

Ariete



Friggitrice ad aria
Airy fryer
Friteuse sans huile
 مقلاة هوائية

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
 Divisione Commerciale Ariete
 Via San Quirico, 300
 50013 Campi Bisenzio (FI)
 E-Mail: info@ariete.net
 Internet: www.ariete.net

CE

4622

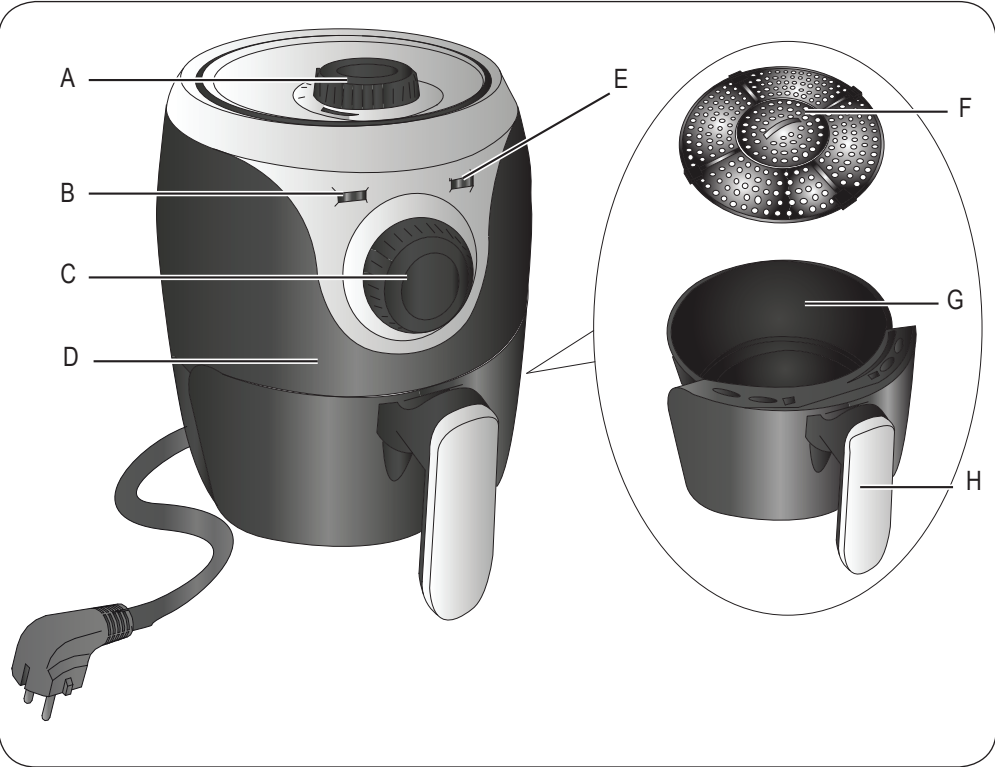


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

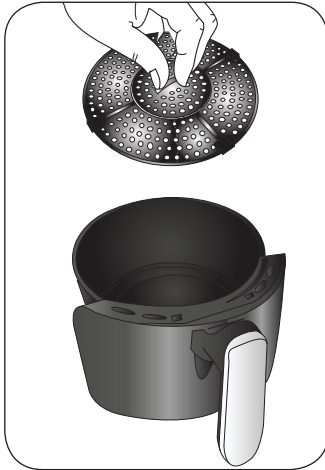


Fig. 6

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

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

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



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

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

RISCHI RESIDUI



Attenzione!

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



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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e 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 può essere usato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.



Pericolo per i bambini

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



Avvertenza relativa a ustioni

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

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



Pericolo dovuto a elettricità

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



Attenzione - danni materiali

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



Pericolo di danni derivanti da altre cause

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



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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

Dati di identificazione

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

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



Attenzione!

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

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

- Afferrare l'impugnatura (H) ed estrarre il contenitore dal corpo dell'apparecchio (D), (Fig. 5).
- Inserire il disco forato nel contenitore e appoggiarlo sul fondo (Fig. 6)

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

- Mettere gli alimenti nel contenitore.
- Inserire il contenitore nel corpo dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

Non riempire il contenitore con olio.

Non sovraccaricare il contenitore con molto cibo.

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

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

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



Attenzione!

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

Per ridurre il peso, è possibile scuotere solo il cestello dopo averlo rimosso dal contenitore. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio. Appoggiare il contenitore su una superficie resistente al calore.

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

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

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

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

- Estrarre il contenitore.



Attenzione!

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

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



Attenzione!

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

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

Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

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

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

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

Consigli di preparazione

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

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

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

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

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

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 300/350g.

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

	Min-max quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Altre informazioni
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte, sottili, congelate	100-350	9-16	200	Scuotere	
Patatine fritte, lunghe, congelate	100-350	11-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	100-400	16-10	200	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fatte in casa tagliate a spicchi	100-400	18-22	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fatte in casa tagliate a cubetti	100-350	12-18	180	Scuotere	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Carne e pollo					
Bistecca	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Petto di pollo	100-350	15-20	180		

	Min-max quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Altre informazioni
Snacks					
Involtini primavera	100-300	8-10	200	Scuotere	
Crocchette di pollo surgelate	100-300	6-10	200	Scuotere	
Bastoncini di pesce surgelato	100-300	6-10	200		
Verdure ripiene	100-300	10	160		
Dolci					
Torte	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Biscotti	350	20-25	160		

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

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

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

Funzione di autospegnimento

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



Attenzione!

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



Attenzione!

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



Attenzione!

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

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

Pulizia dell'apparecchio

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

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

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

Pulizia dei componenti

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

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

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

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

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il contenitore all'interno dell'apparecchio.
	È intervenuta la protezione da surriscaldamento.	Utilizzare un oggetto appuntito per premere il pulsante di reset posizionato sotto la base dell'apparecchio.

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

WITH REGARD TO THIS MANUAL

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



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

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

RESIDUAL RISKS



Warning!

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



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

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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

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



Danger for children

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



Warning of burns

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

- If you see dark smoke coming out from the air intake, turn off the appliance immediately. Unplug it from the socket-outlet. Wait for the smoke emission from the air intake to stop. Remove the container from the appliance body.
-  Attention: hot surface.



Danger due to electricity

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



Warning – material damage

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

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



Danger of damage originating from other causes

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



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

• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A - Temperature control knob (°C)
- B - Power-on indicator
- C - Timer knob (minutes)
- D - Appliance body
- E - Heating-on light
- F - Disk with holes
- G - Container
- H - Handle

Identification data

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

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

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



Warning!

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

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

- Grab the handle (H) and remove the container from the appliance body (D), (Fig. 5).

- Insert the disk with holes in the container and place it at the bottom of the container (Fig. 6)

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

- Put the ingredients in the container.

- Insert the container in the body of the appliance.

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

- Insert the plug into a power outlet.

- Turn the temperature control knob on the desired temperature. Refer to the tabs in the recipes book.

- Turn the timer knob to set the cooking time.

- The power on indicator (B) turns on (orange). The heating on light (E) turns on (green).

- The appliance starts to cook food.

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

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

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

Do not fill the container with oil.

Do not overfill the basket with the ingredients.

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

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

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

- Shake the container to cook the ingredients evenly.

- For the appliance to start working again, insert again the container in the appliance body.



Warning!

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

To reduce the weight it is possible to shake only the basket after removing it from the container. Remove the container from the appliance. Put the container on a heat resistant surface.

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

After cooking, the appliance beeps and turns off.

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

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

- Remove the container from the appliance.



Warning!

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

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



Warning!

Danger of burns. Do not touch the container, the disk with holes and the metallic parts of the appliance for a few minutes after it has been turned off. Wait for the cooling of hot parts.

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

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

An oil excess is collected in the container bottom.

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

Preparation tips

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

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

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

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

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

The optimal quantity for preparing crispy fries is 300/350 g.

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

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Other information
Potatoes' and fries					
Thin frozen fries	100-350	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	100-350	11-20	200	Shake	
Home made fries (8x8mm)	100-400	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes wedges	100-400	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Other information
Home made potatoes cubes	100-350	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Meat and Poultry					
Beef steak	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Chicken breast	100-350	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-300	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200		
Stuffed vegetables	100-300	10	160		
Sweet snacks					
Cakes	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Cookies	350	20-25	160		

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

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

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

Auto-off function

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

CLEANING AND MAINTENANCE



Warning!

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



Warning!

Never immerse the appliance in water or other liquids.



Warning!

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

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

Cleaning the appliance

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

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

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

Cleaning of components

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

- Grab the handle and remove the container from the appliance body.

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

The container has a non stick coat: opacity and signs, that may appear after prolonged use, are normal and do not affect cooking and food taste.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Turn the timer knob on the required time to turn on the appliance.
	The container has not been inserted correctly.	Insert the container in the appliance correctly.
	The overheating protection has intervened.	Use a pointy object to press the reset button positioned under the base of the appliance.

Problems	Possible causes	Solutions
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients in the basket is too big	Put less ingredients in the basket. A smaller quantity cooks more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob on the desired temperature. Refer to the recipes book.
	The preparation time set is too short.	Turn the timer knob on the required time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
The container has not been inserted correctly.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. A smaller quantity cooks more evenly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasier ingredients	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the container. Clean the container accurately after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	You are not using a kind of potatoes suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced in the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.

A PROPOS DU MANUEL

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

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



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

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

RISQUES RÉSIDUELS



Attention!

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



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

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

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

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



Danger pour les enfants

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



Avertissements sur les brûlures

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

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



Danger électrique

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



Attention - dégâts matériels

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



Dangers provenant d'autres causes

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



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

• CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A - Bouton de réglage température (°C)
- B - Voyant de mise en marche
- C - Bouton minuteur (minutes)
- D - Corps de l'appareil
- E - Voyant de contrôle de la température
- F - Disque foré
- G - Récipient
- H - Poignée

Données d'identification

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

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

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

MODE D'EMPLOI

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

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



Attention!

Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois laver le disque foré (F) et le récipient. Le disque foré et le récipient peuvent être lavé dans la lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe "Nettoyage de l'appareil".

- Saisir la poignée (H) et sortir le récipient du corps de l'appareil (D), (Fig. 5).
- Insérer le disque foré dans le récipient et le placer sur le fond (Fig. 6)

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

- Mettre les aliments dans le récipient.
- Insérer le récipient dans le corps de l'appareil.

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

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

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

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

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

Ne pas remplir le récipient avec huile.

Ne pas trop charger le récipient avec beaucoup d'ingrédients.

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

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

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



Attention!

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

Pour réduire le poids, il est possible de secouer seulement le panier après l'avoir sorti du récipient. Sortir le récipient de l'appareil. Poser le récipient sur une surface résistante à la chaleur.

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

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

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

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

- Sortir le récipient.



Attention!

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

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



Attention!

Danger de brûlures. Ne pas toucher le récipient. Le disque foré et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes suivantes à l'extinction. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

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

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

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

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

Conseils de préparation

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands. Une quantité d'ingrédients plus grande nécessite d'un temps de préparation plus long par rapport à une quantité plus petite.

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

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

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

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est 300/350 g.

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

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autres informa- tions
Pommes de terre et frites					
Frites, fines, surgelées	100-350	9-16	200	Secouer	
Frites, longues, surgelées	100-350	11-20	200	Secouer	
Frites fait maison (8x8mm)	100-400	16-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en tranches	100-400	18-22	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pommes de terre fait maison coupées en petits cubes	100-350	12-18	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Viande et volaille					
Beefsteak	100-350	8-12	180		
Steak haché	100-350	7-14	180		
Blanc de poulet	100-350	15-20	180		

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autres informa- tions
Snacks					
Rouleau de prin- temps	100-300	8-10	200	Secouer	
Nuggets de poulet surgelées	100-300	6-10	200	Secouer	
Bâtonnets de pois- son surgelé	100-300	6-10	200		
Légumes farcis	100-300	10	160		
Desserts					
Tartes	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Biscuits	350	20-25	160		

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

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

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

Fonction extinction automatique

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention!

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



Attention!

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



Attention!

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

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

Nettoyage des composants

Le récipient peut être lavé dans la lave vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.

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

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

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

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS

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

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les ingrédients ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevé	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Une mineure quantité d'ingrédients se cuisine plus uniformément.
	La température choisie est trop basse.	Tourner le bouton de réglage température sur la température souhaitée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de préparation saisi est trop court.	Tourner le bouton minuteur sur le temps souhaitée. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément	Certains ingrédients nécessitent d'être mixés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut ou qui sont couverts avec des autres ingrédients (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sont pas croustillants.	Vous êtes en train d'utiliser des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.	Utiliser des snacks pour la cuisson au four ou les badigeonner avec de l'huile avant de les mettre dans le panier.
Le récipient n'a pas été inséré correctement.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop élevée.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Une mineure quantité d'ingrédients se cuisine plus uniformément.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients plus gras	Si vous frirez des ingrédients plus gras, il y a plus d'huile qui se recueille dans le récipient. L'huile produit plus de fumée blanche pendant la cuisson. Ça n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Dans le récipient il y a des restes de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou l'huile dans le récipient. Nettoyer soigneusement le récipient après l'usage.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Vous êtes en train d'utiliser un type de pommes de terre qui n'est pas adapté à la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et mélanger-les pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les frire	Rincer et sécher les pommes de terre et éliminer tout l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et la quantité d'huile utilisée.	Bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour une texture crouillante meilleure.
		Ajouter un peu plus d'huile pour une texture crouillante meilleure.

بخصوص هذا الكتيب

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

المعلومات الواردة في هذا الكتيب، مميزة بالرموز التالية:

⚠ خطر على الأطفال

⚡ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

⚡ خطر بسبب الكهرباء

⚠ تنبيهات - أضرار مادية

⚠ أخطار تعود لأسباب أخرى

الغرض من الجهاز

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

الأخطار القائمة

⚠ تنبيه!

خطر بسبب الكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

⚠

تنبيهات تتعلق بالاحتراق. لا تلمس الوعاء والسلة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق التي تلي عملية الإطفاء. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة.

تنبيهات أمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

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

- استعمال معدات غير لائقة وغير موددة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، شريطة أن يتم متابعتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعماله وقادرين على إدراك الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة بتاريخ 2004/10/27 والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية.

⚠ خطر على الأطفال

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

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

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

⚠ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفولت المبين على بطاقة المعلومات مطابق لفولت الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شرائه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.

- إذا قررت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاشي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي أرضي.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولتان أو إذا كنت حافي القدمين.
- لا تستعمل الجهاز إذا كان الكبل أو القابس الكهربائي متلفان أو إذا كان الجهاز نفسه متلف. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.
- لا تشبك أي جهاز آخر ذات قدرة عالية (سخانات ومكاوي ومشعات (رادييتور) وغيرها): على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادة، خوفاً من تعرضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.

تنبيهات - أضرار مادية

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

أخطار تعود لأسباب أخرى

- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/2012/19، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج. 

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

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

معلومات فنية

- تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:
- الصانع والعلامة CE
 - الموديل (Mod).
 - رقم المجموعة (SN)
 - فلتية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
 - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الماكينة.

تعليمات الاستعمال

- أبعد مواد التنظيف عن الجهاز.
 - ضع الجهاز على سطح مستوٍ وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز وتركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت ومقاوم لدراجات الحرارة العالية.
 - فك كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.
- تحقق من أن فلتية الشبكة الكهربائية مساوية للفلتية المبينة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.

تنبيه!



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

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل القرص المثقوب (F) والوعاء. يمكن غسيل القرص المثقوب والوعاء داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حادة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".
- امسك المقبض (H) واسحب الوعاء من جسم الجهاز (D) (شكل 5).
 - أدخل القرص المثقوب في الوعاء وأسند على القعر (شكل 6)
- إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكونات. في هذه الحالة، لف قبضة درجة الحرارة (A) على درجة حرارة الطهي. لف قبضة الموقّت (C) على أكثر من ثلاثة دقائق. يبدأ الجهاز بالعمل. انتظر إلى حين أن يطفأ (بعد 3 دقائق تقريباً) المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E).
- ضع الطعام في الوعاء
 - أدخل الوعاء في جسم الجهاز.

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

- أدخل القابض في المأخذ الكهربائي.
- لف قبضة ضبط درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة. راجع الجداول الواردة في كتيب الوصفات.
- لف قبضة الموقّت لضبط مدة الطهي.

- يُشعل المؤشر الضوئي للتشغيل (B) (برتقالي). يشعل المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E) (أخضر).
- يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.
- أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن المؤشر الضوئي لمراقبة درجة الحرارة (E) (أخضر) يُشعل ويطفأ بشكل دوري. يدل ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي.
- يمكن استعمال المقلاة الهوائية من أجل تحضير كمية كبيرة ومتنوعة من المنتجات. راجع كتيب الوصفات.
- أضف ثلاثة دقائق لمدة التحضير عندما يكون الجهاز بارد.

لا تملأ الوعاء بالزيت.

لا تضع كمية زائدة من الطعام داخل الوعاء.

عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة الطبيعية وناجئة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتلاشى بعد قليل من الوقت. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

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

تنبيه!



خطر التعرض للاحتراق. عندما يتم إبعاد الوعاء عن جسم الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. يجب أن تكون اليدين والوجه بعيدة عن الوعاء.

لتخفيض الوزن، يمكن خُصّ فقط السلّة بعد إبعادها عن الوعاء. أبعد الوعاء عن الجهاز. ضع الوعاء على سطح مقاوم للحرارة.

في حالة ضبط قبضة الموقت على منتصف مدة التحضير، يصدر الموقت صوت عندما يصبح من الضرورة خلط المكونات. ولكن، هذا يعني بأنه يتوجب عليكم إعادة ضبط قبضة الموقت لفترة الطهي المتبقية.

- عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ.
- إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إدخال الوعاء من جديد في الجهاز ولَفّ قبضة الموقت لبضع دقائق.
- لإطفاء الجهاز بشكل يدوي، لف قبضة الموقت على "0".
- اسحب الوعاء.

تنبيه!



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

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

تنبيه!



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

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

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

تتجمع الكميات الزائدة المحتملة من الزيت في قعر الوعاء.

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

نصائح التحضير

المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل للطهي مقارنة مع المكونات الكبيرة. تحتاج الكمية الكبيرة من المكونات إلى مدة أطول للتحضير، بينما تحتاج الكمية الصغيرة إلى وقت أقصر. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة. للحصول على بطاطا محمّصة، أضف قليل من الزيت على البطاطا الطازجة. اقلي المكونات في المقلاة الهوائية لوضع دقائق بعد إضافة الزيت. الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية. الكمية الصحيحة لتحضير البطاطا المحمّصة هي 300/350غم. استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعداده في البيت.

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

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

القمريات البحرية	 15-20min 160 °C	شريحة لحم	 20-25min 180 °C	بطاطا مجمدة	 15-20min 200 °C
لحم أحمر	 10-20min 180 °C	دجاج	 20-25min 200 °C	حلويات	 20-30min 160 °C
				سمك	 15-20min 160 °C

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

وظيفة الإطفاء الذاتي

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

التنظيف والصيانة



تنبيه!

افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.



تنبيه!

لا تغسّل الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.



تنبيه!

تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص.

لا تستعمل أدوات حادة لتنظيف الجهاز.

تنظيف الماكينة

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

تنظيف المرغبات

يمكن غسيل الوعاء داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حادة. - امسك المقبض واسحب الوعاء من جسم الجهاز. لتطرية مخلفات الطعام المتواجدة على السلة، يمكن ملء الوعاء بالماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظف. انتظر لمدة 10 دقائق. اغسل وجفّف.

الوعاء مصنوع من مادة مقاومة للاتصاق: اللون الباهت والعلامات التي ممكن أن تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ونكهتها.

إرشادات لحل بعض المشاكل

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرض.
	لم يتم ضبط الموقت.	لَفْ قبضة الموقت على وقت التحضير المطلوب لإشعال الجهاز.
	لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	أدخل الوعاء بشكل جيد داخل الجهاز.
	تدخلت آلية الحماية نتيجة لارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد.	استعمل أداة مدببة لضغط زر إعادة الضبط reset الذي تجده تحت قاعدة الجهاز.
المكونات جاهزة	كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً	أدخل مكونات أقل في السلة. المكونات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	لَفْ قبضة درجة الحرارة وضعها على درجة الحرارة المطلوبة. راجع كتيب الوصفات.
	وقت التحضير المطلوب قليل جداً.	لَفْ قبضة الموقت على الوقت المطلوب. راجع كتيب الوصفات.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكونات المتواجدة في الجزء العلوي أو المغطّية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة تطهى بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
لم يتم ادخال الوعاء بالشكل الصحيح.	كمية المكونات المتواجدة داخل الوعاء كبيرة جداً.	أدخل مكونات أقل في السلة. المكونات القليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تحضر مكونات مدهنة	عند تحضير مكونات مدهنة، تترسب كمية أكبر من الزيت في الوعاء. يتولد عن الزيت دخان أكثر أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	يتواجد في الوعاء مخلفات دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	يعود الدخان الأبيض إلى الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت المتواجد في الوعاء. نظف الوعاء بشكل جيد بعد الاستعمال.

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
البطاطا الطازجة والمقطعة على شكل عصي غير مقلية بشكل متجانس.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطا طازجة واقلبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها	أشطف البطاطا وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطا.
البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.	تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطا وعلى كمية الزيت المتواجد في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطا من الماء قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.