

Ariete



Friggitrice ad aria
Φριτέζα αέρα
Varmluftfrituregryde
Oro gruzdintuvė

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

4615

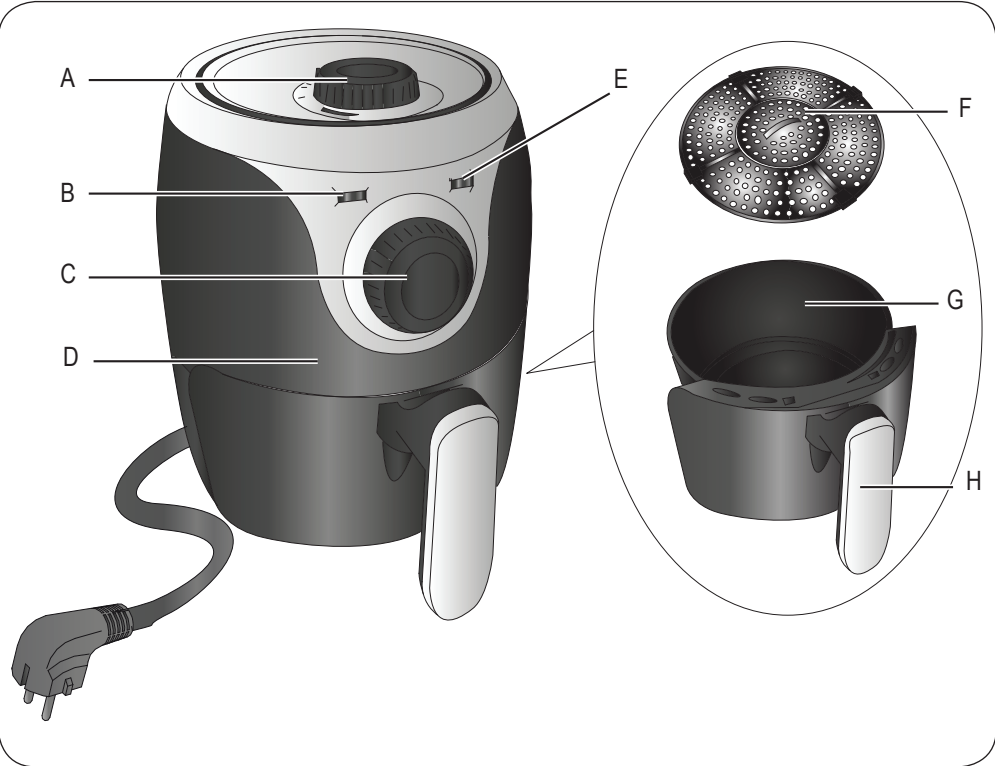


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

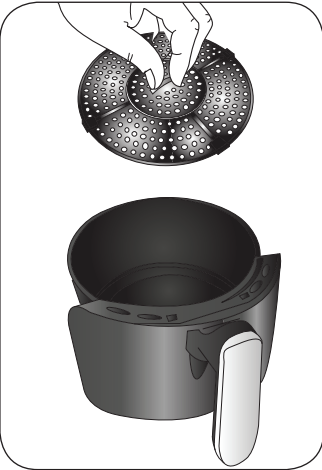


Fig. 6

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



Attenzione - danni materiali

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



Pericolo di danni derivanti da altre cause

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



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere il 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

	Min-max quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Altre informazioni
Carne e pollo					
Bistecca	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Petto di pollo	100-350	15-20	180		
Snacks					
Involtoni 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	 15-20min 160 °C	crostacei
 20-25min 180 °C	pollo	 20-30min 160 °C	dolci
 10-15min 180 °C	carne rossa	 15-20min 200 °C	pesce

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

Funzione di autospegnimento

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



Attenzione!

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



Attenzione!

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



Attenzione!

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

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

Pulizia dell'apparecchio

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

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

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

Pulizia dei componenti

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

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

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

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

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
	Il contenitore non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il contenitore all'interno dell'apparecchio.
	È intervenuta la protezione da surriscaldamento.	Utilizzare un oggetto appuntito per premere il pulsante di reset posizionato sotto la base dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di impostazione della temperatura alla temperatura richiesta. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Ruotare la manopola del timer sul tempo richiesto. Vedere il libro delle ricette.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o che sono ricoperti da altri (patatine) devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
Il contenitore non è stato inserito correttamente.	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	State preparando ingredienti più grassi.	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nel contenitore. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel contenitore sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o olio presente nel contenitore. Pulire accuratamente il contenitore dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Non state usando il tipo di patate adatto alla frittura.	Utilizzate patate fresche ed assicuratevi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicuratevi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Προσοχή – υλικές ζημιές



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα υγρών τροφίμων. Αν χρειαστεί να προσθέσετε μικρές ποσότητες υγρού, μπορείτε να το κάνετε πολύ προσεκτικά, αφού βεβαιωθείτε πως τα στερεά τρόφιμα έχουν απορροφήσει το υγρό, προτού προσθέσετε και άλλο. Αν βάλετε μεγάλη ποσότητα υγρού, μπορεί να υπερχειλίσει σε διάφορα σημεία της συσκευής και να δημιουργήσει προβλήματα στον καθαρισμό ή/και ζημιές στη συσκευή. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Η τροποποίηση της συσκευής έχει ως επακόλουθο την ακύρωση της εγγύησης.

ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



Προσοχή!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.



Προειδοποίηση για εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καλάθι, τον κάδο και τα εσωτερικά μεταλλικά μέρη της συσκευής, για λίγα λεπτά αφότου έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση ε οικιακές εφαρμογές και παρόμοιες όπως:
 - σε μικρές κουζίνες για το προσωπικό, στα καταστήματα, τα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους;
 - στα αγροκτήματα;
 - για χρήση από τους πελάτες σε ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλους χώρους διαμονής;

- Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωινό (bed and breakfast).
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκληθήκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή σε άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, μονάχα εφόσον επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο, ή εφόσον έχουν λάβει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω, εφόσον επιτηρούνται ή αν τους έχουν δοθεί οι οδηγίες που είναι απαραίτητες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Προσέξτε τα μικρά παιδιά, να μη ρίξουν κάτω τη συσκευή, πιάνοντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίζουν με τη συσκευή.



Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Μην αγγίζετε το καλάθι, τον κάδο και τα εσωτερικά μεταλλικά μέρη της συσκευής, για λίγα λεπτά αφότου έχει σβήσει. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες. Κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, διακόψτε τη λειτουργία της, βγάλτε το φισ από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα τρόφιμα.
- Μην ανάβετε τη συσκευή αν δεν περιέχει τρόφιμα.
- Να βάζετε τα υλικά πάντα και μόνο στον κάδο, ώστε να αποφύγετε την επαφή των τροφίμων με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Μην φράζετε τις παροχές αέρα.
- Μη γεμίζετε με λάδι τον κάδο. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, ζεστός αέρας και ατμός βγαίνουν από τον αεραγωγό. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν βγάζετε τον κάδο από το σώμα της συσκευής, εκπέμπονται ζεστός ατμός και αέρας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τον κάδο.
- Σβήστε αμέσως τη συσκευή, αν βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Βγάλτε το φισ από την πρίζα. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής.
-  Προσοχή: ζεστή επιφάνεια.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Πριν βάλετε το φισ του καλωδίου στην πρίζα, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής, αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου της περιοχής σας.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε μια χώρα διαφορετική από τη χώρα που την αγοράσατε, ζητήστε να γίνει έλεγχος ηλεκτρικής συμβατότητας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (σέρβις).
- Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρική μπαλαντέζα πρέπει να είναι κατάλληλη για την ισχύ της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε κινδύνους για το χρήστη και για την ασφάλεια του χώρου σας.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα μια γειωμένη πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχετε βρεγμένα χέρια ή είστε ξυπόλητοι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, ή υπάρχει ζημιά ή φθορά στο ηλεκτρικό καλώδιο ή το φισ του. Όλες οι επισκευές και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή από τεχνικούς της Ariete, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μη συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, ηλεκτρικά καλοριφέρ, κ.λπ.) στην ίδια πρίζα ρεύματος. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να το βγάλετε από την πρίζα.

- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να τρίβεται σε αιχμηρές γωνίες ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας την από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Να βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα σε περίπτωση καταιγίδας.



Προσοχή – υλικές ζημιές

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να ξετυλίγετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Δεν επιτρέπεται η ηλεκτρική τροφοδότηση της συσκευής μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλων τηλεχειριστηρίων.
- Προκειμένου να μην επηρεάσετε την ασφάλεια της συσκευής, να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστικό οίκο.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό υγρό πανί, αφού κρυώσει και εφόσον έχετε βγάλει το φις του καλωδίου από την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (υφάσματα, κουρτίνες).
- Να βγάξετε πάντα το φις του καλωδίου από την πρίζα, πριν φυλάξετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα ζεστά μέρη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό.
- Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα δροσερό χώρο χωρίς υγρασία.



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

- Να ανάβετε τη συσκευή μόνον όταν είναι στη σωστή θέση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνεστε από το χώρο που βρίσκεται.
- Αν πρέπει να απομακρυνθείτε έστω και για λίγη ώρα, να σβήνετε τη συσκευή και να βγάξετε το φις από την πρίζα.
- ~~✗~~ Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

• ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

Στοιχεία αναγνώρισης

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

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (EOK)
- μοντέλο (Mod.)
- αρ. σειράς (SN)
- ηλεκτρική τάση τροφοδότησης (V) και συχνότητας (Hz)
- καταναλισκόμενη ηλεκτρική ισχύς (W)
- πράσινο τηλέφωνο (δωρεάν κλήση) τεχνικής υποστήριξης

Όταν απευθύνεστε στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της μηχανής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια μακριά από νερό. Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.



Προσοχή!

Τοποθετήστε τη συσκευή τουλάχιστον 10 εκατοστά μακριά από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πλύντε το διάτρητο δίσκο (F) και τον κάδο. Ο διάτρητος δίσκος και ο κάδος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Διαβάστε την παράγραφο “Καθαρισμός της συσκευής”.

- Πιάστε τη χειρολαβή (H) και αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής (D), (Εικ. 5).
- Περάστε το διάτρητο δίσκο στον κάδο και ακουμπήστε τον στον πυθμένα (Εικ. 6)

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

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον κάδο.

- Τοποθετήστε τον κάδο στο σώμα της συσκευής.

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

- Βάλτε το φιλτράκι στην πρίζα.
- Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Συμβουλευθείτε τους πίνακες στο εγχειρίδιο των συνταγών.
- Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος.
- Το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (B) ανάβει (πορτοκαλί). Το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (E) ανάβει (πράσινο).
- Η συσκευή αρχίζει να μαγειρεύει τα τρόφιμα.

Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος θα παρατηρήσετε πως το ενδεικτικό λαμπάκι ελέγχου της θερμοκρασίας (E) (πράσινο) ανάβει και σβήνει περιοδικά. Αυτό δείχνει τις επεμβάσεις του θερμοστάτη που διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Η φριτζά αέρος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας τροφίμων. Συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο συνταγών.

Όταν είναι κρύα η συσκευή, προσθέστε τρία λεπτά στο χρόνο ψησίματος.

Μη γεμίζετε με λάδι τον κάδο.

Μην φορτώνετε τον κάδο με πολλά τρόφιμα.

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά την συσκευή, μπορεί να παρουσιάσει κάποια ελαφριά οσμή ή λίγο καπνό: μην ανησυχείτε, πρόκειται για ένα κανονικό φαινόμενο, γιατί μερικά εξαρτήματα έχουν λίγο λάδι. Θα εξαφανισθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να ανακατέψετε τα υλικά ή για άλλο λόγο.

- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο τραβώντας τον προς τα έξω. Η συσκευή σταματάει να λειτουργεί.
- Ταρακουνήστε τον κάδο για να ψήσετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα.
- Για να ξαναθέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, τοποθετήστε τον κάδο στην έδρα του.



Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Όταν βγάζετε τον κάδο από το σώμα της συσκευής, εκπέμπονται ζεστός ατμός και αέρας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τον κάδο.

Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να ταρακουνήσετε μόνο το καλάθι, αφού το βγάλετε από τον κάδο. Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή. Ακουμπήστε τον κάδο σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.

Αν ρυθμίσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο προετοιμασίας, θα εκπέμψει έναν ήχο (κουδούνισμα) όταν πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Αυτό όμως σημαίνει πως πρέπει να ξαναρυθμίσετε μετά το κουμπί του χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο ψησίματος.

Στο τέλος του μαγειρέματος η συσκευή εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και σβήνει.

Αν δεν είναι έτοιμα τα υλικά, ξαναβάλτε τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά.

Για να σβήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο "0".

- Αφαιρέστε τον κάδο.



Προσοχή!

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

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



Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τον κάδο, το διάτρητο δίσκο και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής για λίγα λεπτά αφού σβήσετε τη συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

Βεβαιωθείτε πως υλικά που μαγειρέψατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τα τυχόν καμένα κατάλοιπα.

Για να αφαιρέσετε τα μεγάλα και εύθραυστα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας.

Η ενδεχόμενη υπερβολική δόση λαδιού συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.

Όταν ολοκληρωθεί ένα μαγείρεμα, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί αμέσως για να μαγειρέψετε κάτι άλλο.

Συμβουλές για το μαγείρεμα

Τα μικρότερα υλικά χρειάζονται λιγότερο χρόνο ψησίματος σε σχέση με τα μεγαλύτερα.

Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, ενώ μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο.

Ανακατεύοντας τα μικρότερα υλικά, στο μισό χρόνο ψησίματος, βελτιστοποιείται το τελικό αποτέλεσμα και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για να επιτύχετε πιο τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες. Τηγανίστε τα υλικά στη φριτέζα αέρος για μερικά λεπτά, μετά την προσθήκη του λαδιού.

Τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο, μπορούν να ψηθούν και στη φριτέζα αέρος.

Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι 300/350gr.

Χρησιμοποιήστε έτοιμα ζυμάρια για να φτιάξετε γρήγορα και εύκολα γεμιστά σνακ. Επιπλέον τα έτοιμα ζυμάρια μαγειρεύονται πιο εύκολα από τα ζυμάρια που φτιάχνονται στο σπίτι.

	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Ταρακουνήστε	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανιτές πατάτες					
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές, κατεψυγμένες	100-350	9-16	200	Ταρακουνήστε	
Τηγανιτές πατάτες, μακρόστενες, κατεψυγμένες	100-350	11-20	200	Ταρακουνήστε	
Τηγανιτές πατάτες καθαρισμένες στο σπίτι (8×8mm)	100-400	16-10	200	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι

	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Ταρακουνήστε	Άλλες πληροφορίες
Πατάτες καθαρι- σμένες στο σπίτι και κομμένες σε φέτες	100-400	18-22	180	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Πατάτες καθαρι- σμένες στο σπίτι και κομμένες σε κύβους	100-350	12-18	180	Ταρακουνήστε	Προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι

Κρέας και κοτόπουλο

Μπιφτέκι	100-350	8-12	180		
Χάμπουργκερ	100-350	7-14	180		
Κοτόπουλο στήθος	100-350	15-20	180		

Σνακ

Σπρινγκ ρολς	100-300	8-10	200	Ταρακουνήστε	
Κατεψυγμένες κρο- κέτες κοτόπουλου	100-300	6-10	200	Ταρακουνήστε	
Μπαστουνάκια κατεψυγμένου ψαριού	100-300	6-10	200		
Λαχανικά γεμιστά	100-300	10	160		

Γλυκά

Κέικ	250	20-25	160		
Μάφιν	250	15-18	200		
Μπισκότα	350	20-25	160		

Στο πάνω μέρος της συσκευής υπάρχουν τα παρακάτω σύμβολα:

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

Κάτω από κάθε σύμβολο υπάρχει ένα πεδίο τιμών του χρόνου που συνιστάται για το ψήσιμο κάθε τύπου τροφίμου. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται.

Λειτουργία αυτόματου σβήσίματος

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν το κουμπί του χρονοδιακόπτη φτάσει στο “0” η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, μετατοπίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο “0”, γυρίζοντάς το προς τα αριστερά. Αν αφαιρεθεί ο κάδος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα (παρόλο που λειτουργεί ακόμα το κουμπί του χρονοδιακόπτη).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προσοχή!

Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, να βγάξετε πάντα το φις από την πρίζα. Οποιαδήποτε επέμβαση πρέπει να εκτελείται, αφού κρυώσει η συσκευή.



Προσοχή!

Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.



Προσοχή!

Κάθε τόσο να ελέγχετε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου και αν διαπιστώσετε κάποια φθορά, να απευθυνθείτε σε ένα κέντρο τεχνικής υποστήριξης (σέρβις) για την αντικατάστασή.

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

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε τα πλαστικά μέρη με ένα καθαρό και απαλό πανί και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Καθαρίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε τις επιφάνειες.

Αφαιρέστε τα κατάλοιπα τροφίμων από τις αντιστάσεις, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

- Πιάστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε τον κάδο από το σώμα της συσκευής.

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

Ο κάδος είναι από αντικολλητικό υλικό: η θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση είναι κανονικά και δεν επηρεάζουν το μαγείρεμα και τη γεύση των τροφίμων.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχετε βάλει το φις στην πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον προβλεπόμενο χρόνο μαγειρέματος.
	Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στη συσκευή.
	Ενεργοποιήθηκε η ασφάλεια από υπερθέρμανση.	Χρησιμοποιήστε ένα αιχμηρό αντικείμενο για να πατήσετε το πλήκτρο επαναφοράς (reset) που υπάρχει κάτω από τη βάση της συσκευής.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Μικρότερη ποσότητα τηγανίζεται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε στην απαιτούμενη θερμοκρασία, το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος για το ψήσιμο είναι πολύ χαμηλός.	Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο. Διαβάστε το εγχειρίδιο συνταγών.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Κάποια υλικά χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που είναι πάνω ή σκεπασμένα από άλλα υλικά (πατάτες).
Τα τηγανισμένα σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιείτε σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Μικρότερη ποσότητα τηγανίζεται πιο ομοιόμορφα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Έχετε χρησιμοποιήσει υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στον κάδο. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο, κατά την διάρκεια του τηγανίσματος. Αυτό δεν έχει καμία επίπτωση στο μαγείρεμα και στη συσκευή.
	Στον κάδο υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενα τηγανίσματα.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στον κάδο. Καθαρίστε καλά τον κάδο μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανισθεί ομοιόμορφα.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και γυρίστε τις καθώς τηγανίζονται.
	Ξεπλύντε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύντε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθήσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές, μόλις βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες, εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν και από την ποσότητα λαδιού που έχετεβάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές οι πατάτες, πριν προσθέσετε λάδι.
		και κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

Selv om apparatet er konstrueret i overensstemmelse med de specifikke europæiske normer, og de potentielt farlige dele derfor er beskyttede, bør man læse vejledningen omhyggeligt og kun bruge apparatet til de tilsigtede formål, så man undgår ulykker og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuel senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne brugsanvisning følge med.

I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:



Fare for børn



Bemærkninger vedrørende forbrændinger



Elektrisk fare



Advarsel – skader på materielle dele



Fare for skader af andre grunde

TILSIGTET BRUG

Det er muligt at bruge apparatet for at stege fødevarer. Produktet er ikke egnet til at stege flydende fødevarer. Hvis det er nødvendigt at tilsætte små mængder af væske af hensyn til stegningen, kan det gøres yderst forsigtigt ved at kontrollere, at den faste fødevarer har opsuget væsken før der tilsættes yderligere væske. Hvis der tilsættes for meget væske, kan væske løbe ud af apparatet, og det kan medføre rengøringsproblemer og/eller skader på apparatet. Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet. En hvilken som helst ændring på apparatet medfører bortfald af garantien.

RESTERENDE RISICI



Advarsel!

Fare på grund af elektricitet. Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.



Advarsel om forbrændinger. Undgå at røre ved beholderen, kurven og apparatets metaldele i minutterne umiddelbart efter slukning. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Dette apparatet er beregnet til anvendelse i hjemmet og lignende miljøer såsom:
 - kantiner forbeholdt butiks- og kontorphersonale og andre erhvervmiljøer;
 - feriebondegårde;
 - til brug for kunder på hoteller, moteller og tilsvarende overnatningsfaciliteter;
 - i miljøer som bed and breakfast.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning.

- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Brug af uegnet eller uoriginalt tilbehør kan indebære risiko for brand, elektrisk stød eller kvæstelser.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en ansvarlig person, eller hvis de har modtaget og forstået instruktionerne for brug af apparatet og de farer, der er forbundet hermed.
- Apparatet opfylder kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



Fare for børn

- Dette apparat kan benyttes af børn over 8 år, hvis dette sker under opsyn, eller såfremt de er blevet instrueret med hensyn til forsvarlig brug af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med brugen.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen borte fra børn på under 8 år.
- Vedligeholdelse og rengøring, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, med mindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Sørg for, at det ikke er muligt for et barn at trække apparatet ned ved at gribe fat i ledningen.
- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe el-ledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Kurven, beholderen og de metalliske dele indvendigt i apparatet må ikke berøres i de følgende minutter efter slukning. Vent, til alle de varme dele er afkølet. Fare for forbrændinger.
- Fjern stikket fra stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og lad det køle af før rengøring.
- Flyt ikke apparatet, mens der ligger fødevarer i apparatet.
- Tænd ikke for apparatet, mens der ligger fødevarer i apparatet.
- Ingredienserne skal altid og udelukkende placeres i kurven for at undgå, at de kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Luftindtagene må ikke tilstoppes.
- Beholderen må ikke fyldes med olie. Fare for brand.
- Under brug trænger varm luft og damp ud gennem luftindtaget. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget.

- Når beholderen fjernes fra apparatets hus, trænger varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand af beholderen.
- Sluk omgående apparatet, hvis der kommer sort røg ud af luftindtaget. Fjern stikket fra stikkontakten. Vent, til der ikke længere slipper røg ud af luftindtaget. Fjern beholderen fra apparatets hus.
-  Advarsel: varm overflade.



Elektrisk fare

- Kontrollér, at netspændingen svarer til spændingen på mærkepladen, inden apparatet sluttes til strømforsyning.
- Hvis apparatet bruges i et andet land, end hvor det er indkøbt, skal apparatets elektriske overensstemmelse kontrolleres af et godkendt teknisk servicecenter.
- Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den være afstemt med apparatets effekt for at undgå farer for brugeren og det omgivende miljø.
- Tilslut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af godkendte Ariete-servicecentre eller Arietes teknikere.
- Undgå at tilslutte andre apparater med et højt strømforbrug (komfurer, strygejern, varmeapparater osv.) til det samme elstik. Fare for elektrisk stød.
- Apparatet og strømforsyningsledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Fjern ikke stikket fra stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe kanter eller dele.
- Flyt ikke apparatet ved at trække i elledningen.
- Træk ledningen ud stikkontakten i tilfælde af tordenvejr.



Advarsel – skader på materielle dele

- Udrul altid forsyningskablet før brug.
- Produktet må ikke forsynes ved hjælp af eksterne timere eller separate fjernstyrede systemer.
- Benyt kun originale reservedele og tilbehør, som er godkendt af producenten. Herved undgås forringelse af apparatets sikkerhed.
- Apparatet må kun rengøres med en blød klud fugtet med en smule vand, efter ledningens stik er fjernet fra stikkontakten, og alle dele er afkølet. Brug aldrig opløsningsmidler, som beskadiger plastdelene.
- Undgå at placere apparatet i nærheden af brændbart materiale (f.eks. tekstiler, gardiner).

- Før apparatet stilles bort til opbevaring, skal strømforsyningsledningens stik altid trækkes ud af stikkontakten. Vent, indtil de varme dele er afkølet.
- Apparatet må ikke udsættes for vejrpåvirkning (regn, sol osv.).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Undgå at skille apparatet ad. Der er ingen indvendige dele, der skal anvendes eller rengøres.
- Opbevar apparatet på et overdækket, køligt og tørt sted.



Fare for skader af andre grunde

- Tænd først apparatet, når det står, hvor det skal bruges.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.
- Hvis det er nødvendigt at forlade apparatet uden overvågning, også kun et kort øjeblik, skal det slukkes, og elledningen fjernes fra stikkontakten.



- Læs den vedlagte seddel om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

•GEM BRUGSANVISNINGEN

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A - Knap til indstilling af temperaturen (°C)
- B - Indikator for tændt apparat
- C - Timerknap (minutter)
- D - Apparatets hus
- E - Indikatorlampe temperatur
- F - Hulskive
- G - Beholder
- H - Håndtag

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model (Mod)
- serienummer (SN)
- spænding (V) og frekvens (Hz)
- optaget effekt (W)
- gratis nummer til assistance

Ved eventuelle henvendelser til autoriserede servicecentre er det nødvendigt at oplyse model og serienummer.

- Fjern apparatets emballage.
- Stil apparatet på en jævn overflade og væk fra vand. Apparatet skal anvendes og stå på en stabil og jævn overflade, der kan modstå høje temperaturer.
- Rul strømforsyningskablet helt ud.

Kontrollér, at husets elektriske spænding svarer til den spænding, som står på apparatets plade med de tekniske specifikationer.



Advarsel!

Anbring apparatet på en afstand af mindst 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

Vask pladen med huller (F) og beholderen, før apparatet anvendes første gang. Det er muligt at vaske beholder og kurv i opvaskemaskinen. Eller brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød svamp, som ikke ridser. Se afsnittet "Rengøring af apparatet".

- Grib om håndtaget (H), og fjern beholderen fra apparatets hus (D) (fig. 5).
- Sæt den hullede plade i beholderen, så den hviler på bunden (fig. 6).

Hvis ønsket, kan apparatet forvarmes uden ingredienser. Dette gøres ved at dreje temperaturregulatoren (A) til den ønskede stegetemperatur. Drej timeren (C) til mere end tre minutter. Apparatet starter. Vent, til temperaturindikatorlampen (E) slukker (efter ca. tre minutter).

- Læg ingredienserne i beholderen.
- Sæt beholderen i apparatets hus.

Hvis beholderen ikke er korrekt ind, starter apparatet ikke.

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Drej temperaturregulatoren til den ønskede temperatur. Se tabellerne i opskriftsbogen.
- Drej knappen for at indstille tilberedningstiden.
- Indikatorlampen (B) for tændt apparat tænder (orange). Temperaturindikatorlampen (E) tænder (grøn).
- Apparatet starter tilberedningen.

Under tilberedningen kan temperaturindikatorlampen (E) (grøn) tænde og slukke flere gange. Det betyder, at termostaten kobler til og fra for at opretholde den korrekte stegetemperatur.

Luftfrituregryden kan anvendes til at tilberede mange forskellige slags fødevarer. Se opskriftsbogen.

Tilføj tre minutters tilberedningstid til angivelserne, hvis apparatet er koldt.

Beholderen må ikke fyldes med olie.

Undgå at overfylde beholderen.

Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indflydelse på apparatets funktion.

Apparatet kan sættes på pause under tilberedningen, for eksempel for at ryste ingredienserne under tilberedningen.

- Grib om håndtaget, og fjern beholderen ved at trække udad. Apparatet stopper.
- Ryst beholderen, så ingredienserne steges jævnt.
- Sæt beholderen tilbage for at genstarte apparatet.

Advarsel!



Fare for forbrændinger. Når beholderen fjernes fra apparatets hus, trænger varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand af beholderen.

Hvis man tager kurven ud af beholderen, før den rystes, reduceres vægten. Fjern beholderen fra apparatet. Stil beholderen på et varmebestandigt underlag.

Hvis timeren indstilles til den halve tilberedningstid, skal kurven rystes, når timeren udløber.

Derefter skal den resterende tilberedningstid indstilles på timeren.

Når tilberedningen er afsluttet, udsender apparatet et lydsignal og slukker derefter.

Hvis ingredienserne ikke er færdigtilberedte sættes beholderen tilbage i apparatet, og timeren indstilles til et par minutter.

Sluk for apparatet ved at dreje timeren til "0".

- Fjern beholderen.



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Kom ikke beholderens indhold på tallerkenen. Den hullede plade kan falde ud.

- Fjern ingredienserne med en træske, så slip let-belægningen ikke tager skade. Læg derefter maden på tallerkenen. Servér med det samme.



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved beholder, den hullede plade eller metaldelene i apparatet i nogle efter slukning. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sort- eller brunstegte. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Brug en madtang til at fjerne brede eller skrøbelige ingredienser.

Eventuelt overskydende olie samles i bunden af beholderen.

Så snart ingredienserne er stegt, kan apparatet anvendes igen med det samme.

Tilberedningstip

Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.

En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.

Omrykning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.

Resultatet bliver sprødere ved at tilsætte lidt olie til de friske kartofler. Steg ingredienserne i varmluftfrituregryden i nogle minutter efter at have tilsat olien.

Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.

Den optimale mængde til at opnå sprøde pomfritter er omkring 300-350 g.

Anvend allerede tilberedte deje som en nem måde til hurtigt og nemt at servere fyldte snacks.

Desuden er deres tilberedningstid kortere i forhold til hjemmelavede deje.

	Mængde min.-maks. (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Andre bemærkninger
Kartofler og pomfritter					
Pomfritter, tynde, dybfrosne	100-350	9-16	200	Ryst	
Pomfritter, lange, dybfrosne	100-350	11-20	200	Ryst	
Pomfritter, hjemmelavede (8×8 mm)	100-400	16-10	200	Ryst	Tilsæt 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartofler skåret i både	100-400	18-22	180	Ryst	Tilsæt 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartofler skåret i tern	100-350	12-18	180	Ryst	Tilsæt 1/2 spsk. olie
Kød og kylling					
Bøf	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Kyllingebryst	100-350	15-20	180		
Snacks					
Forårsruller	100-300	8-10	200	Ryst	
Kyllingekroetter	100-300	6-10	200	Ryst	
Dybfrosne fiskefileter belagt med dej	100-300	6-10	200		
Grøntsager med fyld	100-300	10	160		
Kager					
Tærter	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Småkager	350	20-25	160		

Allerøverst på produktet findes følgende symboler:

 15-20min 200 °C	frosne kartofler	 15-20min 160 °C	krebsdyr
 20-25min 180 °C	kylling	 20-30min 160 °C	desserter
 10-15min 180 °C	rødt kød	 15-20min 200 °C	fisk

Under hvert symbol er der angivet et anbefalet tidsinterval for hver type fødevarer. Tilberedningstiden er vejledende og afhænger også af den anvendte mængde og tykkelsen.

Automatisk slukningsfunktion

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren når "0", ringer apparatet og slukker automatisk. Apparatet kan slukkes manuelt ved at dreje timerknappen mod uret og indstille den på "0". Hvis beholderen fjernes under tilberedningen, slukker apparatet automatisk (også selvom timeren ikke er udløbet).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD



Advarsel!

Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af apparatet. Alle indgreb skal udføres, efter apparatet er afkølet.



Advarsel!

Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.



Advarsel!

Kontrollér apparatets ledning regelmæssigt inden brug, og indlevér om nødvendigt apparatet ved det nærmeste servicecenter med henblik på udskiftning af ledningen af specialuddannet personale.

Anvend ikke ridsende redskaber til rengøring af apparatet.

Rengøring af apparatet

Rengør plastdelene med en fugtig og blød klud, og aftør dem med en tør klud.

Rengør apparatets indvendige del med klud, som ikke ridser, fugtet med varmt vand. Tør overfladerne af.

Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene

Beholderen kan vaskes i opvaskemaskinen. Eller brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød svamp, som ikke ridser.

- Grib om håndtaget, og fjern beholderen fra apparatets hus.

Madresterne i kurven kan blødgøres ved at fylde beholderen med varmt vand. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør af.

Beholderen er fremstillet med slip let-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet virker ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket ind i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Timeren er ikke indstillet.	Drej timeren til den ønskede tilberedningstid for at starte apparatet.
	Beholderen er ikke sat korrekt i apparatet.	Sæt beholderen rigtigt i apparatet.
	Overophedningsbeskyttelsen har grebet ind.	Brug en spids genstand til at trykke på nulstillingsknappen under apparatets base.
Ingredienserne er ikke færdigtilberedte.	Mængden af mad i beholderen er for stor.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er lav.	Drej temperaturregulatoren til den ønskede temperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for lav.	Drej timeren til den ønskede tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensformigt.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	Ingredienserne, der er placeret for oven, eller som er dækket af andre ingredienser (pomfritter), skal rystes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Du bruger en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
Beholderen er ikke sat korrekt i apparatet.	Mængden af mad i beholderen er for stor.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienserne, der tilberedes, har et højt fedtindhold.	Ved tilberedning af mere fedtholdige ingredienser, opsamles en større oliemængde i beholderen. Olien producerer mere hvid røg end normalt under tilberedningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Fedtresten fra de forrige stegninger sidder fast i beholderen.	Den hvide røg stammer fra opvarmning af fedtstoffet eller af olien der findes i holderen. Rengør holderen grundigt efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, steger ikke jævnt.	De anvendte kartofler er ikke egnede til friturestegning.	Anvend friske kartofler, og sørg for at vende dem i løbet af stegningen.
	Skyl og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre vandet godt af kartoflerne udvendigt, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.

APIE ŠĮ VADOVĄ

Net jei prietaisai buvo pagaminti pagal konkrečius galiojančius Europos standartus ir todėl yra apsaugoti visose potencialiai pavojingose dalyse, atidžiai perskaitykite šiuos įspėjimus ir naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, kad išvengtumėte sužalojimų ir žalos. Išsaugokite šią brošiūrą, kad galėtumėte ją pasinaudoti ateityje. Jei norite perduoti šį prietaisą kitiems žmonėms, nepamirškite pridėti ir šios instrukcijos.

Šiame vadove esanti informacija pažymėta šiais simboliais, kurie nurodo:



Pavojus vaikams



Įspėjimas dėl nudegimų



Pavojus dėl elektros



Dėmesio – materialinė žala



Žalos pavojus dėl kitų priežasčių

NUMATYTA PASKIRTIS

Prietaisą galite naudoti gamindami maistą. Gaminyje netinka skystam maistui ruošti. Jei gaminant reikia įpilti nedidelį kiekį skysčio, tai galite padaryti labai atsargiai, prieš pildami daugiau, patikrinkite, ar skystis susigeria į kietą maistą. Jei išsiliejo per daug skysčio, gali atsirasti nuotėkio problemų iš prietaiso dalių, todėl gali kilti problemų dėl valymo ir (arba) sugadinti prietaisą. Gamintojas nenumato kitokio prietaiso naudojimo, kuris yra atleidžiamas nuo atsakomybės už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo paties prietaiso naudojimo. Pakeitus prietaisą garantija panaikinama.

LIKUTINĖ RIZIKA

Dėmesio!



Pavojus dėl elektros. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.



Įspėjimas dėl nudegimų. Nelieskite talpyklos, krepšio ir metalinių prietaiso dalių kelias minutes po jo išjungimo. Palaukite, kol karštos dalys atvės.

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

PRIEŠ NAUDODAMI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS.

- Šis prietaisas skirtas naudoti buitiniuose ir panašiuose įrenginiuose, pavyzdžiui:
 - maisto ruošimo zonose, skirtose personalui parduotuvėse, biuruose ir kitoje profesinėje aplinkoje;
 - ūkiuose;
 - viešbučių, motelių ir kitos gyvenamosios aplinkos klientų naudojimas;
 - nakvynės ir pusryčių aplinkoje.
- Nepriisiimame jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą arba už kitokį, nei nurodyta šiame vadove, naudojimą.
- Patartina pasilikti originalią pakuotę, nes gedimams, atsiradusiems dėl netinkamos prekės pakuotės siuntimo į įgaliotą techninės priežiūros centrą metu, nemo-kama pagalba neteikiama.
- Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja arba nepateikė prietaiso gamintojas,

gali kilti gaisro, elektros smūgio arba žmonių sužalojimo pavojus.

- Prietaisą gali naudoti žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra susilpnėję, arba neturintys patirties ar žinių, tik jei juos prižiūri atsakingas asmuo arba jei jie gavo ir suprato instrukcijas ir pavojus, kylančius naudojant prietaisą.
- Prietaisas atitinka 2004-10-27 reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl medžiagų, kurios liečiasi su maistu.



Pavojus vaikams

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba yra gavę instrukcijas, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai neturi žaisti su prietaisu.
- Prietaisą ir maitinimo laidą visada laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali atlikti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir dirba prižiūrimi.
- Prietaisą pastatykite taip, kad vaikai negalėtų pasiekti karštų dalių.
- Pakuotės elementai neturi būti palikti vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes jie gali kelti pavojų.
- Saugokite, kad vaikas, sugriebęs už maitinimo laido, nenumestų prietaiso.
- Jei nuspręsite šį prietaisą išmesti kaip atliekas, rekomenduojama nutraukti jo veikimą nupjaunant maitinimo laidą. Taip pat rekomenduojama padaryti nepavojingas tas prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų, ypač vaikams, kurie gali naudoti prietaisą savo žaidimams.



Ispėjimas dėl nudegimų

- Nelieskite talpyklos, krepšio ir metalinių prietaiso dalių kelias minutes po jo išjungimo. Palaukite, kol karštos dalys atvės. Nudegimų pavojus.
- Kai prietaisas nenaudojamas, prieš valydami ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite jam atvėsti.
- Nejudinkite prietaiso, kai jame vis dar yra maisto.
- Neįjunkite prietaiso, kai jame nėra maisto.
- Ingredientus visada ir tik įdėkite į talpyklą, kad maistas nepaliestų elektros varžų.
- Neužblokuokite ventilacijos angų.
- Nepildykite į talpyklą aliejaus. Gaisro pavojus.
- Naudojimo metu iš oro įsiurbimo angos išeina karštas oras ir garai. Rankas ir veidą laikykite toliau nuo oro įleidimo angos.
- Nuėmus talpyklą nuo prietaiso korpuso, taip pat išeina karštas oras ir garai. Laikykite rankas ir veidą toliau nuo talpyklos.
- Jei iš ventilacijos angos sklinda juodi dūmai, nedelsdami išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką iš lizdo. Palaukite, kol dūmai nustos sklisti iš oro įleidimo angos. Nuimkite talpyklą nuo prietaiso korpuso.
-  Atsargiai: karštas paviršius.



Pavojus dėl elektros

- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, patikrinkite, ar lentelėje nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei prietaisas bus naudojamas kitoje šalyje nei ta, kurioje jis buvo pirktas, techninės pagalbos centre patikrinkite prietaiso tinkamumą elektrai.
- Jei nuspręsite naudoti elektros ilginamąjį laidą, pastarasis turi būti pakankamas prietaiso galiai, kad būtų išvengta pavojaus operatoriui ir aplinkos, kurioje jis naudojamas, saugumui.
- Visada prijunkite prietaisą prie įžeminto lizdo.
- Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Nenaudokite prietaiso, jei jūsų rankos yra šlapios arba esate basomis kojomis.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas elektros laidas ar kištukas arba pats prietaisas yra sugedęs. Kad būtų išvengta rizikos, visus remonto darbus, įskaitant maitinimo laido keitimą, turi atlikti tik „Ariete“ aptarnavimo centras arba „Ariete“ įgalioti technikai.
- Į tą patį lizdą nejunkite jokių kitų didelės galios prietaisų (viryklės, lygintuvų, radiatorių ir kt.). Elektros perkrovos pavojus.
- Prietaisas ir maitinimo laidas neturi liestis su karštais paviršiais.
- Neištraukite kištuko iš lizdo traukdami už laido.
- Nepalikite maitinimo laido šalia aštrių daiktų ar aštrių dalių.
- Nejudinkite prietaiso traukdami už maitinimo laido.
- Perkūnijos atveju ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.



Dėmesio – materialinė žala

- Prieš naudodami visada išvyniokite maitinimo laidą.
- Gaminys neturi būti maitinamas išorinių laikmačių arba atskirų nuotoliniu būdu valdomų sistemų.
- Kad nesukeltumėte pavojaus prietaiso saugumui, naudokite tik originalias, gamintojo patvirtintas atsargines dalis ir priedus.
- Ištraukus maitinimo laidą iš elektros lizdo ir visoms dalims atvėsus, prietaisą galima valyti tik neabrazyvia šluoste, šiek tiek sudrėkinta vandeniu. Niekada nenaudokite tirpiklių, kurie pažeidžia plastikines dalis.
- Nestatykite prietaiso šalia degių medžiagų (audinių, užuolaidų...).
- Prieš padėdami prietaisą saugoti, visada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Palaukite, kol karštos dalys atvės.
- Nepalikite prietaiso veikiamo atmosferos veiksnių (lietaus, saulės ir kt.).
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Neardykite prietaiso. Nėra vidinių dalių, kurias būtų galima naudoti ar valyti.
- Prietaisą laikykite patalpoje vėsioje ir sausoje vietoje.



Žalos pavojus dėl kitų priežasčių

- Prietaisą įjunkite tik tada, kai jis yra darbinėje padėtyje.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kol jis prijungtas prie elektros tinklo.
- Kai būsite išvykę net trumpam, išjunkite prietaisą ir visada ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.



Norėdami teisingai išmesti gaminį pagal Europos direktyvą 2012/19/ES, perskaitykite specialų informacinį lapelį, pridedamą prie gaminio.

• VISADA SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

PRIETAISO APRAŠYMAS

- A - Temperatūros reguliavimo rankenėlė (°C)
- B - Įjungimo indikatorius
- C - Laikmačio rankenėlė (minutėmis)
- D - Prietaiso korpusas
- E - Temperatūros valdymo lemputė
- F - Perforuotas diskas
- G - Talpykla
- H - Rankenėlė

Identifikavimo duomenys

Lentelėje, esančioje po prietaiso atrama, rodomi šie prietaiso identifikavimo duomenys:

- gamintojas ir CE ženklas
- modelis (Mod)
- serijos numeris (SN)
- maitinimo įtampa (V) ir dažnis (Hz)
- sugerta elektros energija (W)
- nemokamas pagalbos numeris

Bet kioje užklausoje įgaliojiesiems aptarnavimo centrams nurodykite modelį ir serijos numerį.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

- Iš prietaiso išimkite pakavimo medžiagas.
- Padėkite prietaisą ant lygaus paviršiaus toliau nuo vandens. Prietaisas turi būti naudojamas ir paliekamas stovėti ant stabilaus, aukštai temperatūrai atsparaus paviršiaus.
- Visiškai išvyniokite maitinimo laidą.

Patikrinkite, ar buitinio tinklo įtampa yra tokia pati, kaip nurodyta prietaiso techninių duomenų lentelėje.



Dėmesio!

Prietaisą pastatykite bent 10 cm atstumu nuo sienų, baldų ar kitų prietaisų.

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išplaukite perforuotą diską (F) ir talpyklą. Perforuotą diską ir talpyklą galima plauti indaplovėje. Arba naudokite įprastą indų ploviklį ir minkštą, neabrazyvinę kempinę. Žiūrėkite skyrių „Prietaiso valymas“.

- Suimkite už rankenos (H) ir nuimkite talpyklą nuo prietaiso korpuso (D), (5 pav.).

- Įdėkite perforuotą diską į talpyklą ir padėkite ant dugno (6 pav.)

Jei norite, galite palikti prietaisą pašildyti be ingredientų. Tokiu atveju pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę (A) ant kepimo temperatūros. Pasukite laikmačio rankenėlę (C) daugiau nei tris minutes. Prietaisas paleidžiamas. Palaukite, kol temperatūros kontrolės lemputė (E) užges (po maždaug 3 minučių).

- Įdėkite maistą į talpyklą.
- Įdėkite talpyklą į prietaiso korpusą.

Jei talpykla buvo įdėta neteisingai, prietaisas neįsijungs.

- Įkiškite kištuką į lizdą.
- Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę į norimą temperatūrą. Žiūrėkite lenteles receptų knygoje.
- Pasukite laikmačio rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- Maitinimo lemputė (B) užsidega (oranžinė). Temperatūros valdymo lemputė (E) užsidega (žalia).
- Prietaisas pradeda gaminti maistą.

Gaminimo metu pastebėsite, kad temperatūros valdymo lemputė (E) (žalia) periodiškai įsijungia ir išsijungia. Tai rodo termostato, kuris palaiko tinkamą kepimo temperatūrą, įsiterpimus.

Oro gruzdintuvė gali būti naudojama įvairiems produktams ruošti. Žiūrėkite receptų knygą.

Prie paruošimo laiko pridėkite tris minutes, kai prietaisas yra šaltas.

Nepildykite į talpyklą aliejaus.

Neperkraukite talpyklos dideliu kiekiu maisto produktų.

Naudodami prietaisą pirmą kartą, gali atsirasti taip, kad jis skleis nedidelį kvapą ir šiek tiek dūmų: nesijaudinkite, tai visiškai normalu, nes kai kurios dalys buvo šiek tiek suteptos, po kurio laiko šis reiškinys išnyks. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.

Prietaisą galima pristabdyti veikimo metu, pavyzdžiui, maišyti ingredientus gaminimo metu.

- Suimkite už rankenos ir išimkite talpyklą traukdami į išorę. Prietaisas nustoja veikti.
- Sukratykite talpyklą, kad ingredientai tolygiai iškeptų.
- Norėdami atnaujinti prietaiso veikimą, įdėkite talpyklą į jo vietą.



Dėmesio!

Nudegimų pavojus. Nuėmus talpyklą nuo prietaiso korpuso, taip pat išeina karštas oras ir garai. Laikykitės rankas ir veidą toliau nuo talpyklos.

Norėdami sumažinti svorį, krepšelį galite pakratyti tik išėmę jį iš talpyklos. Išimkite talpyklą iš prietaiso. Padėkite talpyklą ant karščiui atsparaus paviršiaus.

Jei laikmačio rankenėlę nustatysite įpusėjus paruošimo laikui, jis suskambės, kai reikės maišyti ingredientus. Bet tai reiškia, kad vėliau turėsite iš naujo nustatyti laikmačio rankenėlę likusiam gaminimo laikui.

Gaminimo pabaigoje prietaisas pypteli ir išsijungia.

Jei ingredientai nėra paruošti, tiesiog įdėkite talpyklą atgal į prietaisą ir keletą minučių pasukite laikmačio rankenėlę.

Norėdami rankiniu būdu išjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę į „0“.

- Išimkite talpyklą.



Dėmesio!

Nudegimų pavojus. Nepilkite talpyklos turinio į lėkštę. Perforuoto disko nukritimo pavojus.

- Išimkite maistą mediniu samčiu, kad nepažeistumėte nepridegančio sluoksnio. Supilkite maistą į lėkštę. Patiekite ant stalo.



Dėmesio!

Nudegimų pavojus. Nelieskite talpyklos, perforuoto disko ir metalinių prietaiso dalių kelias minutes po jo išjungimo. Palaukite, kol karštos dalys atvės.

Įsitikinkite, kad su prietaisu paruošti ingredientai yra auksinės spalvos, o ne juodi ar rudi. Pašalinkite visus pridegusius maisto likučius.

Norėdami iš talpyklos išimti didelius ar trapius ingredientus, naudokite maisto žnyples.

Bet koks aliejaus perteklius surenkamas į konteinerio dugną.

Kai baigsite ruošti ingredientus, prietaisą galėsite iš karto naudoti kitiems maisto produktams ruošti.

Pasiruošimo patarimai

Mažesniems ingredientams reikia šiek tiek trumpesnio virimo laiko nei didesniems.

Didesniam ingredientų kiekiui paruošti reikia šiek tiek ilgesnio laiko, o mažesniame kiekiu – šiek tiek trumpesnio laiko.

Įpusėjus gaminimui smulkesnius ingredientus pamaišykite, kad galutinis rezultatas būtų kuo geresnis ir gaminimas būtų tolygus.

Kad būtų traškos, į šviežias bulves įpilkite šiek tiek aliejaus. Įpylus aliejaus, ingredientus keletą minučių pakepinkite oro gruzdintuvėje.

Kepimui skirtus užkandžius taip pat galima ruošti oro gruzdintuvėje.

Optimalus kiekis traškioms bulvytėms ruošti yra 300/350g.

Norėdami greitai ir lengvai paruošti įdaryti užkandžius, naudokite paruoštus gaminius. Be to, paruošti makaronai išverda greičiau nei naminiai.

	Minima-lus-maksima-lus kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Sukratyti	Kita informacija
Bulvės ir gruzdintos bulvytės					
Gruzdintos bulvytės, plonos, šaldytos	100-350	9-16	200	Sukratyti	
Gruzdintos bulvytės, ilgos, šaldytos	100-350	11-20	200	Sukratyti	
Naminės gruzdintos bulvytės (8 x 8 mm)	100-400	16-10	200	Sukratyti	Įpilkite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminės bulvės supjaustytos griežinėliais	100-400	18-22	180	Sukratyti	Įpilkite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminės bulvės supjaustytos kubeliais	100-350	12-18	180	Sukratyti	Įpilkite 1/2 šaukšto aliejaus

	Minima- lus-maksa- lus kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Sukratyti	Kita informacija
Mėsa ir vištiena					
Didkepsnis	100-350	8-12	180		
Mėsainiai	100-350	7-14	180		
Vištos krūtinėlė	100-350	15-20	180		
Užkandžiai					
Suktinukai	100-300	8-10	200	Sukratyti	
Šaldyti vištienos gabaliukai	100-300	6-10	200	Sukratyti	
Šaldyti žuvies piršteliai	100-300	6-10	200		
Įdarytos daržovės	100-300	10	160		
Saldumynai					
Tortai	250	20-25	160		
Keksiukai	250	15-18	200		
Sausainiai	350	20-25	160		

Ant gaminio, būtent ant viršutinės dalies, rasite toliau išvardintus simbolius:

 15-20min 200 °C	šaldytos bulviai	 15-20min 160 °C	vėžiagyviai
 20-25min 180 °C	viščiukas	 20-30min 160 °C	saldumynai
 10-15min 180 °C	raudona mėsa	 15-20min 200 °C	žuvis

Po kiekvieno simboliu yra nurodytas kiekvienos rūšies maisto produktų rekomenduojamas laiko intervalas. Gaminimo laikas yra orientacinis, tai taip pat priklauso nuo naudojamo maisto storio ir kiekio.

Automatinio išjungimo funkcija

Šiame prietaise yra laikmatis. Kai laikmačio rankenėlė pasiekia „0“, prietaisas suskamba ir automatiškai išsijungia. Norėdami rankiniu būdu išjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite į „0“. Jei gaminimo metu išimsite talpyklą, prietaisas išsijungs automatiškai (net jei laikmačio rankenėlė vis dar veikia).



Dėmesio!

Prieš valydami prietaisą, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Bet kokie veiksmai turi būti atliekami, kai prietaisas yra šaltas.



Dėmesio!

Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.



Dėmesio!

Prieš naudodami reguliariai tikrinkite savo prietaiso maitinimo laido būklę, o sugadinus nuneškite jį į artimiausią techninės priežiūros centrą, kad jį pakeistų tik specializuotas personalas.

Prietaisui valyti nenaudokite abrazyvinių įrankių.

Prietaiso valymas

Plastikines dalis nuvalykite drėgnaneabrazyvia šluoste ir nusauskite sausa šluoste.

Prietaiso vidų valykite neabrazyvia šluoste, suvilgyta karštame vandenyje. Išdžiovinkite paviršius.

Nuvalykite kaitinimo elementus sausa šluoste, kad pašalintumėte maisto likučius.

Sudedamųjų dalių valymas

Talpyklą galima plauti indaplovėje. Arba naudokite įprastą indų ploviklį ir minkštą, neabrazyvinę kempinę.

- Suimkite už rankenos ir nuimkite talpyklą nuo prietaiso korpuso.

Norėdami suminkštinti ant krepšelio esančius maisto likučius, galite pripildyti talpyklą karštu vandeniu. Įlašinkite kelis lašus ploviklio. Palikite veikti 10 minučių. Nuplaukite ir išdžiovinkite.

Talpykla pagaminta iš nepritekančios medžiagos: neskaidrumas ir žymės, kurios gali atsirasti po ilgo naudojimo, yra normalu ir neturi įtakos gaminiui bei maisto skoniu.

KAI KURIŲ PROBLEMŲ SPRENDIMO VADOVAS

Problemos	Galimos priežastys	Sprendimai
Prietaisas neveikia.	Kištukas nebuvo įkištas į lizdą.	Įkiškite kištuką į elektros lizdą, kuris turi būti įžemintas.
	Laikmatis nenustatytas.	Pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo paruošimo laiko, kad įjungtumėte prietaisą.
	Talpykla buvo įdėta netinkamai.	Talpyklą gerai įstatykite į prietaisą.
	Suveikė apsauga nuo perkaitimo.	Smaliu daiktu paspauskite atstatymo mygtuką, esantį po prietaiso dugnu.
Sudedamosios dalys nėra paruoštos.	Ingredientų kiekis talpykloje yra per didelis.	Į krepšelį dėkite mažiau ingredientų. Mažesnis kiekis iškepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra per žema.	Pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę iki reikiamos temperatūros. Žiūrėkite receptų knygą.
	Nustatytas paruošimo laikas per trumpas.	Pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo laiko. Žiūrėkite receptų knygą.
Sudedamosios dalys nėra iškepusios tolygiai.	Kai kuriuos ingredientus gaminant reikia maišyti kelis kartus.	Ant viršaus esantys arba kiti ingredientais (bulvytėmis) uždengti ingredientai turi būti sumaišyti gaminant.
Kepti užkandžiai nėra traškūs.	Naudojate užkandžius, kuriuos reikia ruošti tradiciškai.	Prieš dėdami į krepšelį, naudokite keptus užkandžius arba aptepkite juos aliejumi.
Talpykla buvo įdėta netinkamai.	Ingredientų kiekis talpykloje yra per didelis.	Į krepšelį dėkite mažiau ingredientų. Mažesnis kiekis iškepa tolygiau.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Ruošiate riebesnius ingredientus.	Kai kepate riebesnius ingredientus, talpykloje nusėda daugiau aliejaus. Gaminant aliejus skleidžia daugiau baltų dūmų nei įprastai. Tai neturi įtakos ingredientų paruošimui ar prietaisui.
	Talpykloje liko riebalų likučių po ankstesnio gaminimo.	Balti dūmai atsiranda kaitinant riebalus arba aliejų talpykloje. Po naudojimo kruopščiai išvalykite talpyklą.

Problemos	Galimos priežastys	Sprendimai
Šviežios bulvės, supjaustytos pagaliukais, neapkepamos tolygiai.	Nenaudojate kepinui tinkamos rūšies bulvių.	Naudokite šviežias bulves ir kepimo metu jas būtinai apverskite.
	Prieš kepdami bulves nuplaukite ir nusauskinkite.	Bulves nuplaukite ir pašalinkite visą krakmolą, nusėdusį ant bulvių paviršiaus.
Šviežios, pagaliukais pjautytos bulvės vos ištrauktos iš gruzdintuvės nebūna traškios.	Keptų bulvių traškumas priklauso nuo bulvėse esančio vandens kiekio ir į gruzdintuvę pilamo aliejaus kiekio.	Prieš pildami aliejų, įsitinkite, kad vanduo nuo bulvių paviršiaus gerai nusauskintas.
		Bulves supjaustykite nedidelėmis lazdelėmis, kad būtų dar traškesnės.
		Įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad gautumėte daugiau traškumo.