

Ariete



Airy fryer
Freidora de aire

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

4617



Fig. 1



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

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 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.

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 perforated disk, the container and the metallic parts of the appliance for a few minutes after turning it off. 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 - Timer knob (minutes)
- C - Appliance body
- D - Container
- E - Handle
- F - Perforated disk
- G - Heating-on light
- H - Power-on indicator

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 perforated disk (F) and the container (D). 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 (E) and remove the container from the appliance body (C), (Fig. 4).
- Insert the perforated disk into the container and place it on the bottom part (Fig. 5).
- Insert the plug into a power outlet.
- Put the ingredients in the container.
- Insert the container with food into the body of the appliance (Fig. 6).

If you want you can preheat the appliance empty. In this case, after properly inserting the container into the body of the appliance, turn the temperature adjusting knob (A) on the desired cooking temperature. Turn the timer knob (B) on more than 3 minutes. The power on indicator (H) turns on (orange). The heating on light (G) turns on (green). The appliance starts functioning. Wait that the heating-on light (G) turns off (after 3 minutes circa). Now you can remove the container and fill it with food.

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

- 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 (H) turns on (orange). The heating on light (G) turns on (green).
- The appliance starts to cook food.

During the cooking you can notice that the heating-on light (G) (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.
- Put the container on a heat resistant surface.
- 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.

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. Place the prepared food into a dish. 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 big-sized or fragile ingredients, use kitchen clamps.

An oil excess is collected in the container bottom.

After cooking the ingredients, carefully clean the container before using the appliance again to prepare other food.

Preparation tips

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

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

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

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

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Other information
Potatoes' and fries					
Thin frozen fries	100-350	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	100-350	11-20	200	Shake	
Home made fries (8x8mm)	100-400	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes wedges	100-400	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home made potatoes cubes	100-350	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Meat and Poultry					
Beef steak	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Chicken breast	100-350	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-300	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200		
Stuffed vegetables	100-300	10	160		
Sweet snacks					
Cakes	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Cookies	350	20-25	160		

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

 15-20min 200 °C	frozen potatoes	 15-20min 160 °C	shellfish	 20-25min 180 °C	white meat
 20-25min 200 °C	chicken	 20-30min 160 °C	sweets		
 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.

Fill the container with hot water to soften food residues. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

The container has a non stick coat: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Turn the timer knob on the required time to turn on the appliance.
	The container has not been inserted correctly.	Insert the container in the appliance correctly.
	The overheating protection has intervened.	Use a pointy object to press the reset button positioned under the base of the appliance.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Place fewer ingredients into the container. Small food quantities are easier to be cooked 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 oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the container.
The container has not been inserted correctly.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Place fewer ingredients into the container. Small food quantities are easier to be cooked evenly.

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

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

RIESGOS RESTANTES



¡Atención!

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



Advertencia relativa a quemaduras. No toque el contenedor, el disco perforado ni las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen el apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

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

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



Peligro para los niños

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



Advertencia relativa a quemaduras

- No toque ni el disco perforado, ni el contenedor, ni las partes metálicas del interior del aparato en los minutos que siguen el apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen. Peligro de quemaduras.
- Cuando el aparato está apagado, quite la clavija del enchufe eléctrico y déjelo enfriar antes de efectuar la limpieza.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.

- No encienda el aparato cuando no contiene comida.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en el contenedor para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- No bloquee las tomas de aire.
- No llene el contenedor con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Cuando se quita el contenedor del cuerpo del aparato, salen también aire y vapor calientes. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Si sale humo negro de la toma de aire, apague el aparato inmediatamente. Desconecte la clavija de la toma de corriente. Espere que termine la salida de humo de la toma de aire. Retire el contenedor del cuerpo del aparato.
-  Atención: superficie caliente.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica controle que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red local.
- Si el aparato va a ser utilizado en un país diferente de aquel en el que se compró, hay que controlar su idoneidad eléctrica en un Centro de Servicio Técnico.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No utilice el aparato si tiene las manos mojadas o los pies descalzos.
- No 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 conecten ningún otro aparato de potencia elevada (estufa, plancha, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con superficies calientes.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No deje rozar el cable de alimentación en esquinas o partes afiladas.
- No desplace el aparato tirándolo por el cable de alimentación.
- En caso de tormenta desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



Atención – daños materiales

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

- Para no comprometer la seguridad del aparato, hay que utilizar sólo piezas de repuesto y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- Después de haber desconectado de la toma de corriente el enchufe del cable de alimentación eléctrica y después de que todas las partes se hayan enfriado, se podrá limpiar el aparato exclusivamente con un paño no abrasivo apenas humedecido con agua. No utilice solventes que dañen las partes de plástico.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (tejidos, sillas...).
- Antes de guardar el aparato desconecte siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Espere que las partes calientes estén frías.
- No deje 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 - Botón de reglaje de la temperatura (°C)
- B - Mando del temporizador (minutos)
- C - Cuerpo del aparato
- D - recipiente
- E - Mango
- F - Disco perforado
- G - Indicador de control de la temperatura
- H - Indicador de encendido

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 serie (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 serie.

INSTRUCCIONES DE USO

- 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!

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave el disco perforado (F) y el contenedor (D). El disco perforado y el contenedor se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Ver el párrafo "Limpieza del aparato".

- Agarre la empuñadura (E) y retire el contenedor del cuerpo del aparato (C), (Fig. 4).
- Introduzca el disco perforado en el contenedor y colóquelo en el fondo (Fig. 5).
- Introduzca la clavija en la toma de corriente.
- Ponga los alimentos en el contenedor.
- Coloque el contenedor con los alimentos en el cuerpo del aparato (Fig. 6).

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes. En ese caso, con el contenedor introducido correctamente en el cuerpo del aparato, gire el botón de reglaje de la temperatura (A) a la temperatura de cocción. Girar el mando del temporizador (B) a más de tres minutos. El indicador

luminoso de encendido (H) se enciende (naranja). El indicador de control de la temperatura (G) se enciende (verde). El aparato se pone en marcha. Espere que el indicador de control de la temperatura (G) se apague (al cabo de unos 3 minutos). Ahora se puede retirar el contenedor y colocar los alimentos en el mismo.

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

- Gire el botón de reglaje de la temperatura a la temperatura deseada. Consulte las tablas en el libro de recetas.
- Gire el mando del temporizador para programar el tiempo de cocción.
- El indicador luminoso de encendido (H) se enciende (naranja). El indicador de control de la temperatura (G) se enciende (verde).
- El aparato empieza a cocer los alimentos.

Durante la cocción, el indicador de control de temperatura (G) (verde) se enciende y se apaga periódicamente. Esto es debido a que el termostato interviene para mantener la temperatura de cocción correcta.

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

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

No llene el contenedor con aceite.

No sobrecargue el contenedor con mucha comida.

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

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

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



¡Atención!

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

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

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

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

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

- Saque el contenedor.



¡Atención!

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

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



¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque el contenedor, el disco perforado ni las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen el apagado. Esperar a que las partes calientes se enfrien.

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

Para sacar los ingredientes grandes o frágiles del contenedor utilice pinzas de cocina.

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

Cuando haya terminado de cocinar los ingredientes, limpie minuciosamente el contenedor antes de volver a usar el aparato para preparar otros alimentos.

Consejos de preparación

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

Una 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 obtener un resultado crujiente añada un poco de aceite a las patatas crudas. Fría los ingredientes en la freidora de aire durante unos minutos después de haber añadido el aceite.

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

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

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

	Min-max cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informaciones
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas, finas, congeladas	100-350	9-16	200	Agitar	
Patatas fritas, largas, congeladas	100-350	11-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	100-400	16-10	200	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite
Patatas caseras cortadas en trozos	100-400	18-22	180	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite
Patatas caseras cortadas en cubitos	100-350	12-18	180	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite

	Min-max cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informacio- nes
Carne y pollo					
Filete	100-350	8-12	180		
Hamburguesas	100-350	7-14	180		
Pechuga de pollo	100-350	15-20	180		
Tapas					
Rollitos primavera	100-300	8-10	200	Agitar	
Croquetas de pollo (nuggets) congela- das	100-300	6-10	200	Agitar	
Barritas de pescado congeladas	100-300	6-10	200		
Verduras rellenas	100-300	10	160		
Dulces					
Tartas	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Galletas	350	20-25	160		

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

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

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

Función de autoapagado

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



¡Atención!

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



¡Atención!

No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.



¡Atención!

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

No utilice utensilios abrasivos para limpiar el aparato.

Limpieza del aparato

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.

Limpieza de los componentes

El contenedor se puede lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

Agarre la empuñadura y retire el contenedor del cuerpo del aparato.

Llene el contenedor con agua caliente para ablandar los restos de comida. Añada una gotas de detergente. Deje trabajar durante 10 minutos. Lave y seque.

El contenedor es de material antiadherente: opacidad y signos que podrían aparecer después de un uso prolongado son normales y no afectan a la cocción y al sabor de los alimentos.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

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

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