

Ariete



Friggitrice ad aria
Luftfriteuse
Freidora de aire
Frytownica
Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza

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

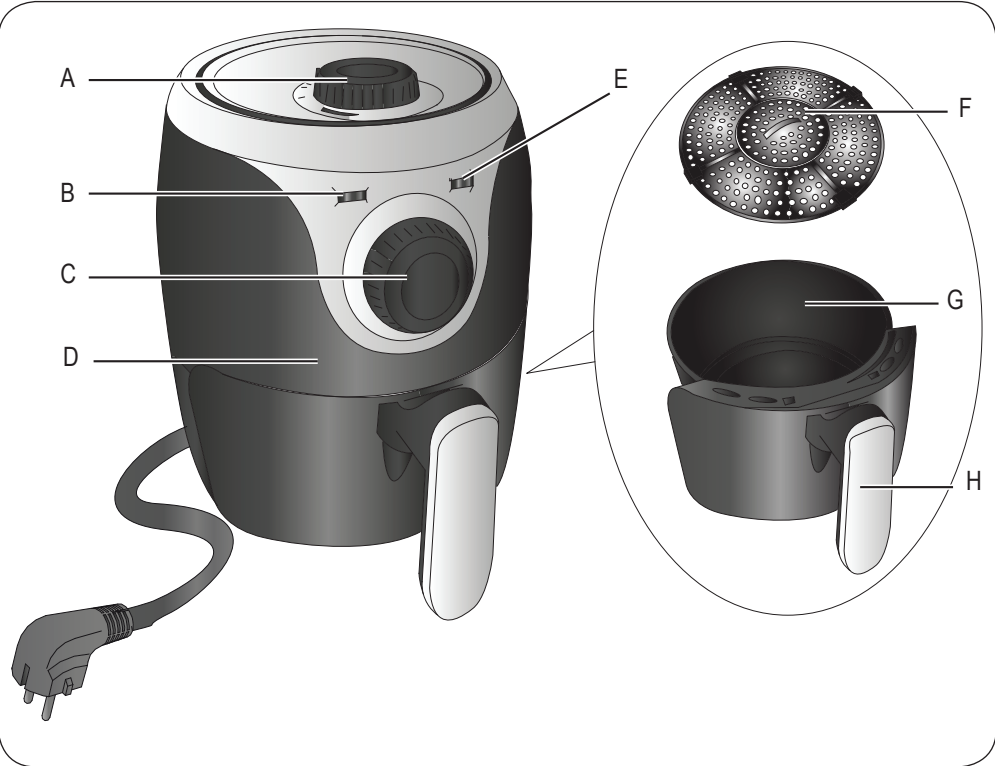


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

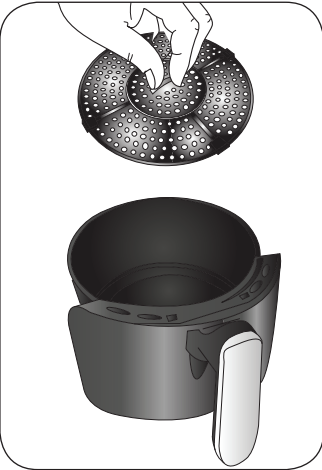


Fig. 6

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 lavato 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).
- Inserite 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.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Gefahr wegen Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENER GEBRAUCH

Das Gerät darf zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden. Das Produkt ist zum Kochen von flüssigen Lebensmitteln ungeeignet. Wenn beim Kochen nötig ist, kleine Mengen Flüssigkeit dazu zu geben, können Sie es mit viel Aufmerksamkeit machen und dabei prüfen, dass diese Flüssigkeit aufgesaugt wird, bevor Sie mit anderen Flüssigkeit begießen. Wenn Sie zu viel Flüssigkeit schütteln, könnte diese in unterschiedliche Teile des Geräts ausfließen und dabei Reinigungsprobleme oder Schäden verursachen. Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Alle Veränderungen des Geräts bedingen das Erlöschen der Garantie.

RESTRISIKEN



Achtung!

Gefahr wegen Strom. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr. Den Behälter, den Korb und die metallischen Teilen des Geräts einige Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

- Dieses Gerät darf von Kindern ab dem 8. Lebensjahr verwendet werden, unter der Bedingung, dass eine angemessene Aufsicht ausgeübt wird oder dass die Kinder über den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet worden und der entsprechenden Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Bitte vermeiden Sie, dass Kinder am Kabel ziehen und somit das Abstürzen des Gerätes verursachen.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Das Korb, den Behälter und die inneren metallischen Teilen des Geräts einige Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind. Verbrennungsgefahr.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Stromdose ausziehen und vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Wenn das Gerät noch Lebensmitteln enthält, darf es nicht bewegt werden.
- Wenn das Gerät keine Lebensmitteln enthält, darf es nicht eingeschaltet werden.
- Die Zutaten immer nur in den Behälter geben, um den Kontakt zwischen Lebensmitteln und Widerständen zu vermeiden.
- Die Luftlöcher nicht verstopfen.
- Den Behälter nicht mit Öl füllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Luftlöchern. Hände und Gesicht weit von den Luftlöchern halten.
- Beim Herausziehen des Behälters aus dem Gerätekörpers werden auch heiße Luft und Dampf ausgestoßen. Hände und Gesicht weit vom Behälter halten.
- Wenn aus dem Luftloch eine schwarzer Rauch ausfließt, soll man das Gerät sofort ausschalten. Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Warten, bis kein Rauch mehr aus dem Luftloch ausfließt. Den Behälter aus dem Gerätkörper herausziehen.
-  Achtung: Warme Oberfläche.



Gefahr wegen Strom

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wird das Gerät in einem anderen Land in Betrieb genommen, in dem es gekauft wurde, bitte seine elektrischen Eigenschaften bei einem technischen Service Center überprüfen lassen.
- Wenn Sie entscheiden, ein Verlängerungskabel zu verwenden, müssen dies der Geräteleistung entsprechen, um den Bediener und die Sicherheit des Raumes, in dem das Gerät benutzt wird, nicht zu gefährden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß verwenden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw. autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.
- Keine sonstige Hochspannungsgeräte (Heizungen, Bügeleisen, Heizkörper, usw.)

anschließen) auf der selben Netzstecker. Stromüberlastungsgefahr.

- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Versorgungskabel soll nicht mit scharfen Kanten bzw Teilen in Kontakt kommen.
- Das Gerät nicht am Stromkabel ziehen.
- Bei Gewitter das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.



Achtung - Sachschäden

- Vor dem Gebrauch stets das Stromkabel abwickeln.
- Das Gerät darf nicht mit externen Timer oder getrennten ferngesteuerten Anlagen versorgt werden.
- Um die Sicherheit des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, dürfen nur von Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Zur Pflege des Gerätes als erstes den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen, anschließend warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Das Gerät ausschließlich mit einem weichen und leicht feuchten Tuch reinigen. Keine Lösungsmittel verwenden, da diese die Plastikteile beschädigen.
- Das Gerät nie neben verbrennbaren Stoffen stellen (Textilien, Gardinen).
- Bevor Sie das Gerät aufräumen, den Stecker des Versorgungskabels immer aus der Steckdose ziehen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, usw.).
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät nicht abbauen. Das Gerät enthält keine innere Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.
- Das Gerät in einer geschlossenen, kühlen und trockenen Stelle aufbewahren.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Das Gerät nur einschalten, wenn es sich in Betriebsposition befindet.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollten Sie, auch für kurze Zeit, die Stelle verlassen, wo das Gerät betrieben wird, das Gerät immer ausschalten und immer das Versorgungskabel aus der Steckdose ziehen.



Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EG verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

- **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A - Temperatureglertaste (°C)
- B - Einschaltkontrolllampe
- C - Zeitschaltuhraste (Minuten)
- D - Gehäuse des Gerätes
- E - Temperaturkontrollanzeige
- F - Lochscheibe
- G - Behälter
- H - Griff

Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätebasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Das Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche und nicht in der Nähe von Wasser stellen. Das Gerät muss auf einer festen, für hohe Temperaturen geeigneten Oberfläche benutzt und abgestellt werden.
- Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Überprüfen, ob die Netzspannung der Hausinstallation mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.



Achtung!

Das Gerät min. 10 cm von Wänden, Möbeln oder anderen Geräten entfernt stellen.

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts, die Lochscheibe (F) und den Behälter spülen. Die Lochscheibe und der Behälter dürfen in der Spülmaschine gespült werden. Alternativ kann man ein normale Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Sieh Absatz "Reinigung des Geräts".

- Den Griff (H) benutzen, um den Behälter aus dem Gerätskörper (D) (Abb. 5) herauszuziehen.
 - Die Lochscheibe in den Behälter einstecken und sie auf dem Boden legen (Abb. 6)
- Eventuell kann man das Gerät ohne Zutaten vorwärmen. In diesem Fall den Temperatureinstellregler (A) auf die Kochtemperatur stellen. Die Zeitschaltuhraste (C) auf mehr als drei Minuten stellen. Das Gerät läuft. Warten, bis die Temperaturkontrollanzeige (E) sich ausschaltet (nach ca. 3 Minuten).
- Die Lebensmittel in den Behälter geben.
 - Den Behälter in den Gerätkörper einschieben.

Wenn der Behälter nicht korrekt eingeschoben wurde, startet das Gerät nicht.

- Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken.
- Den Temperatureinstellschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. Dafür auf die Tabellen im Rezeptbuch Bezug nehmen.
- Die Zeitschaltuhraste drehen, um die Kochzeit einzustellen.
- Die Einschaltkontrollanzeige (B) schaltet sich ein (orange). Die Temperaturkontrollanzeige (E) schaltet sich ein (grün).
- Das Gerät fängt an, die Lebensmittel zu kochen.

Während der Kochzeit kann man merken, dass die Temperaturkontrollanzeige (E) (grün) sich periodisch ein- und ausschaltet. Dies zeigt die Thermostateingriffe an, die die richtige Kochtemperatur sichern.

Die Luft-Fritteuse kann zur Vorbereitung einer großen Vielfalt an Lebensmitteln verwendet werden. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.

Wenn das Gerät kalt ist, die Vorbereitungszeit um drei Minuten erhöhen.

Den Behälter nicht mit Öl füllen.

Den Behälter nicht mit Lebensmitteln überfüllen.

Beim ersten Gebrauch kann es passieren, dass das Gerät einen leichten Geruch und etwas Rauch ausgibt: Keine Sorge! Das ist absolut normal, weil einige Teile leicht geschmiert sind. Nach einiger Zeit wird den Geruch verschwinden. Dies hat keine Einwirkung auf der Betriebsweise des Geräts.

Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingeschaltet werden, zum Beispiel, um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.

- Den Griff verwenden, um den Behälter herauszuziehen, dabei nach außen ziehen. Das Gerät schaltet sich aus.
- Den Behälter schütteln, damit die Lebensmittel gleichmäßig kochen.
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, den Behälter in seinen Sitz einschieben.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Beim Herausziehen des Behälters aus dem Gerätekörper werden auch heiße Luft und Dampf ausgestoßen. Hände und Gesicht weit vom Behälter halten.

Um das Gewicht zu reduzieren, kann man nur den Korb schütteln, nachdem man ihn aus dem Behälter entfernt hat. Den Behälter aus dem Gerät entfernen. Den Behälter auf eine wärmebeständige Oberfläche stellen.

Wird die Zeitschaltuhraste auf der Hälfte der Vorbereitungszeit eingestellt, so klinget sie, wenn die Zutaten gemischt werden sollen. Dies bedeutet jedoch, dass danach die Zeitschaltuhraste für die restliche Kochzeit eingestellt werden soll.

Am Ende des Kochvorganges gibt das Gerät eine Beep-Ton aus und schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zutaten nicht fertig sind, kann man einfach der Behälter wieder in das Gerät einfügen und die Zeitschaltuhraste für einige Minuten drehen.

Um das Gerät manuell auszuschalten, die Zeitschaltuhraste auf "0" einstellen.

- Den Behälter herausziehen.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Den Inhalt des Behälters nicht auf den Teller schütteln. Fallgefahr für die Lochscheibe.

- Die Lebensmittel mit einem Holzlöffel herausnehmen, um zu Schaden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Die Lebensmittel auf ein Teller geben. Servieren.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Den Behälter, die Lochscheibe und die metallischen Teilen des Geräts einige Minuten nach dem Ausschalten nicht anfassen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmittel goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Die eventuellen Verbrennungsreste aus den Lebensmitteln entfernen.

Um die großen oder zerbrechlichen Lebensmitteln aus dem Behälter herauszuziehen, geeignete Lebensmittelzangen verwenden.

Den eventuellen Ölüberfluss wird am Boden des Behälter gesammelt.

Wenn Sie mit dem Kochen der Lebensmittel fertig sind, kann das Gerät zur Vorbereitung anderer Lebensmittel verwendet werden.

Vorbereitungsratschläge

Die kleineren Lebensmitteln brauchen eine kürzere Kochzeit im Vergleich zu den größeren.

Eine größere Menge an Lebensmitteln braucht eine leicht längere Vorbereitungszeit, während für eine kleinere Menge eine kürzere Zeit reicht.

Das Mischen der kleineren Zutaten bei der Hälfte der Kochzeit vereinfacht ein gleichmäßiges Kochergebnis.

Für knusprigere Ergebnisse etwas Öl zu den frischen Kartoffeln geben. Die Zutaten in der Luft-Fritteuse für einige Minuten, nachdem das Öl hinzugegeben hat, braten lassen.

Die im Ofen vorzubereitenden Snacks können auch in der Luft-Fritteuse gekocht werden.

Die optimale Menge zur Vorbereitung von knusprigen Pommes ist 300/350 gr.

Verwenden Sie fertige Teigwaren, um gefüllte Snacks leicht und schnell vorzubereiten. Ferner kochen die schon fertige Teigwaren schneller als die Hausgemachten.

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Info
Kartoffeln und Pommes					
Pommes, dünn, tiefgefroren	100-350	9-16	200	Schütteln	
Pommes, lang, tiefgefroren	100-350	11-20	200	Schütteln	
Pommes, hausgemacht (8x8 mm)	100-400	16-10	200	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemacht, in Stücken	100-400	18-22	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben
Pommes, hausgemacht, in Würfeln	100-350	12-18	180	Schütteln	½ Öllöffel dazugeben

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Info
Fleisch und Hühnerfleisch					
Steak	100-350	8-12	180		
Hamburger	100-350	7-14	180		
Hühnerbrust	100-350	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-300	8-10	200	Schütteln	
Tiefgefrorenen Hühnerkroketten	100-300	6-10	200	Schütteln	
Fischstäbchen, tiefgefroren	100-300	6-10	200		
Gefüllte Gemüse	100-300	10	160		
Kuchen					
Torten	250	20-25	160		
Muffins	250	15-18	200		
Kekse	350	20-25	160		

Auf dem oberen Teil des Gerätes finden Sie die unten aufgeführten Symbole:

 15-20min 200 °C	Tiefgefrorene Kartoffeln	 15-20min 160 °C	Krustentiere
 20-25min 180 °C	Huhn	 20-30min 160 °C	Süßigkeiten
 10-15min 180 °C	Rotfleisch	 15-20min 200 °C	Fisch

Unter jedem Symbol ist die für jede Lebensmittel empfohlene Zeit Angegeben. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmitteln ab.

Funktion für das automatische Ausschalten

Das Gerät besitzt eine Zeitschaltuhr. Wenn die Zeitschaltuhr die "Null" erreicht, klingelt das Gerät und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, die Zeitschaltuhrtaste gegen Uhrzeigersinn drehen und sie auf "0" einstellen. Wird der Behälter während des Kochen herausgezogen, schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch wenn die Zeitschaltuhrtaste noch im Betrieb ist).



Achtung!

Bevor Sie das Gerät reinigen, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Jeder Eingriff soll beim kalten Gerät erfolgen.



Achtung!

Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



Achtung!

Vor dem Gebrauch den Zustand des Gerätestromkabels regelmäßig prüfen. Falls dies beschädigt ist, das Kabel bei einem zuständigen Service Center nur durch Fachpersonal ersetzen lassen.

Keine Scheuermittel für die Reinigung des Gerätes verwenden.

Reinigung des Geräts

Die Plastikteile mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trocknen.

Das Innere des Geräts mit einem nicht scheuerenden, mit Wasser durchtränktem Tuch wischen. Die Oberflächen trocknen.

Die Widerstände mit einem trockenen Tuch wischen, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Der Behälter darf in der Spülmaschine gespült werden. Alternativ kann man ein normales Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden.

- Den Griff benutzen, um den Behälter aus dem Gerätekörper herauszuziehen.

Um die Lebensmittelreste im Korb einzuweichen, kann man den Behälter mit Warmwasser befüllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Spülen und trocknen.

Den Behälter hat eine Antihaf-Beschichtung: Die Oberfläche könnte nach einer gewissen Zeit matt werden. Dies ist nach einem verlängertem Gebrauch absolut normal und beeinträchtigt nicht die Kochresultate und das Geschmack der gekochten Lebensmittel.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker wurde nicht in die Stromdose eingesteckt.	Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Die Zeitschaltruhraste auf die nötige Vorbereitungszeit drehen, um das Gerät einzuschalten.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Den Behälter in das Gerät gut einschieben.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiv.	Mit einem spitzen Gegenstand die Resettaste unter der Gerätebasis drücken.
Die Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge kocht gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Den Temperatureinstellschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
	Die eingestellte Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Die Zeitschaltruhraste auf die nötige Zeit einstellen. Bitte auf das Rezeptbuch Bezug nehmen.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Einige Sorte Zutaten müssen mehrmals während des Kochens gerührt werden.	Die Zutaten, die nach oben steigen oder die von anderen Zutaten gedeckt werden (Kartoffeln), müssen während des Kochens gerührt werden.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden gerade Snack Sorten, die mit traditionellen Methoden gekocht werden müssen.	Im Ofen zu kochende Snacks verwenden, oder die Snacks mit Öl bepinseln, bevor man sie in den Korb gibt.
Der Behälter wurde nicht korrekt eingeschoben.	Die Menge der Zutaten in den Behälter ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge kocht gleichmäßiger.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Sie vorbereiten gerade fette Lebensmitteln.	Wenn fettere Lebensmittel braten, lagert sich mehr Öl im Behälter ab. Während des Kochens generiert das Öl einen Rauch, der weißer als sonst ist. Dies hat keine Wirkung auf der Vorbereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Behälter sind Fettreste aus den vorherigen Kochprozessen geblieben.	Der weiße Rauch wird von der Erwärmung des im Behälter vorhandenen Fett bzw. Öl. Nach dem Gebrauch den Behälter gründlich reinigen.
Die frischen Kartoffeln, die als Stäbchen geschnittenen Kartoffeln, sind nicht gleichmäßig gebraten.	Sie verwenden eine Art Kartoffeln, die nicht zum Braten geeignet sind.	Verwenden Sie bitte frische Kartoffeln und rühren sie sie während des Kochens.
	Vor dem Braten, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln waschen und die ganze Stärke entfernen, die sich auf die Oberfläche der Kartoffeln gelagert hat.
Die frischen, in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln sind knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der enthaltenen Wassermenge und von der in der Fritteuse vorhandenen Ölmenge.	Bevor man das Öl hinzufügt, soll die Kartoffeln außen gut getrocknet sein.
		Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden, damit sie knuspriger werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención – daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

USO PREVISTO

Se puede utilizar el aparato para cocinar los alimentos. El aparato no es adecuado para cocinar alimentos líquidos. 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, la cesta y las partes metálicas del aparato hasta que hayan pasado unos minutos del 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 la cesta, el contenedor y las partes metálicas internas del aparato hasta que hayan pasado unos minutos del 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 utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos. 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 nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No desmonte el aparato. No hay partes internas que se utilicen o que haya que limpiar.
- Guardar 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 hay que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apagar el aparato y desconectar 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 - Indicador de encendido
- C - Mando del temporizador (minutos)
- D - Cuerpo del aparato
- E - Indicador de control de la temperatura
- F - Disco perforado
- G - recipiente
- H - Manivela

Datos de identificación

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

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

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

INSTRUCCIONES DE USO

- Retirar 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.
- Desenrollar 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. 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 (H) y retire el contenedor del cuerpo del aparato (D), (Fig. 5).
- Introduzca el disco perforado en el contenedor y colóquelo en el fondo (Fig. 6)

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes. En ese caso, gire el botón de reglaje de la temperatura (A) a la temperatura de cocción. Girar el mando del temporizador (C) a más de tres minutos. El aparato se pone en marcha. Espere que el indicador de control de la temperatura (E) se apague (al cabo de unos 3 minutos).

- Ponga los alimentos en el contenedor.
- Coloque el contenedor en el cuerpo del aparato.

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

- Introduzca la clavija en la toma de corriente.
- 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 (B) se enciende (naranja). El indicador de control de la temperatura (E) se enciende (verde).
- El aparato empieza a cocer los alimentos.

Durante la cocción, el indicador de control de temperatura (E) (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.
- 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.

Para reducir el peso, es posible agitar solo la cesta tras sacarla del contenedor. Retire la cesta del aparato. Apoye el contenedor en una superficie resistente al calor.

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. Vierta 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, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente 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 mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo mientras que una cantidad menor necesita 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.

	Cantidad min-max (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 case- ras (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

	Cantidad min-max (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Otras informaciones
Patatas caseras cortadas en cubitos	100-350	12-18	180	Agitar	Añada 1/2 cuchara de aceite

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	pollo	 20-30min 160 °C	dulces
 10-15min 180 °C	carne roja	 15-20min 200 °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).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



¡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!

Nunca sumergir 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

Limpiar las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secarlas 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.

Para ablandar los restos de comida en la cesta es posible llenar el contenedor con agua caliente.

Añada una gota de detergente. Deje trabajar durante 10 minutos. Lave y seque.

El contenedor es de material antiadherente: si aparecieran opacidad y rastros después de un uso prolongado, esto es normal y no compromete la cocción y el 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.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más fácilmente.
	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 aperitivos para horno o unte las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
El contenedor no está colocado correctamente.	La cantidad de ingredientes en el contenedor es demasiado alta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más fácilmente.

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.

O PODRĘCZNIKU

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowane zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Uwaga - szkody materialne



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenia można używać do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia potraw płynnych. Jeżeli przepis wymaga dodania niewielkich ilości płynu, należy robić to z zachowaniem ostrożności. Przed dodaniem kolejnej porcji płynu upewnić się, czy została wchłonięta porcja poprzednia. W przypadku wiania zbyt dużej ilości płynów, może on wypływać w różnych częściach urządzenia, powodując problemy z czyszczeniem i/lub uszkodzenie urządzenia. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Modyfikacje urządzenia powodują utratę gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE



Uwaga!

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać pojemnika, kosza i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
 - w gospodarstwach;

- stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;
- w miejscach typu bed and breakfast.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie jego obsługi.
- Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeniami.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie ukończyły one 8 lat lub jeżeli nie działają pod nadzorem.
- Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- Zapobiegać chwytaniu kabla zasilania przez dzieci, co mogłoby spowodować upadek urządzenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Nie dotykać kosza, pojemnika i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Gdy urządzenie nie jest używane, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i odczekać przed czyszczeniem na schłodzenie urządzenia.
- Gdy w urządzeniu znajdują się żywność, nie należy go przestawiać.
- Gdy w urządzeniu nie znajduje się żywność, nie należy go uruchamiać.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w pojemniku, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Nie zasłaniać wlotów powietrza.
- Nie napełniać pojemnika olejem. Niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.
- Jeżeli z wlotu powietrza zacznie wydobywać się czarny dym, urządzenie natychmiastowo wyłączyć. Należy odłączyć wtyczkę z gniazdka poboru prądu. Odczekać, aż z wlotu powietrza przestanie wydobywać się dym. Wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce odpowiada napięciu sieci lokalnej.
- W przypadku użytkowania urządzenia w kraju innym, niż ten, w którym zostało zakupione, sprawdzić zgodność elektryczną urządzenia w Serwisie Technicznym.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza elektrycznego, powinien on być dostosowany do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo otoczenia.
- Podłączać zawsze urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej

mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.) do tego samego gniazda prądu. Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.

- Zapobiegać stykaniu się urządzenia i przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód.
- Unikać stykania przewodu zasilania z ostrymi elementami lub tnącymi krawędziami.
- Nie przemieszczać urządzenia, ciągnąc za kabel zasilania.
- W przypadku burzy, odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.



Uwaga - szkody materialne

- Przed użyciem wyciągnąć przewód elektryczny zasilania.
- Nie należy zasilать urządzenia za pośrednictwem zewnętrznych zegarów sterujących lub oddzielnych urządzeń z obsługą zdalną.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Po odłączeniu wtyczki przewodu zasilania elektrycznego z gniazdka i po schłodzeniu wszystkich części, urządzenie może zostać wyczyszczone wyłącznie przy zastosowaniu nie szorstkiej szmatki i lekko nawilżonej wodą. Nie należy nigdy stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (tkaniny, zasłony).
- Przed odłożeniem urządzenia, odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.
- Urządzenie odkładać w osłonięte, chłodne i suche miejsce.



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Włączyć urządzenie wyłącznie kiedy jest w pozycji roboczej.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności oddalenia się, nawet na krótki czas, wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu.



Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

- A - Pokrętko regulacji temperatury (°C)
- B - Kontrolka włączenia
- C - Pokrętko czasomierza (minuty)
- D - Korpus urządzenia
- E - Lampka kontrolna temperatury
- F - Perforowany krążek.
- G - Pojemnik
- H - Uchwyt

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na spodzie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne.:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

INSTRUKCJA STOSOWANIA

- Usunąć z urządzenia materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od wody. Żelazko powinno być użytkowane i pozostawione w spoczynku na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Skontrolować, czy napięcie w sieci jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.



Uwaga!

Ustawić urządzenie w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, umyć perforowany krążek (F) oraz pojemnik. Perforowany krążek oraz pojemnik mogą być myte w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Patrz paragraf „Czyszczenie urządzenia”.

- Chwycić uchwyt (H) i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia (D), (rys. 5).
- Wsunąć perforowany krążek do pojemnika i oprzeć na dnie (rys. 6).

Istnieje możliwość podgrzania urządzenia bez umieszczenia w nim produktów. W takim przypadku ustawić pokrętko regulacji temperatury (A) na temperaturze smażenia. Ustawić pokrętko czasomierza (C) na więcej, niż trzy minuty. Urządzenie uruchamia się. Odczekać, aż wyłączy się lampka kontrolna temperatury (E) (po ok. 3 minutach).

- Umieścić produkty w pojemniku.
- Wsunąć pojemnik do korpusu urządzenia.

W przypadku nieprawidłowego zamontowania pojemnika, urządzenie nie uruchomi się.

- Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Ustawić pokrętkę regulacji temperatury na żądanej temperaturze smażenia. Sprawdzić tabele w zbiorze przepisów.
- Obrócić pokrętkę czasomierza, aby ustawić czas smażenia.
- Lampka włączenia (B) zaświeci się (światło pomarańczowe). Lampka kontrolna temperatury (E) zaświeci się (światło zielone).
- Urządzenie zaczyna smażyć potrawy.

Podczas smażenia można stwierdzić, czy lampka kontrolna temperatury (E) (światło zielone) okresowo włącza się i wyłącza. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia.

Frytkownica beztłuszczowa może być używana do przygotowywania różnych produktów. Patrz zbiór przepisów.

Gdy urządzenie jest zimne, do czasu smażenia dodać trzy minuty.

Nie napełniać pojemnika olejem.

Nie przeciążać pojemnika zbyt dużą ilością produktów.

Podczas pierwszego użycia urządzenia, może z niego wydobywać się słaby zapach i dym.: Jest to zjawisko zupełnie normalne, spowodowane nasmarowaniem niektórych części, i ustaje po pewnym czasie. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład na użytek wymieszania produktów.

- Chwycić uchwyt i wysunąć pojemnik, ciągnąc na zewnątrz. Urządzenie przestaje działać.
- Potrząsnąć pojemnikiem, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.
- Aby wznowić działanie urządzenia, pojemnik zamontować na swoim miejscu.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Po usunięciu pojemnika z korpusu urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od pojemnika.

Aby zmniejszyć masę, można potrząsnąć tylko koszyk, wyjmując go z pojemnika. Zdemonstrować pojemnik z urządzenia. Ustawić pojemnik na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Po ustawieniu pokrętki czasomierza na połowie czasu przewidzianego na przygotowanie, wyda on dźwięk gdy konieczne będzie wymieszanie produktów. Należy pamiętać, aby po wymieszaniu ustawić ponownie pokrętkę na czas potrzebny do zakończenia smażenia.

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się.

Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić pojemnik w urządzeniu i ustawić czasomierz na kilka minut.

Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, ustawić pokrętkę czasomierza w położeniu „0”.

- Wyjąć pojemnik.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie wysypywać zawartości pojemnika na talerz. Niebezpieczeństwo wypadnięcia perforowanego krążka.

- Wyjąć produkty drewnianą łyżką, aby nie uszkodzić warstwy zapobiegającej przywieraniu. Położyć produkty na talerz. Podać na stół.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać pojemnika, perforowanego krążka i wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Aby wyjąć z pojemnika duże lub delikatne produkty, posłużyć się szczypcami do żywności.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie pojemnika.

Po zakończeniu smażenia produktów, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.

Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.

Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.

Aby uzyskać chrupkość, surowe ziemniaki skropić olejem. Po dodaniu oleju, produkty smażyć we frytkownicy beztłuszczowej jeszcze przez kilka minut.

Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy beztłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to 300/350 g.

Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Ponadto gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.

	Ilość min. - maks (g).	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Inne informacje
Ziemniaki i frytki					
Frytki cienkie, mrożone	100-350	9-16	200	Potrząsnąć	
Frytki długie, mrożone	100-350	11-20	200	Potrząsnąć	
Frytki przygotowane w domu (8x8 mm)	100-400	16-20	200	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Frytki przygotowane w domu, pokrojone na ćwiartki	100-400	18-22	180	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Frytki przygotowane w domu, pokrojone w kostkę	100-350	12-18	180	Potrząsnąć	Dodać 1/2 łyżeczki oleju
Mięso i drób					
Stek	100-350	8-12	180		
Hamburgery	100-350	7-14	180		
Pierś z kurczaka	100-350	15-20	180		

	Ilość min. - maks (g).	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Inne informacje
Przekąski					
Roladki wiosenne	100-300	8-10	200	Potrząsnąć	
Nuggetsy z kurczaka mrożone	100-300	6-10	200	Potrząsnąć	
Paluszki rybne mrożone	100-300	6-10	200		
Warzywa faszerowane	100-300	10	160		
Słodycze					
Ciasta	250	20-25	160		
Muffiny	250	15-18	200		
Herbatniki	350	20-25	160		

Na produkcie, a dokładnie w górnej części, znajdują się poniższe symbole:

 15-20min 200 °C	ziemniaki mrożone	 15-20min 160 °C	Skorupiaki
 20-25min 180 °C	kurczak	 20-30min 160 °C	słodycze
 10-15min 180 °C	Czerwone mięso	 15-20min 200 °C	Ryby

Po każdym symbole znajduje się zakres czasu wymaganego do przygotowania każdego z artykułów. Czas smażenia jest orientacyjny, zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy.

Funkcja auto wyłączania

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy pokrętko czasomierza ustawia się w położeniu „0”, urządzenie wydaje dźwięk i wyłącza się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, obrócić pokrętko czasomierza w lewo, ustawiając je w położeniu „0”. Jeżeli podczas gotowania zostanie wyjęty pojemnik, urządzenie automatycznie się wyłączy (nawet jeżeli pokrętko czasomierza nadal odlicza czas).



Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Wszelkie czynności wykonywać, gdy urządzenie jest zimne.



Uwaga!

Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.



Uwaga!

Sprawdzać regularnie przed użyciem stan kabla zasilania urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, udać się do najbliższego punktu serwisowego w celu wymiany kabla przez wyspecjalizowany personel.

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie urządzenia

Wyczyścić plastikowe części wilgotną, nieściemną szmatką i osuszyć suchą szmatką.

Wyczyścić wewnętrzną część urządzenia za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą.

Wysuszyć powierzchnie.

Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Pojemnik można myć w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

- Chwycić uchwyt (i wysunąć pojemnik z korpusu urządzenia).

Aby zmiękczyć pozostałości potraw na koszu, pojemnik można napełnić ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

Pojemnik wykonany jest z materiału zapobiegającego przywieraniu.: zmatowienie i znaki, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem. Nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsunięta do gniazda poboru prądu.	Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustawić pokrętkę czasomierza na czasie wymaganym do przygotowania potrawy i włączyć urządzenie.
	Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Umieścić prawidłowo pojemnik wewnątrz urządzenia.
	Nastąpiło zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem.	Użyć ostrego przedmiotu, aby nacisnąć przycisk resetu, znajdujący się pod podstawą urządzenia.
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość jest smażona bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokrętkę regulacji temperatury na żądanej temperaturze smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić pokrętkę czasomierza na wymaganym czasie. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi (ziemniaki) należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do tradycyjnego przygotowania.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
Pojemnik nie został poprawnie zamontowany.	Ilość produktów wewnątrz pojemnika jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość jest smażona bardziej równomiernie.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w pojemniku gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W pojemniku pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w pojemniku. Pojemnik po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Nie jest używana odmiana ziemniaków przeznaczona do smażenia.	Podczas smażenia świeżych ziemniaków należy je regularnie mieszać.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.

OHLEDNĚ TOHOTO NÁVODU

Přestože jsou spotřebiče vyrobeny v souladu s příslušnými platnými evropskými normami a všechny jejich potenciálně nebezpečné části jsou chráněny, pozorně si přečtěte tato upozornění a používejte spotřebič ke stanovenému účelu, čímž se vyhnete úrazům a škodám. Mějte tuto příručku po ruce, abyste do ní mohli kdykoliv nahlédnout. Pokud chcete spotřebič postoupit jiným osobám, nezapomeňte jim předat i tento návod.

Informace obsažené v tomto návodu jsou označené symboly s následujícím významem:



Nebezpečí pro děti



Upozornění týkající se popálení



Nebezpečí elektrického původu



Pozor - materiální škody



Nebezpečí poškození z jiných příčin

PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ

Spotřebič je určený pro přípravu pokrmů. Není vhodný pro tepelnou úpravu tekutých potravin. Pokud si příprava jídla vyžaduje přidání malého množství tekutiny, postupujte velmi opatrně a před nalitím další tekutiny vždy zkontrolujte, jestli se vstřebala ta předchozí. V případě nalití přílišného množství tekutiny by mohlo dojít k jejímu úniku do částí spotřebiče, což by mohlo vést k problémům spojeným s čištěním a/nebo k poškození spotřebiče. Spotřebič se může používat pouze k tomuto účelu a výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody jakékoliv povahy způsobené jeho nevhodným použitím. Jakákoliv úprava spotřebiče vede ke ztrátě záruky.

ZBYTKOVÁ RIZIKA



Pozor!

Nebezpečí elektrického původu. Neponořujte spotřebič do vody a jiných kapalin.



Upozornění týkající se popálení. Nedotýkejte se nádoby, koše a kovových částí spotřebiče po dobu několika minut po jeho vypnutí. Počkejte na vychlazení horkých částí.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD.

- Spotřebič je určený výhradně pro domácí a podobné použití, tj.:
 - v prostorech pro přípravu pokrmů vyhrazených zaměstnancům obchodů, kanceláří a jiných pracovišť;
 - na statcích;
 - pro klienty hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení;
 - v zařízeních typu bed and breakfast.
- Výrobce odmítá odpovědnost za nesprávné používání spotřebiče nebo za jeho používání v rozporu s pokyny uvedenými v tomto návodu.
- Doporučujeme uschovat originální obal, neboť bezplatný servis se nevztahuje

na škody způsobené odesláním nevhodně zabaleného výrobku do autorizovaného servisního střediska.

- Používání výrobcem nedoporučeného a nedodaného příslušenství spotřebiče může způsobit nebezpečí požáru, elektrošoku a poškození zdraví osob.
- Spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi anebo nezkušené a nevyškolené osoby, pokud nebyly vyškoleny a nepochopily pokyny a nebezpečí, ke kterým může dojít při používání spotřebiče.
- Spotřebič splňuje požadavky nařízení (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.



Nebezpečí pro děti

- Tento spotřebič mohou používat pouze děti starší 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou srozuměny s hrozícími nebezpečími.
- S tímto spotřebičem si nesmí hrát děti.
- Udržujte spotřebič a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Umístěte spotřebič tak, aby se děti nemohly dostat k jeho horkým částem.
- Nenechávejte v dosahu dětí žádné části obalu, neboť představují zdroj nebezpečí.
- Zabraňte tomu, aby dítě způsobilo pád spotřebiče tím, že bude tahat za jeho kabel.
- Jakmile se rozhodnete spotřebič zlikvidovat, doporučujeme nejdříve přestřihnout napájecí kabel, čímž ho vyřadíte z provozu. Dále doporučujeme zneškodnit ty části spotřebiče, které představují nebezpečí, především pro děti, jež by mohly spotřebič použít jako hračku.



Upozornění týkající se popálení

- Nedotýkejte se fritovací koše a kovových částí spotřebiče po dobu několika minut po jeho vypnutí. Počkejte na vychlazení horkých částí. Nebezpečí popálení.
- Pokud není spotřebič zapnutý, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky, nechte ho vychladnout a poté ho vyčistěte.
- Nepohybujte spotřebičem, pokud je v něm ještě jídlo.
- Nezapínejte spotřebič, pokud v něm není žádné jídlo.
- Potraviny vkládejte pouze a výhradně do nádoby a vyhněte se kontaktu jídla s topným tělesem.
- Neucpávejte ventilační otvory.
- Neplňte nádobu olejem. Nebezpečí požáru.
- Během používání unikají horký vzduch a pára přes ventilační otvor. Udržujte ruce a obličej daleko od ventilačního otvoru.
- Při vyjímání nádoby ze spotřebiče také dochází k úniku horkého vzduchu a páry. Udržujte ruce a obličej daleko od nádoby spotřebiče.

- Pokud z ventilačního otvoru vychází černý kouř, okamžitě spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Počkejte, dokud z ventilačního otvoru nepřestane vycházet černý kouř. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče.
-  Pozor: horký povrch.



Nebezpečí elektrického původu

- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, jestli napětí uvedené na štítku odpovídá napětí místní sítě.
- Pokud se bude spotřebič používat v jiné zemi, než ve které bylo koupeno, zkontrolujte vhodnost elektroinstalace spotřebiče v autorizovaném servisním středisku.
- Pokud použijete prodlužovací kabel, musí odpovídat příkonu spotřebiče, aby nebyla ohrožena bezpečnost uživatele a prostředí, ve kterém pracuje.
- Spotřebič se musí připojit do zásuvky se zemnicím kolíkem.
- Neponořujte spotřebič do vody a jiných kapalin.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud máte mokré ruce nebo bosé nohy.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozená zástrčka nebo elektrický kabel, nebo pokud je poškozený samotný spotřebič. Veškeré opravy, včetně výměny napájecího kabelu, musí provést autorizované servisní středisko Ariete nebo oprávnění technici Ariete, aby nedošlo k žádnému nebezpečí.
- Nezapojujte ke stejné zástrčce další spotřebiče s vysokým příkonem (kamna, žehličky, radiátory atd.). Nebezpečí proudového přetížení.
- Spotřebič a napájecí kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými povrchy.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
- Napájecí kabel nenechávejte v kontaktu s ostrými hranami nebo řeznými předměty.
- Nepřesunujte spotřebič taháním za napájecí kabel.
- Při bouřce vytáhněte napájecí kabel spotřebiče ze zásuvky.



Pozor - materiální škody

- Před použitím spotřebiče vždy rozmotejte kabel.
- Výrobek se nesmí napájet přes externí časovače nebo dálkově ovládaná zařízení.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství schválené výrobcem, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti spotřebiče.
- Po vytažení zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky a po vychlazení veškerých částí je možné spotřebič vyčistit jemným, vodou navlhlým hadříkem. Nepoužívejte rozpouštědla, která by mohla poškodit umělohmotné části spotřebiče.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti hořlavých materiálů (textilií, závěsů apod.).
- Před uložením spotřebiče vždy nejdříve vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Počkejte na vychlazení horkých částí.
- Nevystavujte spotřebič povětrnostním vlivům (déšť, slunce atd.).
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Nedemontujte spotřebič. Spotřebič nemá žádné vnitřní části, které by se mohly

používat nebo čistit.

- Uchovávejte spotřebič na chráněném, chladném a suchém místě.



Nebezpečí poškození z jiných příčin

- Zapněte spotřebič pouze v případě, že je v pracovní poloze.
- Nenechávejte spotřebič bez dohledu, je-li připojený do elektrické sítě.
- Pokud se musíte od spotřebiče vzdálit, a to i na krátkou dobu, vždy ho vypněte a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.



Ohledně správného odstranění výrobku v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU si přečtěte příslušný leták přiložený k výrobku.

• TENTO NÁVOD VŽDY USCHOVEJTE.

POPIS SPOTŘEBIČE

- A - Kolečko nastavení teploty (°C)
- B - Kontrolka zapnutí
- C - Kolečko časovače (minuty)
- D - Tělo spotřebiče
- E - Kontrolka teploty
- F - Perforovaný talíř
- G - Nádoba
- H - Rukojeť

Identifikační údaje

Na štítku ve spodní části spotřebiče jsou uvedeny následující identifikační údaje spotřebiče:

- výrobce a označení CE
- model (Mod)
- výrobní číslo (SN)
- napájecí napětí (V) a kmitočet (Hz)
- příkon (W)
- bezplatná asistenční linka

V žádosti adresované autorizovanému servisnímu středisku uveďte model a výrobní číslo.

NÁVOD K POUŽITÍ

- Odstraňte ze spotřebiče všechny obalové materiály.
- Položte spotřebič na rovný povrch, daleko od zdrojů vody. Spotřebič se musí používat a nechat v klidu na stabilním a voděodolném povrchu.
- Zcela rozviňte napájecí kabel.

Zkontrolujte, jestli napětí sítě vaší domácnosti odpovídá hodnotě uvedené na identifikačním štítku spotřebiče.



Pozor!

Umístěte spotřebič tak, aby byl od stěn, nábytku a dalších spotřebičů vzdálen alespoň 10 cm.

Před prvním použitím spotřebiče umyjte perforovaný talíř (F) a nádobu. Perforovaný talíř a nádoba se mohou mýt v myčce. Nebo se může umývat pomocí běžného prostředku na mytí nádobí a jemné, neabrazivní houbičky. Viz odstavec „Čištění spotřebiče“.

- Uchopte rukojeť (H) a vytáhněte nádobu ze spotřebiče (D), (obr. 5).
- Vložte perforovaný talíř do nádoby a položte ho na dno (obr. 6)

Pokud si to přejete, můžete nechat spotřebič přehřát bez potravin. V tomto případě otočte kolečko pro nastavení teploty (A) na teplotu vaření. Nastavte kolečko časovače (C) na více než tři minuty. Spotřebič se zapne. Počkejte, dokud se nevypne kontrolka teploty (E) (po cca 3 minutách).

- Vložte do nádoby potraviny.
- Zasuňte nádobu do spotřebiče.

Pokud nádobu nenasadíte správně, spotřebič se nezapne.

- Zasuňte zástrčku spotřebiče do zásuvky.
- Nastavte kolečko nastavení teploty na zvolenou teplotu. Viz tabulky v kuchařce.
- Otočte kolečkem časovače pro nastavení teploty vaření.
- Rozsvítí se kontrolka (B) zapnutí (oranžová). Rozsvítí se kontrolka (E) teploty (zelená).
- Spustí se tepelná úprava potravin.

Během vaření si můžete všimnout toho, že se kontrolka teploty (E) (zelená) pravidelně zapíná a vypíná. To značí, že termostat udržuje správnou teplotu vaření.

Horkovzdušná fritéza se může používat pro přípravu velkého množství pokrmů. Viz kuchařka.

Pokud je spotřebič studený, k uvedenému času přípravy přičtete tři minuty.

Nepiňte nádobu olejem.

Nepřepiňuje nádobu jídlem.

Při prvním použití spotřebiče z něj může vycházet mírný kouř a zápach: ničeho se nebojte, je to zcela normální, neboť některé části spotřebiče jsou namazané. Tento jev během krátké doby zmizí. Nicméně nemá žádný vliv na funkci spotřebiče.

Probíhající přípravu je možné kdykoliv pozastavit, pokud je například třeba použít potraviny během vaření promíchat.

- Uchopte rukojeť a zatáhněte za nádobu směrem ven. Spotřebič přestane fungovat.
- Zatřepete nádobou pro promíchání a rovnoměrné vaření všech potravin.
- Pro obnovení vaření stačí nádobu znovu zasunout do spotřebiče.



Pozor!

Nebezpečí popálení. Při vyjímání nádoby ze spotřebiče také dochází k úniku horkého vzduchu a páry. Udržujte ruce a obličej daleko od nádoby spotřebiče.

Pokud je nádoba moc těžká, můžete z ní vytáhnout koš a zatřepat pouze jím. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče. Položte nádobu na tepelně odolný povrch.

Pokud nastavíte kolečko časovače do polohy odpovídající polovině času vaření, jakmile bude třeba pokrm promíchat, spotřebič vydá zvukový signál. To znamená, že poté budete muset časovač nastavit na zbylou dobu vaření.

Na konci vaření vydá spotřebič zvukový signál a vypne se.

Pokud není pokrm hotový, stačí znovu vložit nádobu do spotřebiče a nastavit časovač na pár minut.

Spotřebič můžete ručně vypnout otočením kolečka časovače do polohy „0“.

- Vytáhněte nádobu.



Pozor!

Nebezpečí popálení. Obsah nádoby se nesmí překlopot na talíř. Z nádoby by mohl vypadnout perforovaný talíř.

- Vytáhněte pokrm dřevěnou vařečkou, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch nádoby. Přesuňte ho na talíř. Nyní můžete jídlo servírovat na stůl.



Pozor!

Nebezpečí popálení. Nedotýkejte se nádoby, perforovaného talíře a kovových částí spotřebiče po dobu několika minut po jeho vypnutí. Počkejte na vychlazení horkých částí.

Ujistěte se, že je připravený pokrm upečený dozlatova a ne dočerna nebo dohněda. Odstraňte z pokrmu případně spálené části.

Při vytahování rozměrných nebo křehkých pokrmů použijte kuchyňské kleště.

Případný přebytek oleje se hromadí na dně nádoby.

Po uvaření pokrmu je spotřebič ihned připraven na přípravu nových pokrmů.

Rady pro přípravu pokrmů

Méně objemné pokrmy vyžadují kratší čas vaření než ty objemnější.

Větší množství potravin vyžaduje delší čas přípravy, zatímco menší množství vyžaduje o něco kratší čas.

Promíchejte menší potraviny v polovině vaření pro dosažení optimálního výsledku a rovnoměrné tepelné úpravy.

Pro křupavější výsledek nalijte na čerstvé brambory trochu oleje. Po přidání oleje smažte pokrmy v horkovzdušné fritéze po dobu několika minut.

V horkovzdušné fritéze se mohou připravit i snacky určené do trouby.

Ideální množství surovin pro přípravu křupavých hranolek je 300/350g.

Používejte připravená těsta pro snadnou a rychlou přípravu plněných snacků. A navíc je pečení připravených těst rychlejší než těch domácích.

	Min-max množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepete	Další informace
Brambory a hranolky					
Mražené hranolky tenké	100-350	9-16	200	Protřepete	
Mražené hranolky dlouhé	100-350	11-20	200	Protřepete	

	Min-max množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepete	Další informace
Domácí hranolky (8×8mm)	100-400	16-10	200	Protřepete	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí hranolky nakrájené na měsíčky	100-400	18-22	180	Protřepete	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí hranolky nakrájené na kostičky	100-350	12-18	180	Protřepete	Přidejte 1/2 lžice oleje
Maso a kuře					
Steaky	100-350	8-12	180		
Hamburgry	100-350	7-14	180		
Kuřecí prsa	100-350	15-20	180		
Snacky					
Jarní závitky	100-300	8-10	200	Protřepete	
Zmrazené kuřecí krokety	100-300	6-10	200	Protřepete	
Zmrazené rybí prsty	100-300	6-10	200		
Plněná zelenina	100-300	10	160		
Cukrovinky					
Dorty	250	20-25	160		
Muffiny	250	15-18	200		
Sušenky	350	20-25	160		

V horní části spotřebiče naleznete následující symboly:

 15-20min 200 °C	zmrazené brambory	 15-20min 160 °C	korýši
 20-25min 180 °C	kuře	 20-30min 160 °C	cukrovinky
 10-15min 180 °C	červené maso	 15-20min 200 °C	ryby

Pod každým symbolem je uveden doporučený čas přípravy pro každý typ pokrmu. Čas vaření je orientační, tj. závisí na tloušťce a množství použitých surovin.

Funkce automatického vypnutí

Tento spotřebič má k dispozici časovač. Jakmile kolečko časovače dosáhne „0“, spotřebič vydá zvukový signál a automaticky se vypne. Ručně se spotřebič vypne otočením kolečka časovače proti směru hodinových ručiček do polohy „0“. Pokud se nádoba vytáhne během vaření, spotřebič se automaticky vypne (přestože se časovač ještě otáčí).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Pozor!

Před čištěním spotřebiče ho vždy vytáhněte ze zásuvky. Veškeré úkony se musí provádět na vychlazeném spotřebiči.



Pozor!

Neponořujte spotřebič do vody a jiných kapalin.



Pozor!

Před použitím spotřebiče vždy zkontrolujte stav napájecího kabelu, a pokud bude poškozený, odnešte spotřebič do nejbližšího servisního střediska, jehož specializovaní pracovníci provedou výměnu kabelu.

Při čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní materiály.

Čištění spotřebiče

Čistěte umělohmotné části vlhkým neabrazivním hadříkem a vysušte suchou utěrkou.

Čistěte vnitřní část spotřebiče neabrazivním hadříkem navlčeným teplou vodou. Vyčistěte povrch.

Čistěte topné těleso suchou utěrkou a odstraňte z něj zbytky jídla.

Čištění komponentů

Nádoba se může mýt v myčce. Nebo se může umývat pomocí běžného prostředku na mytí nádobí a jemné, neabrazivní houbičky.

- Uchopte rukojeť a vytáhněte nádobu ze spotřebiče.

Pro změkčení zbytků usazených na koši naplňte nádobu teplou vodou. Přidejte několik kapek prostředku na mytí nádobí. Nechte působit 10 minut. Umyjte a vysušte.

Nádoba má nepřílnavý povrch: známky poškození a matné stopy, které se na nádobě mohou objevit po dlouhodobém používání, jsou zcela normální a nemají žádný vliv na přípravu a chuť pokrmů.

POKYNY PRO ŘEŠENÍ NĚKTERÝCH PROBLÉMŮ

Problémy	Možné příčiny	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zasunutá v zásuvce.	Zasuňte zástrčku spotřebiče do zásuvky s uzemněním.
	Časovač není nastavený.	Otočte kolečko časovače do polohy odpovídající požadovanému času přípravy pro zapnutí spotřebiče.
	Nádoba není správně nasažená.	Řádně nádobu zasuňte do spotřebiče.
	Došlo k zásahu pojistky proti přehřátí.	Pomocí špičatého předmětu stiskněte RESET tlačítko ve spodní části spotřebiče.
Pokrm není připravený.	Přílišné množství potravin v nádobě.	Vložte do koše méně potravin. Méně potravin se vaří rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte kolečko regulace teploty na požadovanou teplotu. Viz kuchařka.
	Nastavený čas přípravy je příliš krátký.	Otočte kolečko časovače na požadovaný čas. Viz kuchařka.
Potraviny nejsou uvařené rovnoměrně.	Některé typy potravin se musí během přípravy několikrát promíchat.	Potraviny, které jsou nahoře nebo které jsou překryty další vrstvou potravin (hranolky), se musí během přípravy promíchávat.
Smažené snacky nejsou křupavé.	Použili jste snacky, které vyžadují tradiční metody přípravy.	Použijte snacky do trouby, nebo je před vložením do koše potřete olejem.
Nádoba není správně nasažená.	V nádobě je příliš velké množství potravin.	Vložte do koše méně potravin. Méně potravin se vaří rovnoměrněji.

Problémy	Možné příčiny	Řešení
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné pokrmy.	Při smažení tučnějších pokrmů se v nádobě usazuje větší množství oleje. Olej během normální přípravy vytváří bílý kouř. To však nemá žádný vliv na přípravu potravin a ani na spotřebič.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozího vaření.	Bílý olej je způsobený zahřátím maziva nebo tuku v nádobě. Po použití nádobu vždy pečlivě vyčistěte.
Čerstvé brambory, nakrájené ve tvaru hranolek, se neusmažily rovnoměrně.	Použité brambory nejsou vhodné ke smažení.	Použijte čerstvé brambory a během smažení je otáčejte.
	Před smažením brambory opláchněte a vysušte.	Opláchněte brambory a odstraňte z jejich povrchu všechnu škrob.
Čerstvé brambory, nakrájené ve tvaru hranolek, nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Křupavost smažených brambor závisí na množství v nich obsažené vody a oleje ve fritéze.	Před přidáním oleje z brambor odstraňte vodu a řádně je vysušte.
		Pro dosažení křupavosti nakrájejte brambory na malé hranolky.
		Pro dosažení křupavosti přidejte více oleje.

POKIAL' IDE O TÚTO PRÍRUČKU

Napriek tomu, že prístroje boli vyrobené v súlade s príslušnými platnými európskymi normami, a všetky ich potenciálne nebezpečné časti sú ochránené, pozorne si prečítajte tieto upozornenia a používajte prístroj iba na účely, na ktoré je určený, aby ste predišli poraneniu alebo škodám. Tento návod majte vždy poruke, aby ste dohľad mohli neskôr nahliadnuť. V prípade, že by ste tento prístroj chceli predat' ďalšej osobe, nezabudnite pribaliť aj tento návod.

Informácie uvádzané v tomto návode sú označené týmito symbolmi, ktoré uvádzajú:



Riziká pre deti



Upozornenie na riziko popálenia



Elektrické riziko



Upozornenie - materiálne škody



Nebezpečenstvo vzniku škôd z iných dôvodov

ZAMÝŠĽANÉ POUŽITIE

Spotrebič môžete používať na tepelnú prípravu potravín. Výrobok nie je vhodný na varenie tekutých potravín. Ak na účely tepelnej prípravy potrebujete pridať malé množstvo tekutiny, môžete to urobiť veľmi opatrne a skôr, než príležete ďalšiu tekutinu sa uistite, že je absorbovaná tuhhou potravinou. Ak nalejete príliš veľa kvapaliny, môže dôjsť k jej úniku do častí spotrebiča, k problémom s čistením a/alebo k poškodeniu spotrebiča. Akékoľvek iné použitie spotrebiča nie je zamýšľané a výrobca sa zbavuje akejkolvek zodpovednosti za škody akejkolvek povahy, spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča. Úprava spotrebiča znamená stratu platnosti záruky.

ZVYŠNÉ RIZIKÁ



Upozornenie!

Elektrické riziko. Neponárajte spotrebič do vody a iných kvapalín.



Upozornenie na riziko popálenia. Počas niekoľkých minút po vypnutí spotrebiča sa nedotýkajte nádoby, koša ani kovových častí spotrebiča. Počkajte, kým horúce časti vychladnú.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY.

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných podmienkach, napr.:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovísk;
 - farmy;
 - používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - v zariadeniach typu nocľah s raňajkami.
- Nepreberá sa zodpovednosť za nesprávne použitie alebo za použitie na účely iné, než sa uvádzajú v tomto návode.
- Odporúča sa ponechať si pôvodný obal, pretože bezplatný servis sa netýka

porúch spôsobených nevhodným zabalením výrobku pri jeho odoslaní do autorizovaného servisného strediska.

- Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo dodávané výrobcom spotrebiča môže mať za následok riziko požiaru, úrazu zasiahnutím elektrickým prúdom alebo zranenia osôb.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností či znalostí môžu používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby alebo po tom, čo dostali a pochopili pokyny a riziká spojené s používaním prístroja.
- Spotrebič je v súlade s nariadením (ES) č.1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.



Riziká pre deti

- Tento spotrebič môžu používať deti nad 8 rokov za dohľadu dospeléj osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvám, ktoré s tým súvisia.
- Deti sa nesmú hrať s spotrebičom.
- Spotrebič a napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nepracujú pod dohľadom dospeléj osoby.
- Spotrebič umiestnite tak, aby sa deti nedostali k horúcim častiam.
- Časti obalu sa nesmú ponechať v dosahu detí, pretože predstavujú možné nebezpečenstvo.
- Zabráňte, aby dieťa zhodilo spotrebič uchopením napájacieho kábla.
- Keď sa rozhodnete tento spotrebič zneškodniť ako odpad, odporúča sa vyradiť ho z prevádzky odmontovaním napájacieho kábla. Odporúča sa tiež vyradiť z prevádzky tie časti spotrebiča, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo, najmä pre deti, ktoré by sa mohli so spotrebičom hrať.



Upozornenie na riziko popálenia

- Počas niekoľkých minút po vypnutí spotrebiča sa nedotýkajte koša, nádoby a kovových častí vnútri spotrebiča. Počkajte, kým horúce časti vychladnú. Riziko popálenia.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky a pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- Neprenášajte spotrebič, kým sa v ňom nachádzajú potraviny.
- Nezapínajte spotrebič, ak sa v ňom nenachádzajú potraviny.
- Prísady vkladajte len do nádoby, aby nedošlo ku kontaktu potravín s ohrievacími telesami.
- Nezakrývajte vetracie otvory.
- Nádobu neplňte olejom. Nebezpečenstvo požiaru.
- Počas používania uniká z vetracieho otvoru horúci vzduch a para. Ruky a tvár

držte ďalej od vetracieho otvoru.

- Pri vyberaní nádoby z tela spotrebiča uniká aj horúci vzduch a para. Ruky a tvár držte ďalej od nádoby.
- Ak z vetracieho otvoru uniká čierny dym, spotrebič okamžite vypnite. Odpojte elektrickú zástrčku zo zásuvky. Počkajte, kým z vetracieho otvoru prestane unikať dym. Vyberte nádobu z tela spotrebiča.
-  Upozornenie: horúci povrch.



Elektrické riziko

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.
- Ak sa bude spotrebič používať v inej krajine, než je krajina zakúpenia, nechajte v technickom servise skontrolovať, či spotrebič vyhovuje po elektrickej stránke.
- Ak sa rozhodnete použiť elektrický predlžovací kábel, musí byť vhodný pre výkon spotrebiča, aby sa zabránilo ohrozeniu obsluhy a zaistila sa bezpečnosť prostredia používania.
- Spotrebič vždy pripájajte do uzemnenej zásuvky.
- Neponárajte spotrebič do vody a iných kvapalín.
- Spotrebič nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo bosé nohy.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka alebo ak je poškodený samotný spotrebič. Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla, musí vykonať výhradne servisné stredisko Ariete alebo autorizovaní technici Ariete, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Do rovnakej zásuvky nepripájajte žiadne iné výkonné spotrebiče (ohrievače, žehličky, radiátory, atď.). Nebezpečenstvo elektrického preťaženia.
- Spotrebič a napájací kábel nesmú prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Neodpájajte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel.
- Nenechávajte napájací kábel v kontakte s ostrými hranami alebo ostrými časťami.
- Nepremiestňujte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
- Počas búrky odpojte napájací kábel zo zásuvky.



Upozornenie - materiálne škody

- Pred použitím vždy odmotajte napájací kábel.
- Výrobok nesmie byť napájaný prostredníctvom externých časovačov alebo samostatných diaľkovo ovládaných systémov.
- Aby ste neohrozili bezpečnosť spotrebiča, používajte len originálne náhradné diely a príslušenstvo schválené výrobcom.
- Po vytiahnutí sieťového kábla zo zásuvky a po vychladnutí všetkých častí sa spotrebič môže čistiť len neabrazívnou, mierne navlhčenou handričkou. Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá, ktoré poškodzujú plastové časti.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti horľavých materiálov (látky, záclony...).

- Pred uskladnením spotrebiča vždy odpojte napájací kábel zo zásuvky. Počkajte, kým horúce časti nevychladnú.
- Spotrebič nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko, atď.).
- Nepoužívajte spotrebič na voľnom priestranstve.
- Spotrebič nerozoberajte. Vnútri sa nenachádzajú časti na používanie alebo čistenie.
- Spotrebič umiestnite v interiéri na chladnom a suchom mieste.



Nebezpečenstvo vzniku škôd z iných dôvodov

- Spotrebič zapínajte len v pracovnej polohe.
- Spotrebič pripojený k elektrickej sieti nenechávajte bez dozoru.
- Ak sa musíte aj na krátky čas vzdialiť, vypnite spotrebič a vždy vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.



Pre správne zneškodnenie výrobku v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ si prečítajte príslušný leták priložený k výrobku.

• TENTO NÁVOD USCHOVAJTE PO CELÚ DOBU ŽIVOTNOSTI SPOTREBIČA.

OPIS SPOTREBIČA

- A - Ovládač teploty (°C)
- B - Kontrolka zapnutia
- C - Koliesko časovača (minúty)
- D - Telo spotrebiča
- E - Kontrolka teploty
- F - Perforovaný tanier
- G - Nádobu
- H - Rukoväť

Identifikačné údaje

Na štítku v spodnej časti spotrebiča sú uvedené tieto identifikačné údaje spotrebiča:

- výrobca a označenie CE
- model (Mod.)
- výrobné číslo (SN)
- napájacie elektrické napätie (V) a kmitočet (Hz)
- elektrický príkon (W)
- zelené číslo servisu

Vo všetkých žiadostiach adresovaných autorizovaným servisným strediskám uveďte model a sériové číslo.

NÁVOD NA POUŽITIE

- Zo spotrebiča odstráňte obalové materiály.
- Spotrebič umiestnite na rovný povrch, ďaleko od zdroja vody. Spotrebič sa musí používať a umiestniť na stabilnom povrchu, odolnom voči vysokým teplotám.
- Napájací kábel odmotajte po celej dĺžke.

Skontroluje či je napätie v domácej sieti rovnaké ako sa uvádza na štítku s technickými údajmi spotrebiča.



Upozornenie!

Spotrebič umiestnite do vzdialenosti najmenej 10 cm od stien, nábytku alebo iných spotrebičov.

Pred prvým použitím spotrebiča umyte perforovaný tanier (F) a nádobu. Perforovaný tanier a nádobu možno umývať v umývačke riadu. Popríklad použite bežný prostriedok na umývanie riadu a mäkkú neabrazívnu špongiu. Pozrite si odsek „Čistenie spotrebiča“.

- Uchopte rukoväť (H) a vyberte nádobu z tela spotrebiča (D), (Obr. 5).
- Na dno nádoby položte perforovaný tanier (Obr. 6)

Ak chcete, môžete spotrebič predhriať bez surovín. V takom prípade nastavte koliesko regulácie teploty (A) na teplotu varenia. Koliesko časovača nastavte (C) na dobu dlhšiu ako tri minúty. Spotrebič sa zapne. Počkajte, kým kontrolka teploty (E) zhasne (približne po 3 minútach).

- Vložte potraviny do nádoby.
- Vložte nádobu do tela spotrebiča.

Ak nádoba nie je správne vložená, spotrebič sa nezapne.

- Vložte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Nastavte gombík regulácie teploty na požadovanú teplotu. Pozrite si tabuľky v knihe receptov.
- Nastavte gombík časovača na požadovanú dobu tepelnej úpravy.
- Kontrolka zapnutia (B) sa rozsvieti (oranžová). Kontrolka teploty (E) sa rozsvieti (zelená).
- Spotrebič začne potraviny tepelne upravovať.

Počas varenia si všimnete, že kontrolka teploty (E) (zelená) sa pravidelne rozsvetuje a zhasína. Signalizuje to činnosť termostatu, ktorý udržiava správnu teplotu varenia.

Teplovzdušnú fritézu možno použiť na tepelnú úpravu širokej škály produktov. Pozrite si knihu receptov.

Ak je spotrebič úplne studený, pridajte k času prípravy tri minúty.

Nádobu neplňte olejom.

Nádobu nepreplňujte veľkým množstvom potravín.

Pri prvom použití spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach a trochu dymu: nebojte sa, je to úplne normálne, pretože niektoré časti boli ľahko namazané, tento jav po krátkom čase zmizne. Na prevádzku spotrebiča to nebude mať žiadny vplyv.

Spotrebič je možné počas prevádzky pozastaviť, napríklad na premiešanie surovín počas varenia.

- Uchopte rukoväť a vytiahnite nádobu von. Spotrebič prestane fungovať.
- Nádobou zatraste, aby sa suroviny uvarili rovnomerne.
- Ak chcete obnoviť prevádzku spotrebiča, vložte nádobu na miesto.



Upozornenie!

Riziko popálenia. Pri vyberaní nádoby z tela spotrebiča uniká aj horúci vzduch a para. Ruky a tvár držte ďalej od nádoby.

Aby ste znížili hmotnosť, môžete zatriasť košom až po vybratí z nádoby. Nádobu vyberte zo spotrebiča. Nádobu položte na teplovzdorný povrch.

Ak nastavíte koliesko časovača na čas uprostred prípravy jedla, zaznie signál na premiešanie surovín. V takom prípade je potrebné potom prestaviť koliesko časovača na zvyšný čas varenia.

Po skončení varenia spotrebič vydá zvukový signál a vypne sa.

Ak suroviny ešte nie sú pripravené, jednoducho vložte nádobu späť do spotrebiča a koliesko časovača nastavte na niekoľko minút.

Ak chcete spotrebič vypnúť manuálne, koliesko časovača uveďte do polohy „0“.

- Vyberte nádobu.



Upozornenie!

Riziko popálenia. Obsah nádoby nevyliievajte na tanier. Nebezpečenstvo vypadnutia perforovaného taniera.

- Jedlo vyberte drevenou lyžicou, aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu. Jedlo vyberte na tanier. Servírujte na stôl.



Upozornenie!

Riziko popálenia. Počas niekoľkých minút po vypnutí spotrebiča sa nedotýkajte nádoby, koša a kovových častí spotrebiča. Počkajte, kým horúce časti vychladnú.

Dbajte na to, aby suroviny pripravené v spotrebiči mali zlatohnedú farbu, a nie čiernu alebo hnedú. Odstráňte všetky pripálené zvyšky jedla.

Na vyberanie veľkých alebo krehkých surovín z nádoby použite kliešte na potraviny.

Prebytočný olej sa zhromažďuje na dne nádoby.

Po dokončení prípravy surovín môžete spotrebič ihneď znovu použiť na prípravu iných jedál.

Tipy na prípravu

Menšie prísady potrebujú o niečo kratší čas varenia ako väčšie.

Väčšie množstvo prísad si vyžaduje o niečo dlhší čas prípravy a menšie množstvo o niečo kratší čas. Premiešajte menšie potraviny uprostred varenia pre dosiahnutie optimálneho výsledku a rovnomernej tepelnej úpravy.

Aby boli zemiaky chrumkavé, pokvapkajte ich pred prípravou trochou oleja. Po pridaní oleja prísady nechajte v teplovzdušnej fritéze pripravovať niekoľko minút.

Snacky určené na prípravu v rúre môžete pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.

Ideálne množstvo surovín na prípravu chrumkavých hranolčekov je 300/350g.

Na jednoduchú a rýchlu prípravu plnených snackov použite hotové cesto. Okrem toho je tepelná príprava hotového cesta rýchlejšia, než domáceho cesta.

	Min.-max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať	Iné informácie
Zemiaky a hranolčeky					
Mrazené hranolčeky tenké	100-350	9-16	200	Pretrepať	
Mrazené hranolčeky dlhé	100-350	11-20	200	Pretrepať	

	Min.-max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať	Iné informácie
Domáce hranolčeky (8×8 mm)	100-400	16-10	200	Pretrepať	Pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce hranolčeky na mesiačky	100-400	18-22	180	Pretrepať	Pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce hranolčeky na kocky	100-350	12-18	180	Pretrepať	Pridať 1/2 lyžice oleja
Mäso a kura					
Steaky	100-350	8-12	180		
Hamburgery	100-350	7-14	180		
Kuracie prsia	100-350	15-20	180		
Snacky					
Jarné závitky	100-300	8-10	200	Pretrepať	
Mrazené kuracie krokety	100-300	6-10	200	Pretrepať	
Mrazené rybie prsty	100-300	6-10	200		
Plnená zelenina	100-300	10	160		
Dezerty					
Torty	250	20-25	160		
Muffiny	250	15-18	200		
Sušienky	350	20-25	160		

Na výrobku, presnejšie, na jeho hornej strane, nájdete symboly tieto symboly:

 15-20min 200 °C	mrazené zemiaky	 15-20min 160 °C	kôrovce
 20-25min 180 °C	kura	 20-30min 160 °C	dezerty
 10-15min 180 °C	červené mäso	 15-20min 200 °C	ryby

Pod jednotlivými symbolmi je uvedený odporúčaný časový interval pre každý typ potraviny. Čas prípravy je orientačný, závisí aj od hrúbky a množstva použitých potravín.

Funkcia automatického vypnutia

Tento spotrebič je vybavený časovačom. Keď koliesko časovača prejde na „0“, zariadenie vydá zvuk a automaticky sa vypne. Ak chcete spotrebič vypnúť manuálne, otočte kolieskom časovača proti smeru hodinových ručičiek a nastavte ho na „0“. Ak nádobu počas varenia vyberiete, spotrebič sa automaticky vypne (aj keď je koliesko časovača stále aktívne).

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Upozornenie!

Pred čistením vždy odpojte spotrebič z elektrickej zásuvky. Každý zásah sa musí vykonať, až keď spotrebič vychladne.



Upozornenie!

Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín.



Upozornenie!

Pred použitím spotrebiča pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla a v prípade jeho poškodenia ho odnesť do najbližšieho servisného strediska, kde ho môže vymeniť výhradne odborník.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne nástroje.

Čistenie spotrebiča

Plastové časti očistíte vlhkou neabrazívnou handričkou a osušte ich suchou handričkou.

Vnútro spotrebiča vyčistíte neabrazívnou handričkou namočenou v teplej vode. Povrchy osušte.

Ohrievacie telesá očistíte suchou handričkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

Čistenie komponentov

Nádobu možno umývať v umývačke riadu. Poprípade použite bežný prostriedok na umývanie riadu a mäkkú neabrazívnu špongiu.

- Nádobu z tela spotrebiča vyberte uchytением za rukoväť.

Nádobu naplňte horúcou vodou, aby zvyšky jedla na koši zmäkli. Pridajte zopár kvapiek saponátu.

Nechajte pôsobiť 10 minút. Umyte a osušte.

Nádobu je vyrobená z nepriľnavého materiálu: matnosť a stopy, ktoré sa môžu objaviť po dlhšom používaní, sú normálne a nemajú vplyv na tepelnú prípravu a chuť jedla.

SPRIEVODCA RIEŠENÍM NIEKOTRÝCH PROBLÉMOV

Problémy	Možné príčiny	Riešenia
Spotrebič nefunguje.	Zástrčka nie je zapojená do zásuvky.	Vložte zástrčku do elektrickej zásuvky, ktorá musí byť uzemnená.
	Časovač nie je nastavený.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy a zapnite spotrebič.
	Nádoba nie je správne vložená.	Vložte nádobu do tela spotrebiča správnym spôsobom.
	Zasiahla ochrana proti prehriatiu.	Hrotom ostrého predmetu stlačte bod resetovania v spodnej časti spotrebiča.
Pokrm nie je pripravený.	Príliš veľa surovín v nádobe.	Uberte množstvo potravín z koša. Menšie množstvo potravín sa pripraví rovnomernejšie.
	Príliš nízka nastavená teplota.	Nastavte koliesko teploty na požadovanú teplotu. Pozrite si knihu s receptami.
	Nastavený čas prípravy je príliš krátky.	Nastavte koliesko časovača na požadovaný čas. Pozrite si knihu s receptami.
Suroviny nie sú rovnomerne tepelne upravené.	Niektoré druhy prísad je potrebné počas prípravy niekoľkokrát premiešať.	Suroviny navrchu alebo prekryté inými (hranolčeky) sa musia počas prípravy premiešať.
Pripravené snacky nie sú chrumkavé.	Používate typy snackov, ktoré sa musia pripravovať tradičnými spôsobmi.	Vyberajte si snacky do rúry alebo ich pred vložením do koša potrite olejom.
Nádoba nie je správne vložená.	Príliš veľa potravín v nádobe.	Uberte množstvo potravín z koša. Menšie množstvo potravín sa pripraví rovnomernejšie.

Problémy	Možné príčiny	Riešenia
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastnejšie potraviny.	Pri príprave väčšieho množstva mastných potravín sa v nádobe usadzuje viac oleja. Olej počas prípravy vytvára viac bieleho dymu ako zvyčajne. Nemá to žiadny vplyv na prípravu potravín ani na spotrebič.
	V nádobe zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy.	Biely dym je vzniká zahrievaním tuku alebo oleja v nádobe. Po použití nádobu dôkladne očistíte.
Čerstvé zemiaky v tvare hranolčekov sa nepripravili rovnomerne.	Použili ste zemiaky, ktoré nie sú vhodné na fritovanie.	Použite čerstvé zemiaky a nezabudnite ich počas prípravy obracať.
	Pred prípravou opláchnuté zemiaky osušte	Zemiaky opláchnite a odstráňte všetok škrob z povrchu zemiakov.
Čerstvé zemiaky v tvare hranolčekov po vybratí z fritézy nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť vyprážaných zemiakov závisí od množstva vody v zemiakoch a množstva oleja vo fritéze.	Pred pridaním oleja dôkladne osušte povrch zemiakov.
		Pre docielenie chrumkavosti zemiaky nakrájajte na tenšie hranolčeky.
		Pre docielenie väčšej chrumkavosti pridajte trochu viac oleja.