes abrasivos o útiles metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento.

Para limpiar el interior de las superficies no utilice nunca productos que corroen el aluminio (detergentes en botes de spray) ni friegue las paredes con objetos afilados o puntiagudos.

No lave el aparato en el lavaplatos.

Al final de cada utilización, después de que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores con agua y jabón, utilizando una esponja húmeda.

Limpie el exterior con un paño suave.

Limpieza de los componentes

Las rejillas, la bandeja de goteo, el recipiente, la brocheta y los pinchos se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenar un recipiente con agua caliente. Añada una gotas de detergente. Introduzca la cesta y déjela por 10 minutos. Lave y seque.

La puerta del aparato puede desmontarse para lavarla en el lavavajillas.

- Abrir la puerta.
- Desplace el cursor (H) hacia la izquierda y retire la puerta del soporte derecho (Fig. 15).
- Tire de la puerta hacia la derecha para liberarla del soporte izquierdo.

Efectúe estas operaciones en orden inverso para volver a montar la puerta.

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.
	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre bien la puerta del aparato.
Los ingredientes no están listos	La cantidad de ingredientes es demasiado alta	Ponga menos ingredientes. Una cantidad menor se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El tiempo de preparación programado es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
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 homeados o úntelos con aceite antes de colocarlos en el compartimento de cocción.
Un humo blanco sale del aparato.	Está preparando ingredientes más grasos	Al freír ingredientes más grasos, se deposita más aceite en la bandeja de goteo. 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 las resistencias. Limpie minuciosamente el compartimento de cocción después del uso. Operación que hay realizar cuando el aparato está frío.
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 con el que se han preparado las patatas.	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.